

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional
Comando en Jefe Uoc 1**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PARA EL CODI**
(versión 1)

ID de Licitación:

434308



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

03/10/2023

"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"
Versión 4

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	434308	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CODI
Convocante:	Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Comando en Jefe Uoc 1	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	MODULO DE CONSULTAS SICP	Fecha Límite de Consultas:	18/10/2023 09:15
Lugar de Entrega de Ofertas:	BASE AEREA DE CONCEPCION (BACO) - MESA DE ENTRADA	Fecha de Entrega de Ofertas:	25/10/2023 09:05
Lugar de Apertura de Ofertas:	BASE AEREA DE CONCEPCION (BACO) - SALON DE ACTOS	Fecha de Apertura de Ofertas:	25/10/2023 09:15

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	ANTONIO AUGUSTO CHIUZANO SUAREZ	Cargo:	JEFE DEL DEPARTAMENTO UOC N° 1 COMANJEFE
Teléfono:	2498202/251	Correo Electrónico:	uoc.comanjefe@gmail.com

DATOS DE LA LICITACIÓN

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

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

El símbolo “CPS” en 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 al oferente para su aceptación:

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

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Idioma del contrato

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

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

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre

de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

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

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

Precio y formulario de la oferta

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

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

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

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

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

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

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:

- El oferente de no ser el fabricante de los productos, este deberá presentar una autorización en donde indique que la firma oferente es el autorizado de proveer los productos de la marca ofertada. La misma Aplica solo para productos alimenticios elaborados no perecederos.
- Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante o productor.

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

Muestras

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

- Se solicita muestras de los bienes ofertados (**productos no perecederos**), las mismas serán presentadas a partir de la fecha y hora de apertura física de las ofertas, hasta un plazo máximo de 24 horas posteriores a la hora y fecha de apertura, las muestras serán presentadas en la Base Aérea Concepción de la Fuerza Aérea Paraguaya, sito en la Ruta Py N° 5 Gral. Bernardino Caballero Concepción - Paraguay; Salón de Actos de la BASE AÉREA DE CONCEPCIÓN (BACO).
- Las muestras deberán ser presentadas en su envases respectivos con un rotulo identificador para los mismos, e identificadas como mínimo conforme el siguiente formato:
- FORMATO DEL ROTULO IDENTIFICADOR
- NOMBRE DEL OFERENTE:
- NOMBRE DEL ÍTEM:
- MARCA COMERCIAL:

- **PROCEDENCIA:**
- **PRESENTACION:**
- **FECHA DE VENCIMIENTO:**
- No serán aceptadas muestras que no estén debidamente rotuladas así mismo se deberá presentar una nota de remisión detallando las muestras entregadas.
- La presentación de las muestras es de carácter obligatorio para la evaluación de las ofertas.
- La falta de presentación de las muestras solicitadas en la forma y plazos establecidos en el pliego de bases y condiciones será causal de descalificación de la oferta.
- Las muestras presentadas por la empresa oferente a esta convocante en los plazos establecidos serán destinadas y sometidas a prueba en la elaboración de alimentos para su consumo por la Unidad Responsable de la Ejecución Presupuestaria, a modo de corroborar que cumplan con las especificaciones técnicas indicadas en la SECCIÓN SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
- Se labrará un ACTA de entrega y recepción de las muestras presentadas, indicando en la misma la fecha y hora de entrega, la cantidad y a que ítem corresponde cada muestra presentada.
- Inspecciones y Pruebas: La presentación de las muestras será primordial para verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y marcas correspondiente a lo ofertado o que los mismos no se encuentren vencidas, ni deterioradas o infectadas al momento de la presentación de los productos ofertados.
- Se inspeccionarán los siguientes puntos:
 - Denominación del alimento.
 - Peso Neto.
 - Datos del Establecimiento elaborador País de origen (Ej. Industria Paraguaya).
 - Lote.
 - Lista de ingredientes.
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación, cuando corresponda.
 - Datos del Importador, en caso de productos importados.
 - Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda.
 - Información Nutricional.
- Las muestras serán consideradas como requisito indispensable para la evaluación de las ofertas.
- La falta de presentación de las muestras solicitadas será causal de descalificación de la oferta.
- Las muestras serán analizadas a fin de corroborar que los bienes se ajustan a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones.
- Al momento de la inspección y prueba de los productos solicitados como muestras sean estos empaquetados, envasados y enlatados los mismos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales.
- Serán descalificadas las ofertas en donde difiera en la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas y/o datos impresos en los mismos no coincidan con los datos establecidos en el RE y/o RSPA.
- Los productos ofertados deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.
- Los productos ofertados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM para Rotulado de Alimentos envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

Formato y firma de la oferta

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

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días calendarios) 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. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5. 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 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:

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 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:

El plazo de vigencia de esta garantía deberá cubrir hasta 30 días posteriores al plazo de ejecución o vigencia del contrato.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

un día calendario

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 oferta sea electrónica la misma 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.

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, 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.

Margen de preferencia local - CPS

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

adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

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

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

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

1. Formulario de Oferta (*) [El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]
2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de 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. (NO APLICA)
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">• Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none">• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)

<ul style="list-style-type: none"> • En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none"> • 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. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
9.3. Oferentes en Consorcio.
<ol style="list-style-type: none"> 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. (*)
<ol style="list-style-type: none"> 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). (*)
<ol style="list-style-type: none"> 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"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

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

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

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

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

Capacidad Financiera

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

1. Para contribuyente de IRACIS.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente: Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2020-2021-2022).
- b. Endeudamiento: pasivo total / activo total: No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2020-2021-2022).
- c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital; El promedio en los 3 últimos años (2020-2021-2022), no deberá ser negativo.

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 3 últimos años (2020-2021-2022).

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 3 últimos años (2020-2021-2022).

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 los 3 últimos años (2020-2021-2022).

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

- a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de Apertura

b. Constancia de RUC emitida por la SET.

c. Balance General y estado de resultados de los últimos 3 años (2020-2021-2022), para contribuyente de IRACIS.

d. IVA General de los últimos 3 años (2020-2021-2022), para contribuyentes sólo del IVA General.

e. Formulario 106 de los últimos 3 años (2020-2021-2022), para contribuyentes del IRPC

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en: **PROVISION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS**, 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: tres (3) Últimos años [2020-2021-2022]. Los contratos o facturaciones de ventas presentados deberán en su conjunto obtener el promedio del 50% del valor de la oferta.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de contratos y/o facturaciones de ventas, provisión y recepciones finales ejecutadas con instituciones privadas y/o del Estado de **PROVISION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS** durante los Años comprendidos entre [2020-2021-2022]. La contratos presentados deberá estar acompañada de documentaciones que demuestren provisiones satisfactorias de los mismos.

