

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Fuerzas Militares Uoc 6 / Ministerio de Defensa Nacional  
Fuerzas Militares Uoc 6**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS  
DE COCINA**  
(versión 2)

ID de Licitación:

**432976**



Modalidad:

**Concurso de Ofertas**

Publicado el:

**31/07/2023**

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

# RESUMEN DEL LLAMADO

## Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	432976	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA
Convocante:	Fuerzas Militares Uoc 6 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	23 - Muebles y Enseres
Unidad de Contratación:	Fuerzas Militares Uoc 6	Tipo de Procedimiento:	CO - Concurso de Ofertas

## Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	GRAL SANTOS E/ MCAL LOPEZ (DGAF - UOC N° 6)	Fecha Límite de Consultas:	02/08/2023 11:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	GRAL SANTOS E/ MCAL LOPEZ (DGAF - UOC N° 6)	Fecha de Entrega de Ofertas:	07/08/2023 08:45
Lugar de Apertura de Ofertas:	GRAL SANTOS E/ MCAL LOPEZ (DGAF - UOC N° 6)	Fecha de Apertura de Ofertas:	07/08/2023 09:00

## Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Lote	Anticipo:	10.0%
Vigencia del Contrato:	Hasta Cumplimiento Total de Obligaciones		

## Datos del Contacto

Nombre:	CLAUDIA BELEN PAREDES BALMORI	Cargo:	JEFE UOC N° 6 FF.MM.
Teléfono:	2498219	Correo Electrónico:	dgaf.uoc6@gmail.com

# ADENDA

## Adenda

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

Asunción, 27 de JULIO de 2023

### ADENDA N° 1

LPN N° 03/2023 ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA, ID N° 432976

MODIFICAR SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N°03/2023, LAS CUALES QUEDAN ESTABLECIDAS CONFORME SE ESTABLECE EN EL SICP

### 2da DIVISION - VILLARRICA - OFICIALES

Ítem	Descripción	Cantidad
1	Horno eléctrico de 6 bandejas Peso 150Kg Voltaje: 380V/50Hz Potencia: 7,55 Kw <b>Dimensiones Externas (mm)</b> Frente: 900 Profundidad: 1300 Altura: 730 Temperatura: 20- 400 ° C <b>Como mínimo</b>	1
2	Licuada industrial LQL4 Potencia: 1/2 CV Voltaje: 220V Ciclos: 50HZ <b>Dimensiones (mm)</b> Alto: 615 Ancho: 250 Profundidad: 22 Peso (kgs): 8,5 kg <b>Como mínimo</b>	1

3	<p>Picadora de carne TC-8 (Molidor de carne para uso doméstico) <b>Capacidad:</b> 80 Kgs/hora <b>Voltaje:</b> 230V <b>Potencia Nominal:</b> 300W <b>Dimensiones Externas (mm) Frente:</b> 250 <b>Profundidad:</b> 370</p> <p><b>Altura:</b> 490,0</p> <p><b>Peso:</b> 20,5 Kgs</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
4	<p><b>Batidora 7,5 litros POTENCIA:</b> 0,55 KW</p> <p><b>Voltaje:</b></p> <p>220V/50HZ</p> <p><b>Velocidad:</b> 130/900r/min <b>Dimensiones Externas (mm) Frente:</b> 470 <b>Profundidad:</b> 255</p> <p><b>Altura:</b> 465</p> <p><b>PESO:</b> 30 Kg</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
5	<p>Microondas 36 litros</p> <p><b>Voltaje:</b> 220 V/50HZ <b>CAPACIDAD:</b></p> <p>36 Litros <b>Dimensiones Externas (mm) Frente:</b> 520 <b>Profundidad:</b> 460</p> <p><b>Altura:</b> 330 <b>POTENCIA:</b> 800/1000 WATTS</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1

6	<p>Cámara carnicera 3 puertas (Cámaras frigoríficas) <b>Como mínimo</b></p>	1
7	<p>Sierra carnicera de 2 HP SBE- 325</p> <p><b>Voltaje:</b> 220VOLT <b>MOTOR:</b> 2HP</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1

**2da DIVISION - VILLARRICA - COCINA DE TROPA**

Ítem	Descripción	Cantidad
8	<p>Sartén eléctrica de 80 litros c/ manija manual</p> <p>Power (kw) 14,30 kw</p> <p>Volumen: 1,19 m3</p> <p><b>Dimensiones Externas (mm)</b></p> <p><b>Ancho 900</b></p> <p><b>Profundidad: 900</b></p> <p><b>Altura: 850</b></p> <p><b>Peso kg: 155</b></p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
9	<p>Horno eléctrico de 6 bandejas</p> <p>Peso: 150kg</p> <p>Voltaje: 380V/50Hz</p> <p>Potencia: 7,55Kw</p> <p><b>Dimensiones Externas (mm)</b></p> <p><b>Frente: 900</b></p> <p><b>Profundidad: 1300</b></p> <p><b>Altura: 730</b></p> <p><b>Temperatura: 20 400° C</b></p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
10	<p>Licadora industrial LQL4 Potencia: 1/2 CV Voltaje: 220V Ciclos: 50HZ <b>Dimensiones (mm)</b></p> <p><b>Alto: 615</b></p> <p><b>Ancho: 250</b></p> <p><b>Profundidad: 22</b></p> <p><b>Peso (kgs): 8,5 kg</b></p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1

