

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
VARIOS**
(versión 4)

ID de Licitación:

438226



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

02/04/2024

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	438226	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS
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:	PORTAL DNCP - Consultas Electrónicas	Fecha Límite de Consultas:	05/04/2024 07:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Edificio del Centro Financiero N° 1 - Mesa de entrada	Fecha de Entrega de Ofertas:	12/04/2024 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Edificio del Centro Financiero N° 1 - Salón de actos	Fecha de Apertura de Ofertas:	12/04/2024 09:15

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	5.0%
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

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N° 03

LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL

AD REFERENDUM N° 01/2024

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS

ID; 438226

1. Se modifica los datos consignados en el SICP, en la pestaña correspondiente a:

- Etapas y Plazos:
 - Lugar Consulta,
 - Lugar Entrega Ofertas y
 - Lugar Apertura Ofertas
- Datos de la Licitación:
 - Muestras
- Suministros Requeridos - Especificaciones Técnicas:
 - Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas (*ítem 29*).

LOS PUNTOS QUE NO HAYAN SIDO MODIFICADOS POR LA PRESENTE ADENDA, SIGUEN INVARIABLES Y CON PLENA VIGENCIA.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Datos de la licitación

- Muestras

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:

<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/438226-adquisicion-productos-alimenticios-varios-1/pliego/4/diferencias/3.html?seccion=adenda>

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

DATOS DE LA LICITACIÓN

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

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

Difusión de los documentos de la licitación

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

Aclaración de los documentos de la licitación

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

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

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

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

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

Documentos de la oferta

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

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

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

Oferentes en consorcio

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

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

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

OBSERVACIONES: Se considera productos elaborados alimenticios considerados NO PERECEDEROS, con fecha de vencimiento posteriores a treinta días desde la fecha de elaboración del producto.

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:

- a. Se solicita una muestra de cada ítem ofertado de **PRODUCTOS NO PERECEDEROS**, las mismas serán presentadas a partir de la presentación de ofertas, hasta un plazo máximo de 24 horas posteriores a la hora y fecha de apertura de ofertas, durante el horario administrativo de la Unidad Operativa de Contrataciones de 07:00 hs. a 12:00 hs. y de 14:30 a 17:30 hs.
- b. Serán exigidas la presentación de todas las muestras Ofertadas de **PRODUCTOS NO PERECEDEROS** ofertados, no se solicitan muestras de **PRODUCTOS PERECEDEROS** (Hielo, Frutas, Verduras, Productos cárnicos, Embutidos, queso para sándwich, queso tipo Paraguay, huevos, productos lácteos, fideos frescos u ñoquis).
- c. Las muestras deberán ser presentadas en envases respectivos con un rotulo identificador por los mismos y serán identificadas como mínimo conforme el siguiente formato:

FORMATO DEL ROTULO IDENTIFICADOR

NOMBRE DEL OFERENTE:

FECHA:

1-NOMBRE DEL ÍTEM.....

2-MARCA COMERCIAL.....

3-PROCEDENCIA:

4-PRESENTACIÓN:

5- FECHA DE VENCIMIENTO:

- d. No serán aceptadas muestras que no estén debidamente rotuladas, asimismo se deberá presentar una nota de remisión detallando las muestras entregadas. -
- e. La presentación de las muestras es de carácter obligatorio para la evaluación de las ofertas.
- f. 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.
- g. Las muestras presentadas por la firma oferente a esta convocante en los plazos establecidos para la misma, serán destinadas a corroborar que las mismas cumplan con las Especificaciones Técnicas establecidas en el PBC y si estas son aptos para su consumo, verificando el color, olor, sabor, textura y gusto. A través del color se podrá identificar posibles alteraciones en el producto, el olor es esencial, ya que de él dependerá el sabor final. **OBS: Las muestras presentadas no adjudicadas serán devueltas al oferente en un plazo de 72 horas posterior a la notificación de adjudicación sin reclamo alguno una vez concurrido dicho plazo.**
- h. 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.

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:

120

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

La garantía de 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 presente contrato desde la suscripcion de la misma.