2. En caso de presentar facturaciones, las mismas deberán estar acompañadas por sus respectivas notas de remisión y de recepción final correspondiente.

Capacidad Técnica

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

1. Los Potenciales Oferentes deberán ser proveedores **con local propio** en la zona comprendida entre los Departamentos de Amambay, Concepción y San Pedro. Los mismos deberán estar debidamente habilitados por la Municipalidad donde tributa o fija domicilio comercial, las habilitaciones deberán estar al día al momento de la Apertura de Ofertas.
2. El oferente en caso de no poseer local propio, presentara un convenio de alquiler o arrendamiento, con una vigencia mínima de un año, que asegure el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones.
3. En caso de presentar un convenio de alquiler o arrendamiento de local, este ofrecerá la infraestructura necesaria para almacenar productos cárnicos y embutidos, bebidas varias, productos perecederos y no perecederos, con la capacidad logística suficiente para la provisión inmediata de productos varios de conformidad a requerimientos operacionales y en los días que la unidad responsable establezca, sin dependencia alguna de reabastecimiento desde otros puntos que no sean los comprendidos entre los Departamentos de Amambay, Concepción y San Pedro.
4. Para Productos Cárnicos y derivados: Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. OBS: No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, se admitirá un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, la constancia deber ser presentada antes de formular el contrato en caso de ser adjudicado. OBS: No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado.
5. Para transporte de productos cárnicos, embutidos, productos y bebidas lácteas, productos perecederos y otros que necesiten refrigeración: Los potenciales oferentes, deberán poseer como mínimo 02 (dos) vehículos frigoríficos propios o tercerizados, con copia autenticada por escribanía del certificado de habilitación expedido por la SENACSA, para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos, como ser marca, modelo, año, el RUA, Habilitación, Cedula Verde y otros documentos que habiliten al vehículo a estar en circulación todos vigentes al momento de la apertura. En caso de presentar vehículos tercerizados, para el transporte de Productos Cárnicos, embutidos, bebidas lácteas, productos perecederos y otros que necesiten refrigeración, los mismos deberán estar en condiciones de ser empleados conforme a los requerimientos logísticos de esta unidad responsable y estar en la zona de abastecimiento logístico.
6. Los potenciales oferentes, deberán poseer como mínimo de 2 (dos) vehículos tipo furgón, propios o tercerizados para el traslado de productos no perecederos y perecederos que no necesiten refrigeración. Los Vehículos deberán contar con carrocerías cerradas adecuadas al volumen y al tipo de productos a ser transportados, los productos alimenticios no deberán transportarse conjuntamente con sustancias toxicas y nocivas que puedan contaminarlos, (ejemplo productos de limpieza, insecticidas entre otros). Para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos, como ser marca, modelo, año, el RUA, Habilitación, Cedula Verde y otros documentos que habiliten al vehículo a estar en circulación todos vigentes al momento de la apertura. En caso de presentar vehículos tercerizados, para el traslado de productos no perecederos y perecederos que no necesiten refrigeración, los mismos deberán estar en condiciones de ser empleados conforme a los requerimientos logísticos de esta unidad responsable y estar en la zona de abastecimiento logístico.
7. El oferente deberá poseer la Capacidad Logística suficiente para cumplir con las provisiones Semanales y Mensuales, conforme requerimiento, durante la vigencia del contrato.
8. Los Potenciales oferentes, deben poseer infraestructura con la capacidad logística suficiente de almacenamiento que ofrezcan condiciones adecuadas de acopio, a los efectos de proveer en tiempo y forma, conforme a las necesidades operativas de la convocante, el mismo debe contar como mínimo con la siguiente infraestructura: Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas

lácteas, productos cárnicos y embutidos, y un depósito con todas la medidas de seguridad, salubridad e higiene para la conservación de los alimentos no perecederos.

9. Los Potenciales Oferentes deberán contar con una cámara frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas lácteas, productos cárnicos y embutidos, que aseguren la seguridad, salubridad e higiene de los productos, con una capacidad de almacenamiento mínima de 3.500 kilos y un motor de 3 HP.
10. Los potenciales oferentes deben ser capaces de realizar el abastecimiento de productos alimenticios en las dependencias que forman parte del CODI, entre los Departamentos de Amambay, Concepción y San Pedro, como mínimo 2 (dos) días a la semana
11. Los potenciales Oferentes deben tener la capacidad logística suficiente para la provisión mensual mínima de 250.000 kilos de productos alimenticios varios, en entregas semanales para el cumplimiento eficaz del contrato.

La convocante, se reserva el derecho de realizar visitas a los locales o Centros de distribución de los potenciales Oferentes, a fin de verificar IN-SITU su ubicación, como también las condiciones en que se encuentran la infraestructura y el sistema de almacenamiento utilizado para los productos objetos del presente llamado.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. **Declaración Jurada de poseer local propio en la zona comprendida entre los Departamentos de Amambay, Concepción o San Pedro, deberá estar acompañada de los siguientes datos:**

- Dirección exacta de las instalaciones.
- Número exacto de las instalaciones.
- Número de Teléfono.
- Fotografía de las Instalaciones con ubicación exacta de las mismas, bajada de GOOGLE MAPS, a fin de realizar visitas a las instalaciones durante la evaluación de las ofertas.

2. Copia del convenio de alquiler o arrendamiento del local autenticado, ante Escribanía pública, acompañada de los siguientes datos: Dirección exacta de las instalaciones, Número exacto de las instalaciones, Número de Teléfono, Fotografía de las Instalaciones con ubicación exacta de las mismas, bajada de GOOGLE MAPS, a fin de realizar visitas a las instalaciones durante la evaluación de las ofertas.

3. Declaración Jurada de que el local alquilado o arrendado, tiene la infraestructura necesaria para almacenar productos cárnicos y embutidos, bebidas varias, productos perecederos y no perecederos, con la capacidad logística suficiente para la provisión inmediata de productos varios de conformidad a requerimientos operacionales y en los días que la unidad responsable establezca, sin dependencia alguna de reabastecimiento desde otros puntos que no sean los comprendidos entre los Departamentos de Amambay, Concepción y San Pedro.