11	<p>Picadora de carne TC-8 (Molador de carne para uso doméstico) <b>Capacidad:</b> 80 Kgs/hora  <b>Voltaje:</b> 230V <b>Potencia Nominal:</b> 300W <b>Dimensiones Externas (mm)</b> Frente: 250  Profundidad: 370</p> <p><b>Altura:</b> 490,0</p> <p><b>Peso:</b> 20,5 Kgs</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
12	<p>Microondas 36 litros</p> <p><b>Voltaje:</b> 220 V/50HZ <b>CAPACIDAD:</b></p> <p>36 Litros <b>Dimensiones Externas (mm)</b> Frente: 520 <b>Profundidad:</b> 460</p> <p><b>Altura:</b> 330 <b>POTENCIA:</b> 800/1000 WATTS</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
13	<p>Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo.</p> <p>Dimensiones Externas (mm)</p> <p>Alto: 850</p> <p>Ancho: 760</p> <p>Largo: 1800</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
14	<p>Horno panadero eléctrico de 10 bandejas C/ 10 bandejas y carro</p> <p>Voltaje: 380V</p> <p>Potencia: 18000 x 1</p> <p><b>Dimensiones Externas (mm)</b></p> <p>Frente: 1200</p> <p>Profundidad: 1200</p> <p>Altura: 2000</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
15	<p>Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo</p> <p>Dimensiones Externas (mm)</p> <p>Alto: 850 + 100</p> <p>Ancho: 600</p> <p>Largo: 1200</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1

16	<p>Extractor de aire de 500 mm</p> <p><b>RPM:</b> 1350</p> <p><b>Voltaje:</b> 220V/50HZ <b>POTENCIA:</b> 170 W</p> <p><b>Caudal:</b> 3400 m3</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	6
----	--	---

**2da DIVISION DE CABALLERIA- SAN JUAN MISIONES OFICIALES**

Ítem	Descripción	Cantidad
1	<p>Horno de 6 bandejas</p> <p>Peso: 150kg</p> <p>Voltaje: 380V/50Hz</p> <p>Potencia: 7,55kw</p> <p><b>Dimensiones (mm)</b></p> <p><b>Frente: 900</b></p> <p><b>Profundidad: 1300</b></p> <p><b>Altura: 730 Temperatura:</b></p> <p><b>20-400° C</b></p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
2	<p>Freidora eléctrica de 8,5 litros (Freidora industrial) Potencia (kw): 3.25</p> <p>Voltaje (V): 220/50Hz</p> <p>Capacidad (Lts.): 8.5</p> <p>Dimensiones (mm): Ancho: 310</p> <p>Prof: 410</p> <p>Alto: 340</p> <p>Peso (kgs): 6</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	2

3	<p>Mixtera comercial - Grill de contacto (Mixtera capacidad doble, Mixtera para 4 panes) Potencia (kw): 2.05</p> <p>Voltaje (V): 220</p> <p>Capacidad (panes): 4 Dimensiones (mm)</p> <p>Alto: 250</p> <p>Ancho: 420</p> <p>Largo: 415</p> <p>Peso (kgs): 12</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
4	<p>Anafe de 2 hornallas c/ plancha</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
5	<p>Licuada industrial LQL4 Potencia: 1/2 CV Voltaje: 220V Ciclos: 50HZ Dimensiones (mm)</p> <p>Alto: 615</p> <p>Ancho: 250</p> <p>Profundidad: 22</p> <p>Peso (kgs): 8,5 kg</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
6	<p>Picadora de carne TC-8 (Molidor de carne para uso doméstico) <b>Capacidad:</b> 80 Kgs/hora <b>Voltaje:</b> 230V <b>Potencia Nominal:</b> 300W <b>Dimensiones Externas (mm) Frente:</b> 250 <b>Profundidad:</b> 370</p> <p><b>Altura:</b> 490,0</p> <p><b>Peso:</b> 20,5 Kgs</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1



7	<p>Batidora 7,5 litros POTENCIA: 0,55 KW</p> <p>Voltaje:</p> <p>220V/50HZ</p> <p>Velocidad: 130/900r/min Dimensiones Externas (mm) Frente: 470 Profundidad: 255</p> <p>Altura: 465</p> <p>PESO: 30 Kg</p> <p>Como mínimo</p>	1
8	<p>Microondas 36 litros</p> <p>Voltaje: 220 V/50HZ CAPACIDAD:</p> <p>36 Litros Dimensiones Externas (mm) Frente: 520 Profundidad: 460</p> <p>Altura: 330 POTENCIA: 800/1000 WATTS</p> <p>Como mínimo</p>	1
9	<p>Fabricadora de Hielo 55/65 kilos/día POTENCIA: 750W</p> <p>Voltaje: 220V/50HZ,</p> <p>Refrigerante R134A,</p> <p>incluye filtro purificador Dimensiones Externas (mm) Frente: 660 Profundidad: 650</p> <p>Altura: 950</p> <p>Bin: 35 Kg</p> <p>Como mínimo</p>	1
10	<p>Carro térmico porta alimentos Como mínimo</p>	1

**2da DIVISION DE CABALLERIA - SAN JUAN MISIONES COCINA DE TROPA**

Ítem	Descripción	Cantidad
------	-------------	----------

11	Sartén eléctrica 80 Lts. Volcable <b>Como mínimo</b>	1
12	<p>Horno de 6 bandejas</p> <p>Peso: 150kg</p> <p>Voltaje: 380V/50Hz</p> <p>Potencia: 7,55kw</p> <p><b>Dimensiones (mm)</b></p> <p><b>Frente: 900</b></p> <p><b>Profundidad: 1300</b></p> <p><b>Altura: 730 Temperatura:</b></p> <p><b>20-400° C</b></p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
13	<p>Hornalla a gas de 6 quemadores</p> <p><b>Dimensiones Externa (mm)</b></p> <p><b>Frente: 915</b></p> <p><b>Profundidad: 734</b></p> <p><b>Altura: 376</b></p> <p><b>Peso: 92kg</b></p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
14	<p>Licuada industrial LQL4 Potencia: 1/2 CV Voltaje: 220V Ciclos: 50HZ <b>Dimensiones (mm)</b></p> <p><b>Alto: 615</b></p> <p><b>Ancho: 250</b></p> <p><b>Profundidad: 22</b></p> <p><b>Peso (kgs): 8,5 kg</b></p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1