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:

bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a un (01) día calendario posteriores a la recepción de la notificación por parte del proveedor

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. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)
6. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)
7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)
8. Documentos legales
8.1. 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. (*)

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

8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

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

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

- Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)

8.3. Oferentes en Consorcio.

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

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

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):
 - Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

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

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

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

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

Capacidad Financiera

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

I. 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 años (2020-2021-2022), no deberá ser negativo.

II. 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).
- b. 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).
- ### 2. Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

1. 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

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

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

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

d. Formulario 104 de los 3 últimos años (2020-2021-2022), para contribuyentes de Renta Personal.

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en Provisión de [PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y/O 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 años 2021-2022-2023.

La sumatoria de los contratos presentados deberá ser igual o mayor al 50% (Cincuenta por ciento) del monto total de la oferta. Se podrán presentar contratos de uno, varios, o todos los años requeridos, siempre y cuando sumen el 50% (Cincuenta por ciento) del valor ofertado.

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 [PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y/O DERIVADOS], durante los Años comprendidos entre [2021-2022-2023]. Los contratos facturaciones de ventas presentados deberán en su conjunto obtener el promedio solicitado del 50% del valor total de la oferta

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. La empresa oferente deberá contar como mínimo con un Establecimiento Comercial o Centro de Distribución propia(verificable con la patente comercial) y/o alquilada.
2. En caso de no poseer local propio, el oferente deberá contar con un convenio o contrato de alquiler la misma deberá tener una vigencia mínima de 12 meses a partir de su firma, a fin de asegurar el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones en caso de ser adjudicado.
3. Para Productores de productos Cárnicos y derivados: Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado.
4. En caso de distribuidores de productos cárnicos y no contar con matadero propio, deberán presentar fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo.
5. Para transporte de Productos Cárnicos y derivados: Declaración Jurada de contar con al menos 01 (un) Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados en caso de no contar con vehículo propio se aceptaran carta de compromiso y/o contrato de alquiler de dicho vehículo.
6. El oferente deberá poseer la Capacidad Logística suficiente para cumplir con las provisiones Semanales y Mensuales, conforme requerimiento de las Unidades Responsables afectadas en el presente proceso de contratación durante la vigencia del contrato. Para el efecto presentar Declaración Jurada manifestando lo solicitado.
7. El oferente deberá demostrar mediante declaración Jurada que dispone de medios de transporte propios y/o tercerizado en cantidad suficiente, con un mínimo de 2 (dos) vehículos de transporte de cargas (tipo furgón) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro en los sitios de entrega autorizados.
8. Para el transporte de Productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas: Los Vehículos deberán contar con carrocerías cerradas tipo furgón, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados, las mismas deberán estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los productos alimenticios.
9. Los Productos alimenticios NO deberán transportarse conjuntamente con sustancias toxicas y nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar los productos alimenticios.

OBSERVACIONES: 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.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. La empresa oferente deberá contar como mínimo con un Establecimiento Comercial o Centro de Distribución propia(verificable con la patente comercial) y/o alquilada.
2. En caso de no poseer local propio, el oferente deberá contar con un convenio o contrato de alquiler la misma deberá tener una vigencia mínima de 12 meses a partir de su firma, a fin de asegurar el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones en caso de ser adjudicado.
3. Para Productores de productos Cárnicos y derivados: Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado.
4. En caso de distribuidores de productos cárnicos y no contar con matadero propio, deberán presentar fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo.
5. Para transporte de Productos Cárnicos y derivados: Declaración Jurada de contar con al menos 01 (un) Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados en caso de no contar con vehículo propio se aceptaran

carta de compromiso y/o contrato de alquiler de dicho vehículo.

6. El oferente deberá poseer la Capacidad Logística suficiente para cumplir con las provisiones Semanales y Mensuales, conforme requerimiento de las Unidades Responsables afectadas en el presente proceso de contratación durante la vigencia del contrato. Para el efecto presentar Declaración Jurada manifestando lo solicitado.
7. El oferente deberá demostrar mediante declaración Jurada que dispone de medios de transporte propios y/o tercerizado en cantidad suficiente, con un mínimo de 2 (dos) vehículos de transporte de cargas (tipo furgón) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro en los sitios de entrega autorizados.
8. Para el transporte de Productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas: Los Vehículos deberán contar con carrocerías cerradas tipo furgón, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados, las mismas deberán estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los productos alimenticios.
9. Los Productos alimenticios NO deberán transportarse conjuntamente con sustancias tóxicas y nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar los productos alimenticios.