4. Fotocopia autenticada por escribanía de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA o copia autenticada por escribanía del contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero y los potenciales oferentes.

5. Declaración Jurada de poseer como mínimo 02 (dos) vehículos frigoríficos propios o tercerizados, con copia autenticada por escribanía del certificado de habilitación expedido por la SENACSA, En caso de presentar vehículos tercerizados, presentar copia autenticada del contrato de prestación de servicios, acompañado de las Fotografías actualizadas de los vehículos de transporte.

6. Declaración Jurada de poseer cámara frigorífica para el almacenamiento correcto y espaciado de productos cárnicos (agregar fotografías que certifiquen la tenencia de la cámara frigorífica).

7. Declaración Jurada de poseer la Capacidad Logística suficiente para cumplir con las provisiones Semanales y Mensuales, conforme requerimiento, durante la vigencia del contrato.

8. Declaración Jurada de poseer como mínimo de 2 (dos) vehículos tipo furgón, propios o tercerizados para el traslado de productos no perecederos y perecederos que no necesiten refrigeración, En caso de presentar vehículos tercerizados, presentar copia autenticada del contrato de prestación de servicios, acompañado de las Fotografías actualizadas de los vehículos de transporte.

9. Declaración Jurada de ser capaces de realizar el abastecimiento de productos alimenticios en las dependencias que forman parte del CODI, entre los Departamentos de Amambay, Concepción y San Pedro, como mínimo 2 (dos) días a la semana
10. Declaración Jurada de poseer infraestructura con la capacidad logística suficiente de almacenamiento, deberá contar con Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas lácteas, productos cárnicos y embutidos y un depósito para la conservación de los alimentos no perecederos.
11. Declaración Jurada de tener la capacidad logística suficiente para la provisión mensual mínima de 250.000 kilos de productos alimenticios varios, en entregas semanales, para el cumplimiento eficaz del contrato.

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, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

Los bienes 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.

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

Los productos a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas Mínimas Requeridas	Presentación
PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS			

1	Carne Vacuna	<p>Carne Vacuna En Res :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recibirá carne limpia de novillos de 1ra. con clasificación en el mercado del tipo exportación como mínimo, novillos de 2 a 4 años aproximadamente (hasta 4 dientes), en cortes de media res con un peso mínimo de 120 kilos y máximo de 160 kilos cada media res, los cortes de 1ra Categoría (trasero) y 2da Categoría (delantero) deberá tener un rendimiento de un mínimo de 54 % del peso total de cada animal, con todas su partes (lomo, bola de lomo, lomito rabadilla, carnaza negra, carnaza blanca, etc.). • Inocuidad de la Carne: Deberá estar en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc.), o cualquier sustancia que indique el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria. • El producto debe ser el reflejo de un animal sano, sin sufrir estrés, con un reposo mínimo de 24 horas en corrales antes de la faena. • Características Organolépticas: Carne de color rojo cereza, fresco, sin olores desagradables, con determinada firmeza y textura. • La merma líquida no será superior al 3 % del producto. • No deberá observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas. • El Producto en el momento de la entrega deberá contar con una refrigeración mínima de 24 hs, en cámaras de refrigeración debidamente habilitadas, con una temperatura de entre 2 y 7 grados Celsius. • El traslado debe realizarse en camiones frigoríficos con su habilitación correspondiente, y que mantengan la temperatura entre 2 y 7 grados Celsius. • Con el transporte del producto, el vehículo debe ir acompañado la copia del Certificado de Habilitación del Frigorífico correspondiente y acta sanitaria vigente. Cotizar por Kilo al Gancho. 	En Unidades de Res
2	carne de cerdo	<p>Carne de Cerdo En Res: Carne de Cerdo Fresco, sin olor y sabor desagradable, sin tocino de cerdo grande, tipo exportación, en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, suciedad de arrastre materia fecal, contenido gastrointestinal, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc.), o cualquier sustancia que indique el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, debe ser el reflejo de un animal sano sin sufrir estrés, con un reposo mínimo de 24 horas en corrales antes de la faena, la merma líquida no será superior al 3 % del producto, no deberá observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas, en el momento de la entrega deberá contar con una refrigeración mínima de 24 hs, en cámaras de refrigeración debidamente habilitadas, con una temperatura de entre 2 y 7 grados Celsius, el traslado debe realizarse en camiones frigoríficos con su habilitación correspondiente, y que mantengan la temperatura entre 2 y 7 grados Celsius, con el transporte del producto, el vehículo debe ir acompañado la copia del Certificado de Habilitación del Frigorífico correspondiente y acta sanitaria vigente. Cotizar por kilo al gancho.</p>	En Unidades de Res

3	Pechuga de Pollo	<p>Pechuga de Pollo: Pechuga de pollo con piel, de tamaño grande, congelado envasado en bolsas de polietileno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase, transportado en vehículos Frigoríficos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación, la entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>	En Bolsas
4	Muslo de Pollo	<p>Muslo de Pollo: Muslo de pollo con piel, separado del cuerpo por corte anatómico al nivel de las articulaciones y desprovista de la pata (dedos y uña), de tamaño grande, congelado envasado en bolsas de polietileno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase, transportado en vehículos Frigoríficos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación, la entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico.</p> <p>Cotizar por Kilo.</p>	En Bolsas
5	Pancho	<p>Pancho: Elaborado de carne vacuna y porcina, en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, cada unidad de pancho deberá pesar 50 gramos como mínimo, envuelto por un envasado al vacío que deberá tener la fecha de elaboración, fecha de vencimiento marca del bien y la tabla de información nutricional.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>	En Bolsas
6	Fiambre en Fetas	<p>Fiambre en Fetas: Tipo Paris, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo en paquetes. Cotizar por Kilo</p>	En paquetes
PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS			
7	Harina de trigo	<p>Harina de Trigo: Harina de trigo, enriquecida con hierro y vitaminas, del tipo 000, panadero, de aspecto fino, color blanco, de olor y sabor característicos, entregados en bolsas de primer uso de 50 kilos como mínimo, con la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impresos, de la zafra del año producto inocuo sin sustancias extrañas macro y/o micro plásticas. Cotizar por kilo.</p>	En Bolsas
8	Harina de maíz	<p>Harina de Maíz: Harina de maíz, con calcio y fibra en paquetes de 1 kilo, en buen estado de conservación, sin olores extraños, libre de gorgojos u otros insectos, de polvo y sustancias extrañas. Cotizar por kilo.</p>	En Paquetes
9	Poroto	<p>Poroto: Tipo san francisco, de la cosecha del año, enteros, lustrosos secos, no ardidos, sin picaduras, libres de insectos, polvos, cascara o sustancias extrañas, llevara impreso la marca del bien, información nutricional, fecha de elaboración y fecha de vencimiento impreso, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo.</p>	En Paquetes