15	<p>Picadora de carne TC-8 (Molidor de carne para uso doméstico) <b>Capacidad:</b> 80 Kgs/hora  <b>Voltaje:</b> 230V <b>Potencia Nominal:</b> 300W <b>Dimensiones Externas (mm)</b> Frente: 250  <b>Profundidad:</b> 370</p> <p><b>Altura:</b> 490,0</p> <p><b>Peso:</b> 20,5 Kgs</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
16	<p><b>Batidora 7,5 litros POTENCIA:</b> 0,55 KW</p> <p><b>Voltaje:</b></p> <p>220V/50HZ</p> <p><b>Velocidad:</b> 130/900r/min <b>Dimensiones Externas (mm)</b> Frente: 470 <b>Profundidad:</b> 255</p> <p><b>Altura:</b> 465</p> <p><b>PESO:</b> 30 Kg</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1

17	<p>Microondas 36 litros</p> <p><b>Voltaje:</b> 220 V/50HZ <b>CAPACIDAD:</b></p> <p>36 Litros <b>Dimensiones Externas (mm)</b> Frente: 520 <b>Profundidad:</b> 460</p> <p><b>Altura:</b> 330 <b>POTENCIA:</b> 800/1000 WATTS</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
18	<p>Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo.</p> <p><b>Dimensiones Externas (mm)</b></p> <p><b>Alto:</b> 850</p> <p><b>Ancho:</b> 760</p> <p><b>Largo:</b> 1800</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1
19	<p>Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo</p> <p><b>Dimensiones Externas (mm)</b></p> <p><b>Alto:</b> 850 + 100</p> <p><b>Ancho:</b> 600</p> <p><b>Largo:</b> 1200</p> <p><b>Como mínimo</b></p>	1

20	Cámara carnicera modular de 3 puertas <b>Como mínimo</b>	1
21	Refrigerador vertical de 2 puertas Potencia (w): 366 Voltaje: 220/50Hz Capacidad: 1.215 Dimensiones Externas (mm) Altura: 1926 Profundidad: 800 Ancho: 1260 Peso (kg): 142 <b>Como mínimo</b>	1
22	Extractor de aire de 500 mm <b>RPM: 1350</b> <b>Voltaje: 220V/50HZ POTENCIA: 170 W</b> <b>Caudal: 3400 m3</b> <b>Como mínimo</b>	6
23	Estante Metálicos 4 niveles Frente: 1525 Profundidad: 530 Altura: 1800 <b>Como mínimo</b>	2
24	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 KW Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm) Frente: 706 Profundidad: 608 Altura: 1.010 Bin: 35 Kg <b>Como mínimo</b>	1

**OBSERVACIÓN: CON INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA EN EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS MISMOS.**

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

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

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:  
<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/432976-adquisicion-mobiliarios-equipamientos-cocina-1/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

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

---

# DATOS DE LA LICITACIÓN

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

## Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

---

## **Difusión de los documentos de la licitación**

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

---

## **Aclaración de los documentos de la licitación**

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

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

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

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

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

---

## **Documentos de la oferta**

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

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

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

---

## **Oferentes en consorcio**

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

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

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

## **Aclaración de las ofertas**

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

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

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

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

## **Disconformidad, errores y omisiones**

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

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

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

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

## **Idioma de la oferta**

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañado de su traducción oficial, realizada por un traductor



público matriculado en la República del Paraguay.

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

No Aplica

Idioma del contrato

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

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

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

Fecha: 26 de Julio de 2023 en la Ciudad de Villarrica y 27 de Julio en la Ciudad de San Juan Misiones

Lugar: 2da DIVISION DE INFANTERIA - CIUDAD DE VILLARRICA y 2da DIVISION DE CABALLERIA - SAN JUAN MISIONES

Hora: 08:00hs hasta las 11:00hs

Procedimiento: Se realizará la visita al sitio y recorrida por las instalaciones de la 2da DIVISION DE INFANTERIA - CIUDAD DE VILLARRICA y en la 2da DIVISION DE CABALLERIA - SAN JUAN MISIONES, lugar donde se efectuaran las entregas de los bienes objeto del presente llamado, para que los potenciales oferentes puedan preparar su oferta

Nombre del funcionario responsable de guiar la visita: CAP INT DARIO DOMINGUEZ

Participación Obligatoria: SI

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

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

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

## **Precio y formulario de la oferta**

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

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

a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.

b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.

c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

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

a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o 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; y

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

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

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

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

## **Abastecimiento simultáneo**

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

No Aplica

---

## **Incoterms**

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

---

## **Autorización del Fabricante**

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

SI APLICA PARA TODOS LOS ITEMS

AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE O DEL DISTRIBUIDOR

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

---

## **Muestras**

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

No Aplica

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

---

## **Ofertas Alternativas**

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

No Aplica

## **Copias de la oferta - CPS**

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

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

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

## **Formato y firma de la oferta**

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

## **Periodo de validez de las ofertas**

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días 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 pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

## **Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.**

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

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

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

120

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

### **Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

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

10,00 %

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

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

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

30 días posteriores al plazo de ejecución o vigencia del contrato, según sea el caso

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

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

12 MESES COMO MINIMO

### **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:

5 días hábiles

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

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

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

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

---

## **Cobertura de Seguro de los bienes**

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

---

## **Sistema de presentación de ofertas**

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación indicado en el SICP; y

4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.

5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

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

---

## **Plazo para presentar las ofertas**

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

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

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

---

## **Retiro, sustitución y modificación de las ofertas**

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";

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

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

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

---

## **Apertura de ofertas**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

## Condición de Participación

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

## Requisitos de Calificación

### Capacidad Legal

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

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

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

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

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

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

## **Análisis de precios ofertados**

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

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

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

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

## **Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS**

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

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

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

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

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

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

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

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

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

## **Margen de preferencia local - CPS**

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

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

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

## Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

1. Formulario de Oferta (*) [El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]
2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.
3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19.(**) <b>NO APLICA</b>
6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)
7. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)
9. Documentos legales
9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
9.3. Oferentes en Consorcio.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o</li> <li>• 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.</li> </ul> </li> </ol>

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

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

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

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

## Capacidad Financiera

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

### 1. Para contribuyente de IRE

Deberán cumplir con los siguientes parámetros:

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

Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, de los años 2019-2020-2021

#### b. Endeudamiento: pasivo total/activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2019-2020-2021

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

El promedio en los años 2019-2020-2021, no deberá ser negativo.