OBSERVACIONES: 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.

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 regirá de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

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

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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

(Programa 1.1.8) Dirección de Material Bélico (DIMABEL)		
PRODUCTOS NO PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Huevos de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado. Cotizar por unidad.
2	Manteca dietética de mesa	Manteca de mesa, con 0 % de grasas trans, sin colesterol, con fibras fortificadas con vitaminas, bien conservado, con toda la información nutricional para el producto. Presentación en pote de 500 gramos. Cotizar por unidad de pote.

3	Margarina	Margarina vegetal, con 0 % de grasas trans, sin colesterol, con fibras fortificadas con vitaminas, bien conservado, con toda la información nutricional para el producto. Presentación en pote de 500 gramos. Cotizar por unidad de pote.
4	Leche entera líquida	Conforme a plantilla DNCP AE011 - Leche entera fluida UAT. Cotizar por litro.
5	Queso rallado	Queso rallado, elaborada con queso de pasta dura, semi sura y blanda, leche pasturizada, 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 115 o 120 gr. Cotizar por unidad
6	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, como mínimo de 6 meses de fecha de vencimiento desde la entrega del producto, con toda la información nutricional proporcionada para el producto, presentación en pote 1000 gramos. Cotizar por pote.
7	Cilantro/ Kuratu	Kuratu cilantro molido, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 15 gramos. Cotizar por sobre
8	Laurel de España	Laurel de España, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 15 gramos. Cotizar por sobre
9	Extracto de tomate	Extracto de tomate, bien conservados, presentación en envase de 300 gramos, con plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
10	Orégano seco	Orégano, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 100 gramos. Cotizar por sobre.
11	Pimienta	Pimienta, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 100 gramos. Cotizar por sobre.
12	Sal fina	Sal fina yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plástico impermeable, presentación en paquete de 1 kilogramo. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por kilo.
13	Sal gruesa	Sal gruesa yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plástico impermeable. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por kilo.

14	Vinagre blanco	De color blanco, con los siguientes ingredientes: vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y con un vencimiento no menor de 6 meses en el momento de la recepción, con la marca Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de Vencimiento, lote N° etc. Cotizar por litro.
15	Pure de Tomate	Pure de tomate, bien conservados, presentación en envases de 520 gramos, con plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
16	Ketchut pote x 250gr	Ketchup, bien conservados, presentación en envases sachet o pote de 250 gramos, vencimiento no menos a seis meses desde su entrega. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
17	Salsa de tomate x 500gr	Salsa de tomate, bien conservados, presentación en envases sachet o pote de 500 gramos, con plazo minimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
18	Mostaza pote x 250gr	Mostaza, bien conservados, presentación en envases sachet o pote de 250 gramos, vencimiento no menos a seis meses desde su entrega. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
19	Mayonesa de 3kg	Mayonesa de 3kg, bien conservados, con los siguientes ingredientes como mínimo: agua, oleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limon, con un plazo minimo de entrega de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Presentación en envases sachet de 3 kilogramo. Cotizar por unidad.
20	Mayonesa de 500gr	Mayonesa de 500 gramos, bien conservados, con los siguientes ingredientes como mínimo: agua, oleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mínimo de entrega de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Presentación en envases sachet de 500 gramos. Cotizar por unidad.
21	Pan para sandwich	Pan de sandwich, bien conservados en paquetes de 1 kilogramo. Cotizar por kilo
22	Pan para hamburguesa	Pan para hamburguesa, presentacion en paquetes de 6 unidades. Cotizar por paquete de 6 unidades
23	Pan para panchos	Pan para panchos, de viena, presentación en paquetes de 12 unidades. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por paquete de 12 unidades