10	Arroz Elaborado	Arroz: El producto corresponde a la característica del Arroz Tipo 1 Grano entero de Oriza Sativa, no se aceptaran arrocillos, serán uniformes por cada partida y enteros de consistencia lustrosa, seca y no ardidios, sin picaduras, libres de insectos, polvos cascaras o sustancias extrañas, de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso, contendrá en los envases la información nutricional, con fecha de elaboración y vencimiento impresos, entregados en paquetes termo sellados de 5 kilogramos. Cotizar por Kilo.	En Paquetes
11	Fideos	Fideos Surtidos: Con la denominación genérica de pastas alimenticias o fideos, producto no fermentado, obtenido por el empaste y amasado mecánico de sémolas, semolin o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación, enriquecida con hierro y vitaminas, el producto deberá responder a características normales, sin olores ni sabores extraños, envasados en paquetes limpios, en bolsas de 5 kilogramos, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por el envase, se podrá solicitar la provisión de sus diferentes presentaciones (tallarín, cortadito, espagueti, caracolito, cintita, cabello de ángel etc). Cotizar por kilo.	En Paquetes
12	Azucar blanca	Azúcar: Azúcar Blanca, Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, refinada sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 % soluble, envasadas en bolsas transparentes de primer uso, llevara impreso la marca del bien, información nutricional, fecha de elaboración y fecha de vencimiento impreso, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo	En Paquetes
13	Sal gruesa	Sal Gruesa: Sal gruesa yodada, cristalizado, bien conservado, sin rastros de deterioro humedad o moho, la marca del bien, descripción de ingredientes, e información nutricional impresa por el paquete, con fecha de vencimiento, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo.	En Paquetes
14	Sal Fina	Sal Fina: Sal fina yodada, cristalizado, bien conservado, sin rastros de deterioro, humedad o moho, la marca del bien, descripción de ingredientes, e información nutricional impresa por el paquete, con fecha de vencimiento, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo.	En Bolsas
15	Aceite Vegetal de Girasol	Aceite: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de HELIANTHUSUNNUS L. (Girasol), elaborados a partir de semillas o frutas oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente, contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados, deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano de aspecto liquido transparente y libre de cuerpo extraños y sedimentos, a 20 ° C, sabor y olor agradables característicos del producto excepto de olores y sabores extraños o rancios, la marca del bien, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e informaciones nutricionales impresas por cada envase. Cotizar por litro.	En botellas

16	Yerba mate	Yerba Mate: Yerba mate tradicional, uniforme por partida, sin mezcla y elaborado de hojas molidas secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturados, con buen aroma, ideal para la elaboración de cocidos, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de mojadura ni mezcla de palos, hojas y otras sustancias extrañas, deberá contar con la fecha de vencimiento e información nutricional a la vista. Cotizar por Kilo.	En Bolsas
17	café	Café: Café negro torrado, con azúcar blanca molida tradicional soluble, en paquetes herméticamente sellados de 500 gr, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos por el envase. Cotizar por paquetes de 500 gramos.	En Paquetes
18	chocolate Instantaneo en Polvo	Chocolate Instantáneo en polvo: Vitaminado y con hierro, con los siguientes ingredientes azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsificantes, lecitina de soja envasado en cartón, pots de plástico o sobres de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impresas por cada paquete. Cotizar por kilo.	En Paquetes
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS			
19	Papa	Papa: Papas Negras o Blancas, entregado en bolsas de 1er uso, de tamaño mediano como mínimo, sin picaduras, machucaduras, ni malos olores, no se recibirán papas partidas, picadas o lesionadas por la acción de los implementos de cosecha y los que presenten síntomas de ataques de insectos, cosecha del año. Cotizar por Kilo.	En Bolsas
20	Cebolla	Cebolla: Frescos y maduros, de tamaño mediano como mínimo, Bulbo firme y sin brotes, piel intacta y crujiente, de la cosecha del año, sin machacaduras, transportados en bolsas limpias de primer uso. Cotizar por kilo.	En Bolsas
21	Locote	Locote: Enteros y limpios, en perfecto estado de conservación, de piel firme, seca bien formados y desarrollados, de tamaño mediano como mínimo, con una maduración del 70 % como mínimo, cosecha del año, entregados en bolsas de malla de primer uso. Cotizar por kilo.	En Bolsas
22	Tomate	Tomate: Tomates enteros tipo perita, limpios, en perfecto estado de conservación, con la piel firme seca, bien formadas y desarrolladas, sin malos olores, de un tamaño mediano en adelante como mínimo, pintones entre verdes con vetas rosadas firmes y de color rojo característico libre de lesiones, insectos o indicios de cualquier sustancia extraña, presentación en cajas, se rechazarán ejemplares con tono de verde intenso demasiado blandos y acuosos, con magulladuras y los que presenten manchas de sol (áreas verdes o amarillas cerca del tallo) y manchas negras. Cotizar por kilo.	En Cajas