Si en alguno de los tres años o los años presentados por la firma oferente, su Pasivo es igual a 0, se considerará el Ratio de Liquidez igual a 1 y se dará por cumplido el Ratio de Endeudamiento.

### 2. Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

#### a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los años 2019-2020-2021.

### 3. Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

#### a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los años 2019-2020-2021.

### 4. Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

#### a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en años 2019-2020-2021.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

- |  |
|--|
| a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura de ofertas              |
| b. Balance General y estado de resultados de los años 2019-2020-2021, para contribuyente de IRE. |
| c. IVA General de los años 2019-2020-2021, para contribuyentes sólo del IVA General.             |
| d. Formulario 106 de los años 2019-2020-2021, para contribuyentes del IRPC.                      |
| e. Formulario 104 de los años 2019-2020-2021, 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 [PROVISION, INSTALACION Y MONTAJE DE equipamientos gastronómicos de tipo industrial] con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al [50] % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: [2018, 2019, 2020, 2021 Y 2022] años.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- |  |
|--|
| 1. Copia de contratos y/o facturaciones de ventas, provisión y recepciones finales<br>ejecutadas con instituciones privadas y/o del Estado de PROVISION, INSTALACION Y MONTAJE DE EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TIPO INDUSTRIAL,<br>durante los Años comprendidos entre [2020- 2021-2022]. Los contratos o facturaciones de ventas presentados deberán en su conjunto obtener el promedio del 50% del valor de la oferta. |
|--|

2. *Certificado de buen cumplimiento de contratos u otro documento que demuestre provisiones satisfactorias de bienes que guarden relación con la PROVISION, INSTALACION Y MONTAJE DE EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TIPO INDUSTRIAL, formalizadas con Empresas Privadas y/o Entidades del Estado de los años comprendidos entre [2020-2021-2022].*

*El certificado u otro documento presentado deberá corresponder a cada contrato presentado.*

3. *En caso de presentar facturaciones, las mismas deberán estar acompañadas por sus respectivas notas de remisión y de recepciones finales correspondientes*

## Capacidad Técnica

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

1. Declaración Jurada de poseer en stock los artículos ofertados
2. Declaración Jurada de contar con servicio técnico que garantice los servicios de post-venta.
3. Declaración Jurada de contar con una antigüedad mínima de 10 años en el rubro de provisión de equipamientos gastronómicos de tipo industrial, la misma deberá estar acompañada de la constancia del RUC.
4. El oferente deberá estar en condiciones de recibir visita en sus instalaciones durante la evaluación de ofertas por parte del comité de evaluador, a fin de corroborar la existencia y en stock en sus depósitos los bienes ofertados.
5. Presentar una Constancia del seguro Social, con la planilla en la cual se pueda constatar los personales con que cuenta el oferente para la ejecución del contrato, vigente al momento de la apertura de ofertas.

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. El oferente deberá contar con una instalación propia o alquilada de exhibición de EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TIPO INDUSTRIAL de fabricación propia, importada o de distribución.

2. El oferente deberá contar servicio técnico propio o tercerizado que garantice los servicios de post-venta.



3. El oferente deberá contar con una antigüedad mínima de 10 años en el rubro de provisión y montaje de equipamientos gastronómicos de tipo industrial.

4. El oferente deberá estar en condiciones de recibir en las instalaciones a los miembros del comité evaluador, que podrá realizar una visita técnica a fin de corroborar la existencia y stock en sus depósitos de los bienes ofertados.

5. El oferente deberá contar con técnicos especializados en brindar cursos de capacitación en los equipos ofertados para el personal cocinero propuestos por la convocante.

---

## **Criterios de desempate de ofertas**

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

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

---

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

## Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

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

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

2da DIVISION - VILLARRICA - COCINA DE OFICIALES			
Item	Descripción	Especificaciones Técnicas	Cantidad
1	Horno de 6 bandejas. Como minimo	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado.El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía.Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor.Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona.Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción.Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura.Apto para todo tipo de panadería, met cooking. Como minimo	1

2	<p>Freidora eléctrica de 8,5 litros (Freidora industrial) Potencia (kw): 3.25 Voltaje (V): 220/50Hz Capacidad (Lts.): 8.5 Dimensiones (mm): Ancho: 310 Prof: 410 Alto: 340 Peso (kgs): 6 <b>Como minimo</b></p>	<p>Construcción en Acero Inoxidable. Termostato de seguridad; seguro y confiable. Tapa removible. Calentamiento rapido. 1 cuba, 1 canasto. Rango de temperatura: 60~200° C.</p> <p><b>Como minimo</b></p>	2
3	<p>Mixtera comercial - Grill de contacto (Mixtera capacidad doble, Mixtera para 4 panes) Potencia (kw): 2.05 Voltaje (V): 220 Capacidad (panes): 4 Dimensiones (mm) Alto: 250 Ancho: 420 Largo: 415 Peso (kgs): 12 <b>Como minimo</b></p>	<p>Mixtera grill electrica lisa. Estructura en acero inox. Base tefflonada. Luz piloto. Llave encendido/apagado. Rango de temperatura: 50~300° C.</p> <p><b>Como minimo</b></p>	1
4	<p>Anafe de 2 hornallas c/ plancha . <b>Como minimo</b></p>	<p>Construido integramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.  Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del modulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.  El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.  Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.  Frentes y perillas de diseño moderno y ergonometrico para su facil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.  Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.  Hornallas de fundición de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.  Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.  Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maria) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y valvula de seguridad.  Plancha bifeira de fundición de hierro. <b>Como minimo</b></p>	1
5	<p>Licuada industrial LQL4. <b>Como minimo</b></p>	<p>Licuada de baja rotacion(3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos <b>Como minimo</b></p>	1