24	Mermelada de guayaba.	Mermelada de guayaba, bien conservados, sin sabor ni olor desagradables, libre de sustancias extrañas y moho, con la marca del bien y la descripción de ingredientes e información nutricional, presentación en frascos de 1kilo. Cotizar por frasco de 1 kilo.
25	Miel negra	Miel negra pura, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional, presentación en botella de 1 litro. Cotizar por frasco de 1 litro
26	Ñoquis	Ñoquis, pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de paquete.
27	Ravioles	Ravioles de variedad surtida (carne, pollo, cuatro quesos, ricota), pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por paquete.
28	Disco para empanada mediano	Discos para empanadas, frescas, bien conservados, para freír u hornear, tamaño mediano, en paquetes de 12 unidades. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por paquete de 12 unidades
29	Fideo Surtido	Fideos surtidos, de la variedad espagueti, tallarín, y cortadito. Elaborado con harina tipo 000 sin mezclas con sustancias extrañas, acidez 0,45% expresado en ácido láctico, ceniza 0,65%, con humedad de 13% a 14% y dureza en prueba de cocción, no quebradizos, en buen estado de conservación. Presentación en bolsas impermeables a granel. Cotizar por kilo.-
30	Café Instantáneo concentrado 200g	Café instantáneo concentrado, de café granulado tostado tipo exportación, con plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, presentación en envases de conservación de 200gr. Cotizar por unidad.
31	Jugo elaborado sobre x 8L	Jugo elaborado en polvo, concentrado, bien conservados, como mínimo de 6 meses de fecha de vencimiento, con toda la información nutricional proporcionada para el producto. Presentación en sobre de 200 gramos que rinde para ocho litros. Cotizar por unidad de sobre
32	Arveja en lata	Arveja en lata, bien conservados, presentación en envases lata de 200 gr. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de lata
33	Choclo en lata	Choclo en lata, bien conservados, presentación en envases lata de 200 gr. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de lata
34	Arroz tipo glasé	Arroz tipo glasé, tipo I granos enteros tipo exportación, descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas. Presentación en bolsas. Cotizar por kilo

35	Poroto rojo	Poroto rojo o colorado, granos enteros descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas. Presentación en bolsa impermeable de 1 kilo. Cotizar por kilo.
36	Harina de Maíz	Harina de maíz blanco, frescos, sin gorgojos u otros insectos, no ardidos, sin moho ni olor, bien conservados. Presentación en bolsa de plástico impermeable. Cotizar por kilo.
37	Carne vacuna enlatada	Carne Vacuna, bien conservados, como mínimo de 6 meses de fecha de vencimiento, con toda la información nutricional proporcionada para el productos, en envases lata de 340 gramos. Cotizar por unidad de lata de 340 gramos.
38	Atún	Atún desmenuzado al agua, bien conservados, como mínimo de 6 meses de fecha de vencimiento, con toda la información nutricional proporcionada para el producto, en envases lata de 170 gramos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de lata de 170 gramos.
39	Sardina al aceite	Sardina al aceite, bien conservados, como mínimo de 6 meses de fecha de vencimiento, con toda la información nutricional proporcionada para el producto, presentación en envases lata de 250 gramos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar unidad de por lata de 250 gramos.
40	Leche condensada en lata	Leche condensada, como mínimo de 1 año de fecha de vencimiento posterior a la entrega, con toda la información nutricional para el producto. Presentación en lata de 395 ml. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de lata.
41	Crema de leche.	En sachet, de 1000 ml. Presentación en pote de 1000 ml. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
42	Yogurt no dietético	Yogurt no dietético, envasado recientemente y bien conservados, la entrega se hará con un mínimo de 30 días antes de su fecha de vencimiento, con la marca del bien impreso en cada pote, sin alteraciones, presentación en envase de 350gr, de variedad surtida. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de pote
43	Dulce de batata	Dulce de batata, en panes de 200 gr aromatizado con vainilla sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos, descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido con un plazo de entrega mínimo de 1 año antes del vencimiento, presentación en panes de 200 gramos. Cotizar por unidad.
44	Dulce de durazno	Dulce de durazno conservado en almíbar en mitades, como mínimo de 1 año de fecha de vencimiento desde la entrega del producto, con toda la información nutricional proporcionada para el producto, presentación en lata 820 gramos. Cotizar por lata.