23	Zapallo	Zapallo: Fresco, enteros de color verde, limpios, en perfecto estado de conservación, de un tamaño mediano como mínimo, presentación en bolsas. Cotizar por kilo.	En Bolsas
24	Zanahoria	Zanahoria: Fresco y natural de tamaño mediano como mínimo, enteras en perfecto estado de conservación de piel firme y seca, con un 80% de maduración como mínimo, presentación en bolsas. Cotizar por kilo.	En Bolsas
25	Ajo	Ajo: Cabeza de ajo, de tamaño mediano como mínimo, con color característico, libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Cotizar por Unidad.	Por Unidades
26	Lechuga	Lechuga: Deberá ser de Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchadas, sin insectos o presencia de sustancias extrañas, Lechuga sin hojas exteriores verdes, transportados en vehículos cerrados para protegerlos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por mazo.	Por Unidades
27	Repollo	Repollo: Repollo Enteros Frescos, en perfecto estado de conservación, con piel firme no reseco, sin machucaduras, bien formadas y desarrolladas, exentas de brote, sin insectos ni mostrar indicios de sustancias contaminantes, de color uniforme y sin olores desagradables, presentación en cajas. Cotizar por Kilos.	En Cajas
28	Banana	Banana: Conforme plantilla DNCP DNCP000097 - Banana - Alimentación escolar, versión 2	En Cajas
29	Naranja	Naranja: Serán proveídas en bolsas de 100 unidades, de tamaño mediano a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semillas injertados, con la piel limpia y firme sin defectos o alteraciones graves, que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con la coloración anaranjada característica. Cotizar por Kilos.	En Bolsas
PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS			
30	Durazno en Almibar	Durazno en Almíbar: En latas de 800 gramos como mínimo que no presenten defectos exteriores perfectamente selladas, con la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos, de duraznos conservados en almibares livianos o jugo natural con nutrientes naturales, contadas en gajos, mitades o enteras. Cotizar por envases de 800 gramos como mínimo.	En Latas
31	Dulce de maní	Dulce de Maní: En panes de 18 gr, elaborado con azúcar, maní, glucosa y sal sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos, envasado en paquetes individuales Cotizar por unidad de 18 gr.	En Paquetes

32	Maní en Granos	Maní en Granos: Granos enteros sin tostar, libre de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, envasado en paquetes de plástico de 5 kilos, con fecha de vencimiento, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por Kilo.	En Paquetes
33	Miel Negra	Miel de Caña Dulce: Color parduzco muy oscuro, prácticamente negro de sabor dulce y espeso, se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua que este contiene, formándose un producto meloso semicristalizado, con fecha, tabla de información nutricional por el envase, presentación en botellas de 1 litro. Cotizar por litro.	En Botellas
34	Mermelada de guayaba	Mermelada de Guayaba: En frascos de plásticos limpios, herméticamente sellados, sin sabor ni olor desagradables, le fecha de elaboración, fecha de vencimiento y la tabla de información nutricional deberá estar impresa en casa frasco, presentacion en envases de 1 kg. Cotizar por 1 kilo.	En Potes
35	Margarina de mesa	Margarina de mesa: Elaborado de agua, aceite vegetal, líquidos e Hidrogenados, sal leche desnatada reconstituida, vitamina A Beta caroteno estabilizante, nutritivo, en buen estado de conservación, sin sabor ni olor desagradable, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase presentacion en potes de 500 gramos. Cotizar por kilo	En Potes
36	Comino	Laurel de España: Deberá ser de hojas secas y de color uniforme, envasado en sobres de 15 gramos, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar unidad de sobre de 15 gramos.	En Paquetes
37	Laurel de España	Laurel de España: Deberá ser de hojas secas y de color uniforme, envasado en sobres de 15 gramos, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por unidad de sobre de 15 gramos.	En Paquetes
38	Orégano	3Orégano Seco: Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libre de impurezas, enteras, con rotulado en el cuerpo del envase, con fecha de vencimiento R.E.E.S.P. A vigente, presentación en envases de 50 gramos sellados herméticamente. Cotizar por unidad de paquetes de 50 gramos.	En Paquetes
39	Pimienta	Pimienta: Pimienta negra molida en envases de 50 gramos en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 50 gramos.	En Paquetes

40	Salsa de soja	Salsa de Soja: En envases higiénicos, herméticamente sellados sin imperfecciones, contenido neto de 1 litro, deberá llevar inscripto la fecha de elaboración y vencimiento, especificando el día, mes y año no menores a 12 meses a partir de la fecha de entrega, con la marca del bien e informaciones nutricionales visibles, N° R.E y R.S.P.A, deberán ser obtenidos por el proceso de fermentación de soja. Cotizar por Litro.	En Botella
PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS			
41	Leche de entera liquido	Leche entera liquida: Conforme Plantilla DNCP AE011 Leche entera UAT Versión 6.	En Tetra pack
42	Leche en Polvo	Leche en polvo: Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquetes herméticamente sellados de 800 gramos, equivalente a 6 litros, en perfecto estado de conservación con la fecha de elaboración, vencimiento y tabla de información nutricional impresos por el paquete. Cotizar por unidad de paquetes de 800 gramos.	En Paquetes
43	Queso Rayado	Queso Rayado: Elaborada con queso de pasta semidura y blanda, leche pasteurizada fermentos lácticos, cloruro de calcio, cloruro de sodio y cuajo, crema de leche y almidón de maíz, bien conservados, envasados en sobres, presentación en envases plásticos de 40 gramos, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por el envase. Cotizar por unidad de paquetes de 40 gramos.	En Paquetes
44	Queso Sandwich	Queso Sándwich: Feteados, en bolsas higiénicas herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones, contenido neto en kilogramos, con fecha de elaboración y vencimiento especificando día, mes y año no menor a meses a partir de la fecha de entrega, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E y R.S.P.A, elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave, color amarillo naranja, transportados en Vehiculos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, en contenedores para mantener la cadena de frio, cada feta de queso deberá tener un mínimo de 10 gramos. Cotizar por kilo.	En Paquetes
45	Queso tipo Paraguay	Queso Tipo Paraguay: Deberá ser elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano, del tipo Paraguay, hecho en establecimientos habilitados por la SENACSA, se recibirá por kilo neto, de preferencia maduros (secos), protegidos por bolsas de polietileno, serán rechazadas las partidas por descomposiciones que se notaren en los productos, llevara la marca impresa en los envases, con la información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, Lote N°, Habilitación para su comercialización, habilitación por la SENACSA, INAM R.E, de origen Nacional. Cotizar por kilo.	En Bolsas