6	Picadora de carne TC-8. <b>Como minimo</b>	Construido en acero inoxidable, facil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plastico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs.. <b>Como minimo</b>	1
7	Batidora 7,5 litros. <b>Como minimo</b>	Barra de presion de aceite motor, fuerza. Potencia del motor, fuerza. Todas las piezas son de material 340 Se importan interruptores, accesorios eléctricos, etc Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito , el uso de larga vida, el uso de estable. el uso de proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo, El efecto es mejor. Efecto de mezcla es más uniforme . Es mejor batir los huevos y la nata. Capacidad de amasado 0,6kg <b>Como minimo</b>	1
8	Microondas 36 litros. <b>Como minimo</b>	Micronondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de coccion. - <b>Como minimo</b>	1
9	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 Kw Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm) Frente: 706 Profundidad: 608      Altura: 1.010      Bin: 35 Kg <b>Como minimo</b>	Fabricadora de hielo comercial, Capacidad de producción máxima: 60kgs/ día. Bin con capacidad de almacenamiento de 35 kgs. <b>Como minimo</b>	1
10	Carro térmico porta alimentos <b>Como minimo</b>	Carro térmico con 4 ruedas y trabaja, para 6 bandejas GN 1/1. Cap: 86 Lts. Mantiene caliente los alimentos por 8-10 hs. Liviano, de fácil traslado. Medidas: 42 x 62 x 62 cm. <b>Como minimo</b>	1

#### COCINA TROPAS

Item	Descripción	Especificaciones Técnicas	Cantidad
10	Licuada industrial LQL4. <b>Como minimo</b>	Licuada de baja rotacion(3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cichillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos <b>Como minimo</b>	1

11	Picadora de carne TC-8. <b>Como minimo</b>	Construido en acero inoxidable, facil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plastico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. <b>Como minimo</b>	1
12	Microondas 36 litros. <b>Como minimo</b>	Micronondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de coccion. - <b>Como minimo</b>	1
13	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo. <b>Como minimo</b>	Dimensiones: 1800×760×850, construido en acero inoxidable tipo 201 c/ estante inferior, ensamblable. <b>Como minimo</b>	1
14	Horno panadero eléctrico de 10 bandejas C/ 10 bandejas y carro. Como minimo	Horno electrico para 10 bandeja 58 x 70 cm, equipado con 1 turbina, motor de 1 HP, 18.000 Watts, 380 volts. <b>Como minimo</b>	1
15	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo. <b>Como minimo</b>	Dimensiones:1200x600x(850+100)- Bacha 400 x400 x280, construido en acero inoxidable tipo 201, c/ parrilla inferior, ensamblable. <b>Como minimo</b>	1
16	Extractor de aire de 500 mm RPM: 1350 Voltaje: 220V/50HZ POTENCIA: 170 W Caudal: 3400 m3 <b>Como minimo</b>	Extractor con funcion de extraccion y ventilacion, flujo de 100 m3 por minuto, helice y tubo de metal grafitado, nivbekl de ruido 72 DB. <b>Como minimo</b>	6

#### **2da DIVISION DE CABALLERIA- SAN JUAN MISIONES - COCINA OFICIALES**

Item	Descripción	Especificaciones Técnicas	Cantidad
1	Horno de 6 bandejas. <b>Como minimo</b>	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado.El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía.Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor.Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona.Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción.Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura.Apto para todo tipo de panadería, met cooking. <b>Como minimo</b>	1

2	<p>Freidora eléctrica de 8,5 litros (Freidora industrial) Potencia (kw): 3.25 Voltaje (V): 220/50Hz Capacidad (Lts.): 8.5 Dimensiones (mm): Ancho: 310 Prof: 410 Alto: 340 Peso (kgs): 6 <b>Como minimo</b></p>	<p>Construcción en Acero Inoxidable. Termostato de seguridad; seguro y confiable. Tapa removible. Calentamiento rapido. 1 cuba, 1 canasto. Rango de temperatura: 60~200° C.</p> <p><b>Como minimo</b></p>	2
3	<p>Mixtera comercial - Grill de contacto (Mixtera capacidad doble, Mixtera para 4 panes) Potencia (kw): 2.05 Voltaje (V): 220 Capacidad (panes): 4 Dimensiones (mm) Alto: 250 Ancho: 420 Largo: 415 Peso (kgs): 12 <b>Como minimo</b></p>	<p>Mixtera grill electrica lisa. Estructura en acero inox. Base teflonada. Luz piloto. encendido/apagado. Rango de temperatura: 50~300° C.</p> <p><b>Como minimo</b></p>	1
4	<p>Anafe de 2 hornallas c/ plancha . <b>Como minimo</b></p>	<p>Construido integramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.  Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del modulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.  El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.  Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.  Frentes y perillas de diseño moderno y ergonometrico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.  Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.  Hornallas de fundición de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.  Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.  Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maria) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.  Plancha bife de fundición de hierro. <b>Como minimo</b></p>	1
5	<p>Licuada industrial LQL4. <b>Como minimo</b></p>	<p>Licuada de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos <b>Como minimo</b></p>	1

6	Picadora de carne TC-8. <b>Como minimo</b>	Construido en acero inoxidable, facil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plastico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs.. <b>Como minimo</b>	1
7	Batidora 7,5 litros. <b>Como minimo</b>	Barra de presion de aceite motor, fuerza. Potencia del motor, fuerza. Todas las piezas son de material 340 Se importan interruptores, accesorios eléctricos, etc Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito , el uso de larga vida, el uso de estable. el uso de proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo, El efecto es mejor. Efecto de mezcla es más uniforme . Es mejor batir los huevos y la nata. Capacidad de amasado 0,6kg <b>Como minimo</b>	1
8	Microondas 36 litros. <b>Como minimo</b>	Micronondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de coccion. - <b>Como minimo</b>	1
9	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 Kw Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm) Frente: 706 Profundidad: 608      Altura: 1.010      Bin: 35 Kg <b>Como minimo</b>	Fabricadora de hielo comercial, Capacidad de producción máxima: 60kgs/ día. Bin con capacidad de almacenamiento de 35 kgs. <b>Como minimo</b>	1
10	Carro térmico porta alimentos <b>Como minimo</b>	Carro térmico con 4 ruedas y trabaja, para 6 bandejas GN 1/1. Cap: 86 Lts. Mantiene caliente los alimentos por 8-10 hs. Liviano, de fácil traslado. Medidas: 42 x 62 x 62 cm. <b>Como minimo</b>	1