46	Yogurt surtido	Yogurt: En envases de 140 gramos, higiénicos, herméticamente cerrados, sin abolladuras, el envase deberá tener inscrito la fecha de elaboración y vencimiento, especificando el día, mes y año no menor a dos meses a partir de la entrega, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E y R.S.P.A. El contenido proteico 4.5 %, glúcidos de 5 a 6%, saborizados (vainilla, frutilla, durazno, coco) menor a 1% de grasa, con espesantes y estabilizantes permitidos. Cotizar por unidad.	En Potes
47	Dulce de Leche	Dulce de Leche: Dulce de leche para untar, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa u otros edulcorantes y aditivos permitidos, de aspecto viscoso, pastelazo, de sabor suave y agradable de color marrón de tonalidades claro u oscuro, presentación en potes o envases de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por kilo.	En Potes
48	Crema de Leche	Crema de Leche: Producto higienizado, derivado de la leche, de forma untosa, pasteurizada contenido sin olor ni sabor desagradable, en envases de polietileno de alta densidad de 1 litro la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por kilo.	En sachet
PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS			
49	Jugo Elaborado en polvo	Jugo Elaborado en Polvo: Fortificado con vitaminas, sin colorantes artificiales, Bajo en calorías, en sobres de 200 gramos, rinde diez litros, de sabores variados la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por unidad de sobres de 200 gramos.	En Paquetes
50	Puré de Tomate	Puré de Tomate: Producto de jugo de pulpa de tomate maduro y fresco, el producto tendrá la característica de materia prima pre elaborada, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien e información nutricional impresa por el envase, presentación en envases de cartón tetra pack de 520 Gramos. Cotizar por unidad de envases de 520 gramos.	En Tetra pack
51	Huevos de gallina	Huevos: De tamaño grande, con un peso mínimo de 63 gramos, frescos, en planchas de cartón prensado de 30 unidades, que provengan de establecimientos específicamente habilitados para el efecto por la SENACSA, sean rechazados los productos con sospecha de descomposición. Cotizar por unidad.	En Paquetes

52	Choclo en lata	Choclo: Maíz dulce o grano de choclo en conserva, elaborada con granos enteros de las variedades dulces, serán amarillos o dorados, envasados en un medio líquido apropiado, cerrado y esterilizado herméticamente, producto inocuo y adecuado para consumo humano, libre de panojas, estilos, cascara, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños, los granos serán de consistencia razonablemente tierna, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por unidad de envases de 2 Kg.	En Latas
53	Mayonesa	Mayonesa: Elaborados de Aceite de soja (64%), agua, yema de HUEVO, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado antioxidante (E385), colorantes (extracto de pimentón, carotenos), presentación en envases de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por kilo.	En Sachet
54	Kétchup	Kétchup: Elaborados de puré de tomate y tomate concentrado, azúcar, vinagre de alcohol fibra de tomate, sal, aromas naturales, especias, Cultivado de forma sostenible, sin olor ni sabor desagradables, presentación en envases de 400 gramos, como mínimo la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por unidad de envases de 400 gramos.	En Potes
55	Mostaza	Mostaza: Elaborada a partir de la combinación única de especias y semillas de mostaza cultivadas sustentablemente, sazonado con vinagre y la adición facultativa de ingredientes: sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes, de olor y sabor agradable, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por Kilo.	En Potes
56	Salsa Picante	Salsa Picante: Zumo de pimiento rojo picante concentrado, vinagre, agua, sal, presentación en frasco de 150 CC, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y la tabla de información nutricional por el envase. Cotizar por unidad de frascos de 150 CC.	En Unidades
57	Agua Mineral	Agua Mineral: Agua mineral sin gas, con fecha de vencimiento como mínimo de 30 días desde el momento de la entrega, El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E.) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario por alimento (R.S.P.A.), según Decreto MSP y BS N° 1635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80 (Código Sanitario). Deberán contener como mínimo la siguiente composición mg/l, Residuo seco soluble (180° C) 87, Ácido (en CaCO3) 8.5, Cloruro (en Cl) 4, Nitrato (en NO3) 19, Zin (en Zn) 0.03, Grado de mineralización oligomineral envasado en bidones de plástico. Cotizar por unidad de Bidones de 20 Litros.	En Bidones

58	Gaseosa	Gaseosa: Gaseosa, en botellas de plástico de 2 litros, con tapa roscable, los sabores serán entregados conforme pedido de la unidad responsable y disponibilidad del proveedor, en envases no retornables, sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338 aromatizantes, contenido de cafeína, con fecha de vencimiento visible en el envase. Cotizar por envases de 2 litros.	En Botella
59	Cafe concentrado instantaneo	Café Concentrado Instantáneo: De café tostado tipo exportación, envasado en frascos de vidrio de 200 gramos, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad de Frascos de 200 gramos.	En Botella
60	Grasa Vegetal	Grasa Vegetal: Enriquecida con vitaminas, producto libre de materias extrañas y trazas de materia grasa de otros orígenes, hecha de grasa vegetal de palma y antioxidantes, garantiza la calidad uniforme del producto elaborada, envasado en cajas de cartones de 10 kilos como mínimo, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo.	En cajas
61	Anís	Anís: Semillas Aromáticas desecadas, sin gorgojos no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en paquetes de 5 Kilos con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo.	En Paquetes
62	Levadura	Levadura: Levadura seca instantánea para uso en panadería, de origen vegetal, prensada en paquetes de 500 gramos, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad de paquetes de 500 gramos.	En Paquetes
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA RACION DE COMBATE			
63	Leche Chocolateada	Leche Chocolateada: Bebida Láctea semidescremada UAT, sabor chocolate, fortificada con vitaminas A y D, de 200 ml con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad de envases tetra pack de 200 ml.	En Tetra pack
64	Turrón	Turrón: Turrón de maní de 25 gramos como mínimo, con un aporte calórico de energía de 98 Kcal mininamente, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad.	En Paquetes
65	Atún	Atún: Atún al agua, de olor y sabor característicos, en latas de 140 gramos como mínimo, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad	En Latas

66	Sardina	Sardina: Con aceite vegetal, tomate y especias y sal, producto firme y consistente de olor y sabor característico, presentación en latas de 125 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad.	En Latas
67	Picadillo	Picadillo: Preparada con carne vacuna, menudencias vacunas, harina, agua sal fina especias (pimienta blanca, paprika, orégano, capsicum, nuez moscada, vinagre de vino), en latas de 90 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad.	En Latas
68	Galletita Saladas	Galletitas Saladas: Presentación en paquete de 240 gramos como mínimo, elaborado a base de harina de trigo, aceite de girasol y salvado de trigo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad.	En Paquetes
69	Café	Café: Café Clásico instantáneo granulado, presentado en envases de conservación de 8 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad de paquetes.	En cajas
70	Cocido	Cocido: Cocido con leche y azúcar instantáneo, en paquetes de 25 gramos como mínimo elaborado con azúcar, leche entera en polvo, extracto de yerba mate soluble, anti humectante rinde una porción, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad de paquetes.	En cajas
71	Caramelo	Paquetes de Caramelos: Presentación en paquetes de 800 gramos, de 135 unidades en bolsa como mínimo con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad de paquetes.	En Paquetes
72	Galletita Dulces	Galletita Dulces: De sabor dulce, suave, crocante, sabores a elección de la unidad responsable y disponibilidad del proveedor, de 120 gramos como mínimo, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. Cotizar por unidad de paquetes.	En Paquetes
73	Comida Instantánea	Comida Instantánea: Pastas pre cocidas, presentación en sobres de 85 gramos, 80 gramos de pasta y 5 gramos de condimento en polvo, de fácil preparación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. Cotizar por unidad paquetes.	En Paquetes
74	Jugo elaborado x 1 lts	Jugo Elaborado en polvo: Jugo Elaborado en polvo instantáneo, en sobres de 20 gramos que rinda 2 litro, fortificado con vitaminas A y C, sabores variados, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. Cotizar por unidad.	En Paquetes

75	Alfajor	Alfajor: Alfajor relleno de dulce de leche, cubierto con baño de repostería semiamargo en paquetes de 70 gramos como mínimo, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. Cotizar por unidad de paquetes.	En cajas
76	Choclo en Lata	Choclo en Lata : Maíz dulce o grano de choclo en conserva, elaborada con granos enteros de las variedades dulces, serán amarillos o dorados, envasados en un medio líquido apropiado cerrado y esterilizado herméticamente, producto inocuo y adecuado para consumo humano libre de panojas, estilos, cascara, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños, los granos serán de consistencia razonablemente tierna, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por envases de 200 gramos como mínimo.	En Latas
77	Leche en Polvo de 200 gr.	Leche en Polvo: Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquete de 200 gramos, equivalente a 1.5 litros, en perfecto estado de conservación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por unidad de paquete de 200 gramos.	En Paquetes
78	Mortadela	Mortadela: Presentación en paquetes de 900 gramos como mínimo, herméticamente sellado en perfecto estado de conservación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase, elaborado con una mezcla de carne bovina carne porcina, almidón, tocino, proteína de soja, sal fina y una mezcla de especias comino pimienta ajo. Cotizar por unidad de Paquete de 900 gramos.	Por Unidades

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

1. Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la institución de quien solicita el llamado a ser publicado.
 - TCnel DCEM OSMAR FRANCISCO VEGA CANTERO: Intendente Girador del CODI
2. Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.
 - De manera a dar cumplimiento a esta directiva, el Comando de Operaciones de Defensa Interna, asignara sus recursos presupuestarios para la realización de un Llamado Plurianual para los Ejercicios Fiscales 2023-2024, con la finalidad de Adquirir Productos Alimenticios para todo personal que fuera empleado al Área de Operaciones. La alimentación juega un papel decisivo en el rendimiento de los soldados desde el punto visto físico y mental están sometidos a condiciones de intensa actividad, por lo que una adecuada alimentación es fundamental para elevar la moral del combatiente. La nutrición es el medio mediante el cual el cuerpo obtiene energía para el trabajo biológico

y químico, el personal comisionado al Comando de Operaciones de Defensa Interna, formara parte de los grupos Tácticos empleados en misiones de corta y larga duración, por lo que la demanda energética y gasto calórico debe ser suplido con una correcta alimentación. El personal militar destinado a Operaciones Especiales de Seguridad Interna, se encuentra sometido a condiciones de intensa actividad física y cansancio mental, por lo que una correcta alimentación juega un papel decisivo en el rendimiento de los mismos. Una adecuada ingesta calórica contribuye con el trabajo biológico y químico del cuerpo y suple de manera eficiente la demanda energética que requieren operaciones de corta y larga duración.

3. Justificar la Planificación. (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal).

- Lo solicitado corresponde a una necesidad de carácter periódico, ya que la provisión continua de alimentos garantiza la eficiencia en el desarrollo de las actividades de este Comando Operacional. La provisión de Alimentos, corresponde a una actividad de abastecimiento logístico, que debe cumplirse en ciclos establecidos y continuos, esto garantiza el desarrollo eficiente de las Operaciones Militares.

4. Justificar las especificaciones técnicas establecidas.

- En cuanto a las Especificaciones Técnicas, son resultado de un análisis de las prestaciones que ofrece cada producto, tanto en su precio, forma de obtención y las capacidades que ofrecen en la preparación de alimentos, los mismos sirven para cubrir las necesidades nutricionales del combatiente de forma equilibrada, ya sea durante las operaciones de campaña o los descansos intermitentes en cada Sub Área de Pacificación o Puesto Fijo de Seguridad. Cabe resaltar que, dentro del listado de Productos Alimenticios, se encuentra Ítems utilizados como ración de combate, que es empacada para ser fácilmente preparada y consumida por las tropas en el campo de operaciones, de esta manera se logra cubrir los requerimientos logísticos bajo diversas condiciones ambientales. En cuanto a las Especificaciones Técnicas establecidas en el PBC corresponden a estándares comerciales de fácil obtención para cualquier potencial oferente.

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 indicados a continuación:

Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
1	Carne Vacuna	74400	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
2	carne de cerdo	3772	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
3	Pechuga de Pollo	10800	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024

4	Muslo de Pollo	10800	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
5	Pancho	1200	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
6	Fiambre en Fetas	360	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
7	Harina de trigo	82800	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
8	Harina de maiz	600	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
9	Poroto	3600	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
10	Arroz Elaborado	13200	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
11	Fideos	13200	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
12	Azucar blanca	20400	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
13	Sal gruesa	6000	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
14	Sal Fina	120	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
15	Aceite Vegetal de Girasol	9000	LT	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
16	Yerba mate	3600	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
17	café	600	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024

18	chocolate Instantaneo en Polvo	200	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
19	Papa	10300	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
20	Cebolla	10300	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
21	Locote	5280	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
22	Tomate	12000	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
23	Zapallo	3600	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
24	Zanahoria	3600	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
25	Ajo	7000	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
26	Lechuga	3600	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
27	Repollo	1800	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
28	Banana	4800	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
29	Naranja	4800	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
30	Durazno en Almibar	3100	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
31	Dulce de maní	15500	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024