#### COCINA TROPAS

Item	Descripción	Especificaciones Técnicas	Cantidad
------	-------------	---------------------------	----------

11	Sartén eléctrica 80 Lts. Volcable. <b>Como minimo</b>	<p>SARTÉN VOLCABLE ELECTRICA: Encimera de acero inoxidable AISI304, de 2 mm de grosor, moldeada con esquinas redondeadas y un gran radio para facilitar la limpieza.</p> <p>Mango robusto, tiradores en material plástico termoestable.</p> <p>Calentamiento obtenido por elementos de calefacción blindados en el fondo del tanque.</p> <p>tanque de cocción equipado con un termostato que le permite ajustar la temperatura entre 90° y 300° C o más grados. Seguridad garantizada por un termostato de seguridad de rearme manual.</p> <p>Tanque de cocción en acero inoxidable grueso. Tapa de acero inoxidable equilibrada. Bordes redondeados para garantizar una fácil limpieza. Pies en acero inoxidable regulables en altura. Ancho: 900mm., Profundidad: 900mm., Altura: 850mm., Peso: 155kg., Volumen: 150 m3, potencia eléctrica: 14,30 kW. <b>Como minimo</b></p>	1
12	Horno de 6 bandejas. <b>Como minimo</b>	<p>Estructura ensamblada en acero inoxidable importado.El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía.Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor.Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona.Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción.Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura.Apto para todo tipo de panadería, met cooking.. <b>Como minimo</b></p>	1
13	Hornalla a gas de 6 quemadores. <b>Como minimo</b>	<p>Cocina a gas de 6 hornallas, rejillas de 40 x 40 en hierro fundido, construido en acero inoxidable, patas regulables. <b>Como minimo</b></p>	1
14	Licuada industrial LQL4. <b>Como minimo</b>	<p>Licuada de baja rotacion(3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cichillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. <b>Como minimo</b></p>	1
15	Picadora de carne TC-8. <b>Como minimo</b>	<p>Construido en acero inoxidable, facil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plastico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. <b>Como minimo</b></p>	1



		Barra de presión de aceite motor, fuerza. piezas son de material 340 Se importan interruptores, accesorios eléctricos, etc Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito, el uso de larga vida, el uso de estable. el uso de proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo, El efecto es mejor. Efecto de mezcla es más uniforme. Es mejor batir los huevos y la nata. Capacidad de amasado 0,6kg. <b>Como mínimo</b>	Potencia del motor, fuerza. Todas las	
16	Batidora 7,5 litros. <b>Como mínimo</b>			1
17	Microondas 36 litros	Micronondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. - <b>Como mínimo</b>		1
18	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo. <b>Como mínimo</b>	Dimensiones: 1800×760×850, construido en acero inoxidable tipo 201 c/ estante inferior, ensamblable. <b>Como mínimo</b>		1
19	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo. <b>Como mínimo</b>	Dimensiones: 1200x600x(850+100)- Bacha 400 x400 x280, construido en acero inoxidable tipo 201, c/ parrilla inferior, ensamblable. <b>Como mínimo</b>		1
20	Cámara carnicera modular SBE-325. <b>Como mínimo</b>	<b>Capacidad:</b> 2900 Litros <b>Utilización:</b> Almacenamiento y Refrigeración de carne <b>Temperatura:</b> 0° a 5° C <b>Refrigeración:</b> Aire forzado temperatura electrónico digital Puertas con cierre automático en tubo de acero galvanizado regulables <b>Como mínimo</b>	Controlador de Gancheras Patatas	1
21	Refrigerador vertical de 2 puertas Potencia (w): 366 Voltaje: 220/50Hz Capacidad: 1.215 Dimensiones Externas (mm) Altura: 1926 Profundidad: 800 Ancho: 1260 Peso (kg): 142. <b>Como mínimo</b>	Refrigerador construido en acero inoxidable SUS 304 de alta precisión y diseño ergonómico, 4 ruedas para facilitar desplazamiento, sistema de refrigeración por aire forzado por ventilador de alta velocidad de enfriamiento rápido que mantiene la temperatura de manera uniforme por la circulación del aire, Frost Free, rango de temperatura 1°C / 8°C, refrigerante R-134a, compresor de alta eficiencia de 1/3 HP, 366 W de potencia, 3,5 Ampers, 220V/50HZ, aislamiento de poliuretano de alta densidad para mantener la temperatura, sistema de control de la temperatura tipo digital, equipado con 2 puertas con llave para seguridad y 6 estantes que maximiza la capacidad de almacenamiento, iluminación interior con encendido y apagado automático. Peso 142 Kg.. <b>Como mínimo</b>		1
22	Extractor de aire de 500 mm RPM: 1350 Voltaje: 220V/50HZ POTENCIA: 170 W Caudal: 3400 m3 <b>Como mínimo</b>	Extractor con función de extracción y ventilación, flujo de 100 m3 por minuto, hélice y tubo de metal grafitado, nivel de ruido 72 DB. <b>Como mínimo</b>		6

23	Estante Metálicos 4 niveles-1525x530x1800. <b>Como minimo</b>	Solución de almacenaje! Para cámaras, depósitos o usar de apoyo en la cocina. Los estantes de alambre permiten el flujo de aire, mayor visibilidad de los items y mayor penetración de luz. Alturas ajustables. Cada estante soporta hasta 250 kgs! Dimensiones: 1525x530x1800 mm. (largo x prof x alto). <b>Como minimo</b>	2
24	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 Kw Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm) Frente: 706 Profundidad: 608                      Altura: 1.010                      Bin: 35 Kg. <b>Como minimo</b>	Fabricadora de hielo comercial, Capacidad de producción máxima: 60kgs/ día. Bin con capacidad de almacenamiento de 35 kgs. <b>Como minimo</b>	1

**OBSERVACIÓN: CON INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA EN EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS MISMOS.**

1. La entrega de los bienes podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, la solicitud se hará efectiva a través de una Orden de Compra, debidamente firmada por los responsables de la línea presupuestaria y enviada a la empresa adjudicada.

2. El lugar de entrega de los Bienes adjudicados se realizara previa coordinación con la Administración de la Unidad Responsable de la Ejecución presupuestaria, en el horario de 07:00 a 12:00, y de 14:00 a 17:00 horas de lunes a viernes (días hábiles), la entrega deberá estar acompañada de la Factura y la Nota de Remisión correspondiente, la mismas deberán estar debidamente completadas por el Proveedor antes de la firma del Acta de Recepción.

Unidad Responsable: Comando de las Fuerzas Militares;

Ciudad: Asunción

Dirección: Avenida Gral. Santos y Mcal. López Teléfono: 021 2498219.

3. El plazo de entrega de los bienes será a más tardar dentro de los 30 (TREINTA) días corridos posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra por parte de la empresa adjudicada.

4. El pedido de los bienes adjudicados comenzara a regir a partir de la firma del Contrato, los pedidos será comunicada al proveedor a través de una nota, previo acuerdo entre las partes.

5. En caso de la no recepción del suministro en el plazo previsto, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la Convocante procederá conforme a lo estipulado en las Condiciones Generales y especiales del Contrato.

6. El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción de bienes.

7. La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción para recepcionar los bienes adjudicados.

8. El Comité de Recepción de Bienes, actuando como representante autorizado de la contratante, realizará la fiscalización de los bienes al momento de su entrega, exigiendo al PROVEEDOR que los bienes adjudicados cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y en el contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a CINCO (05) días calendarios, contados a partir de la fecha de su rechazo.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado: Cnel DCEM VICTOR CRISTOBAL HERMOSILLA CARBALLO; TESORERO DE LA DGAF - FFMM.

Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada: La necesidad que se pretende satisfacer mediante la presente convocatoria, en el marco del mejoramiento de las instalaciones llevadas adelante por la Institución, la **adquisición de mobiliarios y equipamientos de cocina**, obedece principalmente a la necesidad urgente de dotar a la cocina y comedor de las Tropas, con el equipamientos y tecnologías acorde a los tiempos actuales, para la elaboración adecuada de alimentos que consume el Personal Militar que se encuentra cumpliendo Servicios bajo el Comando en Jefe de las Fuerzas Armadas de la Nación y de las Fuerzas Militares, en el marco del rol constitucional asignada a ella.

Justificar la **planificación**: La Adquisición de mobiliarios y equipamientos de cocina, objeto del presente proceso de contratación, se trata de un llamado periódico necesario a fin de dotar a la institución de equipamientos adecuados para la elaboración de alimentos para el personal militar. Los mobiliarios y equipamientos de cocina objetos de la presente contratación son necesidades urgentes y básicas de esta institución armada, en materia de equipamientos y mobiliarios de cocina, con tecnologías acorde a los tiempos actuales, con capacidades para abastecimientos operacionales para la elaboración de alimentos que consume la tropa que se encuentra al servicio de las patria y del Personal Militar en general, en virtud al cumplimiento de la misión constitucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación.

Justificar las **especificaciones técnicas establecidas**: Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, fueron realizadas por personal técnico del área, las mismas fueron elaboradas en base a las necesidades en materia de equipamientos y mobiliarios de cocina, con capacidades y abastecimientos operacionales, para la elaboración adecuada de los Alimentos y Raciones que serán destinadas al consumo del personal militar, en virtud a las Operaciones asignadas a las Fuerzas Aradas de la Nación, las especificaciones técnicas fueron elaboradas teniendo en cuenta las necesidades del equipamiento a ser adquirido en la presente contratación.

Plan de entrega de los bienes

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

2da DIVISION - VILLARRICA					
COCINA OFICIALES					
Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes

1	Horno eléctrico de 6 bandejas Peso 150Kg Voltaje: 380V/50Hz Potencia: 7,55 Kw Dimensiones Externas (mm) Frente: 900 Profundidad: 1300 Altura: 730 Temperatura: 20-400 ° C	1	Unidad	2da. División de Infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
2	Licuada industrial LQL4 Potencia: 1/2 CV Voltaje: 220V Ciclos: 50HZ Dimensiones (mm) Alto: 615 Ancho: 250 Profundidad: 22 Peso (kgs): 8,5 kg	1	Unidad	2da. División de Infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
3	Picadora de carne TC-8 (Moedor de carne para uso doméstico) Capacidad: 80 Kgs/hora Voltaje: 230V Potencia Nominal: 300W Dimensiones Externas (mm) Frente: 250 Profundidad: 370 Altura: 490,0 Peso: 20,5 Kgs	1	Unidad	2da. División de Infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

#### COCINA DE TROPA

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

8	Sartén eléctrica de 80 litros c/ manija manual	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
9	Horno eléctrico de 6 bandejas	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
10	Licuada industrial LQL4	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
11	Picadora de carne TC-8	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

12	Microondas 36 litros	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
13	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
14	Horno panadero eléctrico de 10 bandejas C/ 10 bandejas y carro	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
15	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

16	Extractor de aire de 500 mm <b>RPM:</b> 1350 <b>Voltaje:</b> 220V/50HZ <b>POTENCIA:</b> 170 W <b>Caudal:</b> 3400 m3	6	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
----	---	---	--------	---	---

**2da DIVISION DE CABALLERIA- SAN JUAN MISIONES**

**COCINA DE OFICIALES**

Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
1	Horno de 6 bandejas	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
2	Freidora eléctrica de 8,5 litros (Freidora industrial)      Potencia (kw): 3.25      Voltaje (V): 220/50Hz Capacidad (Lts.): 8.5 Dimensiones (mm):      Ancho: 310      Prof: 410 Alto: 340      Peso (kgs): 6	2	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