32	Maní en Granos	350	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
33	Miel Negra	350	LT	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
34	Mermelada de guayaba	1400	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
35	Margarina de mesa	1400	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
36	Comino	1080	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
37	Laurel de España	1080	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
38	Orégano	1080	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
39	Pimienta	1080	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
40	salsa de soja	450	LT	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
41	Leche de entera liquido	16800	LT	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
42	Leche en Polvo	1600	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
43	Queso Rayado	700	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
44	Queso Sandwich	180	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
45	Queso tipo Paraguay	1200	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024

46	Yogurt surtido	8642	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
47	Dulce de Leche	240	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
48	Crema de Leche	240	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
49	Jugo Elaborado en polvo	12000	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
50	Puré de Tomate	10200	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
51	Huevos de gallina	68000	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
52	Choclo en lata	350	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
53	Mayonesa	480	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
54	Kétchup	480	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
55	Mostaza	480	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
56	Salsa Picante	600	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
57	Agua Mineral	1500	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
58	Gaseosa	2280	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
59	Cafe concentrado instantaneo	120	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024

60	Grasa Vegetal	6000	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
61	Anís	960	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
62	Levadura	3000	kg	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
63	Leche Chocolateada	4800	LT	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
64	Turrón	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
65	Atún	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
66	Sardina	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
67	Picadillo	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
68	Galletita Saladas	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
69	Café	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
70	Cocido	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
71	Caramelo	60	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
72	Galletitas Dulces	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
73	Comida Instantánea	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024

74	Jugo elaborado x 1 lts	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
75	Alfajor	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
76	Choclo en Lata	4800	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
77	Leche en Polvo de 200 gr.	1000	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024
78	Mortadela	500	UNI	Concepción- San Pedro- Amambay	Diciembre Año 2024

1. La entrega de los bienes podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, y de acuerdo a la necesidad de la Unidad Responsable de la ejecución presupuestaria. Dicha 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 hará en el Puesto Comando del CODI y en las Sub Área de Pacificación (SAP); Ubicados en los Departamentos de Concepción, San Pedro y Amambay, en las ciudades a ser especificadas al adjudicado una vez firmado el contrato.
3. Todas las entregas se realizarán previa coordinación con la Giraduría de la Unidad Responsable. La provisión de los productos se hará en forma semanal, en el horario de 06:00 a 18:00 de lunes a viernes (días hábiles) deberá estar acompañada de la Nota de Remisión.
4. La Nota de Remisión deberá estar debidamente completadas por el Proveedor antes de la firma del Acta de Recepción.
5. Eventualmente y por casos de extrema necesidad, la provisión podrá ser realizada los días sábados, previa coordinación entre las partes y en el horario comprendido desde las 06:00 hs a 12:00 hs.
6. El plazo de entrega de los bienes será a más tardar dentro de tres (03) días corridos posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra por parte de la empresa adjudicada, o en el plazo establecido en la orden (cuando sea más de tres (03) días corridos). El pedido de los bienes adjudicados comenzará a regir a partir de la firma del Contrato, será en forma semanal en un rango de 9% al 13 % del total adjudicado en cada ítem. Los rangos establecidos más arriba podrán ser modificados de acuerdo a la necesidad o situaciones que lo requiera la convocante, la cual será comunicada al proveedor a través de una nota, previo acuerdo entre las partes.
7. 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.
8. El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción.
9. La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción de Bienes para la recepción de los bienes adjudicados. 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 este contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a UN (1) día corrido, contados a partir de la fecha de su rechazo.
10. El Comité de Recepción, además de verificar la calidad, cantidad y condiciones de los productos adjudicados, verificarán el transporte de los mismos, especialmente, los productos que necesiten mantener la cadena de frío (productos cárnicos, frutas, verduras, productos lácteos, etc.), las cuales deberán estar debidamente habilitadas para el efecto.

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:

Las inspecciones y pruebas se realizarán en los lugares establecidos para la entrega de los bienes;
El Comité de Recepción nombrado 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, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en el plazo establecido en el Plan de Entregas.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.

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

3. La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir al contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.

5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:		
INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Orden de Compra	Nota de Remisión /Acta de recepción	A partir de la firma del Contrato y la efectiva Emisión de la Orden de Compra, a partir del mes de NOVIEMBRE/2023 y posteriormente conforme a la necesidad y requerimiento de suministro en los sitios de entrega autorizados

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
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
<ul style="list-style-type: none">• Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;
<ul style="list-style-type: none">• 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;
<ul style="list-style-type: none">• 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;
<ul style="list-style-type: none">• 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 las mismas no está de acuerdo con los Incoterms, 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;
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:

1. Los pagos se realizarán en guaraníes, por los bienes y servicios efectivamente entregados y cumplidos, respectivamente, dentro de los 60 (sesenta) días corridos de recibida la factura y remisiones correspondientes.
2. Los pagos se realizarán conforme las disponibilidades del Plan Financiero Institucional aprobado por el Ministerio de Hacienda, una vez que el Ministerio de Hacienda habilite el plan de Caja y los fondos efectivamente a la Contratante
3. De la factura se deducirán:
El 30% (treinta por ciento) sobre el IVA;
El 3% del Impuesto a la Renta;
El (0,5%) Contribución sobre contratos suscriptos del Art. 41° de la Ley 2.051/03.
4. El Proveedor presentará la/s Factura/s a Crédito en la Giraduría de la/s Unidad/es Responsable/s. El/los pago/s se realizarán en la Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro del Proveedor
5. El Proveedor deberá emitir y remitir a la Institución, el recibo de cancelación por la transferencia recibida en su Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro, dentro de los 15 (quince) días hábiles, posterior a la fecha de acreditación

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:

Se podrá otorgar Anticipo financiero hasta el DIEZ por ciento (10%) del monto total del Contrato, para las MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresas), que resultare adjudicada, en atención a lo establecido en el art. 188 de la Ley de presupuesto 7050/23.

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:

Los precios señalados en este documento, comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en los que incurra el oferente

en la ejecución del Contrato. Los precios cotizados por el Proveedor estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas;

Formula a aplicar:

$Pr = P \times IPC1$

IPC0

Dónde:

Pr = Precio Reajustado

P = Precio Adjudicado

IPC1= Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro

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

No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.

El reajuste tendrá aplicación sobre los servicios entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Comando de las Fuerzas Militares.

Porcentaje de multas

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

0,50 %

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

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

Tasa de interés por Mora

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

0,50

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

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

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.