3	Mixtera comercial - Grill de contacto (Mixtera capacidad doble, Mixtera para 4 panes) Potencia (kw): 2.05 Voltaje (V): 220 Capacidad (panes): 4 Dimensiones (mm) Alto: 250 Ancho: 420 Largo: 415 Peso (kgs): 12	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
4	Anafe de 2 hornallas c/ plancha	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
5	Licuada industrial LQL4	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
6	Picadora de carne TC-8	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra



7	Batidora 7,5 litros	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábles posterior a la recepción de la Orden de compra
8	Microondas 36 litros	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábles posterior a la recepción de la Orden de compra
9	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día Kw      Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg      Dimensiones Externas (mm)      Frente: 706 Profundidad: 608      Altura: 1.010      Bin: 35 Kg POTENCIA: 0,48	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábles posterior a la recepción de la Orden de compra
10	Carro térmico porta alimentos	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábles posterior a la recepción de la Orden de compra

#### COCINA DE TROPA

Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
11	Sartén eléctrica 80 Lts. volcable	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
12	Horno de 6 bandejas	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
13	Hornalla a gas de 6 quemadores	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

14	Licuada industrial LQL4	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
15	Picadora de carne TC-8	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
16	Batidora 7,5 litros	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
17	Microondas 36 litros	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

18	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
19	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
20	Cámara carnicera modular SBE-325	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
21	Refrigerador vertical de 2 puertas Potencia (w): 366 Voltaje: 220/50Hz Capacidad: 1.215 Dimensiones Externas (mm) Altura: 1926 Profundidad: 800 Ancho: 1260 Peso (kg): 142	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

22	Extractor de aire de 500 mm RPM: 1350 Voltaje: 220V/50HZ POTENCIA: 170 W Caudal: 3400 m3	6	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
23	Estante Metálicos 4 niveles-1525x530x1800	2	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
24	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 Kw Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm) Frente: 706 Profundidad: 608 Altura: 1.010 Bin: 35 Kg	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

## Plan de entrega de los servicios

NO APLICA

Ítem	Descripción del servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de ejecución de los servicios
------	--------------------------	----------	-----------------------------------	---	--

(Indicar el N°)	(Indicar la descripción de los servicios)	(Insertar la cantidad de rubros de servicios a proveer)	(Indicar la unidad de medida de los rubros de servicios)	(Indicar el nombre del lugar)	(Indicar la(s) fecha(s) de entrega requerida(s))

## Planos y diseños

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

No Aplica

## Embalajes y documentos

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

No Aplica

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA <i>(se indica la fecha que debe presentar según el PBC)</i>
Orden de Compra	Nota de Remisión/Acta de recepción	A partir de la firma del CONTRATO con la efectiva emisión de la ORDEN DE COMPRA, emitida por la Administración de la Unidad Responsable de la Ejecución Presupuestaria y enviada a la empresa adjudicada

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

## Criterios de Adjudicación

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

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

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

## Notificaciones

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

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo

para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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

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

## **Audiencia Informativa**

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

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

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

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

## **Documentación requerida para la firma del contrato**

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

### **1. Personas Físicas / Jurídicas**

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.



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

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

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

## 2. Documentos. Consorcios

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

- Original o fotocopia del Consorcio constituido

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

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

# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## Interpretación

### Interpretación

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

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

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

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

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

## Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

## Transporte

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

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

No Aplica

---

## Confidencialidad de la información

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

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

obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

---

## **Formas y condiciones de pago**

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

1. Documentos Genéricos:

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

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

Los pagos serán efectuados en guaraníes a través de la Dirección Administrativa, de acuerdo al plan de caja asignado contra la presentación de las facturas por las provisiones efectuadas, las cuales deben estar acompañadas por la orden de compra emitida para el efecto, se retendrá el 0,5 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes (IVA 30% y Renta 3%) que presente al cobro el Proveedor, conforme el Art. 267 la Ley 6672/21. El plazo de pago, después de la presentación de la factura correspondiente será dentro de los 60 DIAS, teniendo en cuenta el Plan Financiero y la Disponibilidad Presupuestaria

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

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

## **Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato**

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

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

## **Solicitud de Pago de Anticipo**

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

ANTICIPO CONFORME AL ARTICULO 188 DE LA LEY 7050 - MI PYMES.

Porcentaje de Anticipo: 10%.-

a) Plazo máximo para la presentación de la solicitud de pago de anticipo: dentro de 05 días de firmado el contrato.

- b) Dirección: DGAF - UOC N° 6 - Avda. Gral. Santos c/ Mcal. López. Asunción, Paraguay
- c) Horario de atención: 07:30 hs a 11:30 hs. y de 14:30 hs a 16:00 hs.
- d) Oficina y/o departamento: Departamento de Administración y Finanzas de la UOC N° 6.
- e) Responsable de la recepción: Personal del Departamento de Administración y Finanzas - UOC N° 6.

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que este 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.

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 considerado 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.

## Reajuste

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

siempre y cuando exista variaciones sustanciales de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de precio del consumo (IPC) publicado por el Banco Central Paraguay

en un valor igual o mayor al quince por ciento (15%) sobre la inflación oficial.

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

DONDE:

PR: Precio Reajustado.

P: Precio adjudicado.

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

suministro.

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

## Porcentaje de multas

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

0,10 %

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

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

## Tasa de interés por Mora

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

0,05

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

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

## Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

## **Convenios Modificatorios**

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

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

## **Limitación de responsabilidad**

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

## **Responsabilidad del proveedor**

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

## **Fuerza mayor**

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

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias,



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

## **Causales de terminación del contrato**

### **1. Terminación por Incumplimiento**

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

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

### **2. Terminación por Insolvencia o quiebra**

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

### **3. Terminación por conveniencia**

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

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

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

## **Otras causales de terminación del contrato**

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

No Aplica

## **Resolución de Conflictos a través del Arbitraje**

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

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

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

## **Fraude y Corrupción**

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

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

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

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

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

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

Fraude y corrupción comprenden actos como:

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

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

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

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

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

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

# MODELO DE CONTRATO

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

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

# FORMULARIOS

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

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