45	Canela	Canela molida, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 100 gramos. Cotizar por unidad de sobre
46	Vainilla	Vainilla, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 100 gramos. Cotizar por unidad de sobre
47	Nuez Moscada	Nuez moscada molida, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 25 gramos. Cotizar por unidad de sobre
48	Comino	Comino molido, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 50 gramos. Cotizar por sobre
49	Maíz loco	Granos enteros descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas. Presentación en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
50	Levadura	Levadura seca de 50 gramos. Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar por unidad de paquete de 50g.
51	Salsa de Soja	Salsa de soja de 1 litro, bien conservadas, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada envase, fecha de envasado e información nutricional. Presentación frasco de 1 litro. Cotizar por unidad
52	Aji/Pimiento molido	Pimentón dulce, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentación en sobre de 50 gramos. Cotizar por unidad de sobre
53	Chocolate en polvo	Chocolate en polvo instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsificantes lecitina de soja, envasado en cartón o potes de plástico de un kilogramo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad de paquete 400 gramos.
54	Grasa vegetal	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien, impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad. Presentación por paquete de 500g. Cotizar por unidad de paquete de 500 gramos.
55	Picadillo de carne vacuna enlatada	Picadillo de carne vacuna enlatada, envasado higiénicamente, fecha de envasado, fecha de vencimiento e información nutricional. Cotizar en lata de 90 gramos

56	Maní	Deberá ser granos sanos, con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción. Presentación en paquete de 300 gramos. Cotizar por unidad de paquete de 300 gramos.
57	Mate cocido soluble	Soluble Instantáneo, con fecha de envasado e información nutricional en cada contenido. Presentación en frasco de 75 gramos. Cotizar por unidad de frasco.
58	Café molido	No debe contener sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de Café molido envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar por unidad en paquete de 500 gramos.
59	Choclo de maíz	Choclo de maíz entero fresco, sin conservantes. Presentación unidad de espiga entera. Cotizar por unidad de espiga entera.
60	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Presentación en frasco de 250 ml. Cotizar por unidad de frasco de 250ml.
PRODUCTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
61	Cabeza de ajo	Cabeza de ajo de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentación en malla individual de 1 unidad de ajo. Cotizar por unidad de cabeza de ajo.
62	Mandioca	Mandioca fresca y madura, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción. Presentación en bolsa. Cotizar por kilo
63	Lechuga	Lechuga frescos, en mazo y bien conservado, no machucados. Presentación bolsa de 1 mazo. Cotizar por unidad de mazo.
64	Orégano en hoja	Orégano en hoja, frescos, y bien conservados en mazo. Presentación en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
65	Perejil	Perejil en hoja, frescos, y bien conservados en mazo. Presentación en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
66	Acelga	Acelga frescos, y bien conservados en mazo. Presentación en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
67	Cebollita en hoja	Cebollita en hojas, frescos, y bien conservados en mazo. Presentación en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.

68	Remolacha	Remolacha fresca y madura, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentación en bolsa 1 kilo. Cotizar por kilo
69	Repollo	Repollo blanco, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentación en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.
70	Banana	Según Plantilla DNCP N° DNCP000097. Presentación en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
71	Manzana	Manzanas Maduras pero frescas en buen estado de conservación. Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Presentación en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
72	Naranja	Naranjas Maduras pero frescas en buen estado de conservación. Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Presentación en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
73	Jamón	Jamón cocido, tipo exportación, sin olor ni contaminación. La provisión se hará por kilo y en rodaja o fetas, deben ser frescos y no congelado, envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
74	Queso para sandwich	Queso tipo para sandwich, frescos y tiernos, sin olor ni contaminación, deben ser frescos y no congelado, envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. La provisión se hará por kilo y en rodaja o fetasa, presentación en paquete de 1 kilogramos cortado en fetas. Cotizar por kilo
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
75	Muslo de pollo	Muslo de pollo tamaño grande, congelado, envasado en bolsas de polietileno con la fecha de vencimiento impresa, transportado en vehículos habilitados por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte y manipuleo, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilogramo.
76	Pollo entero	Pollo entero, congelado, envasado en bolsas de polietileno, transportado en vehículos habilitados por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será por kilogramos, en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.

77	Carnaza blanca	Carnaza blanca, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
78	Costilla	Costilla de 1ra calidad, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
79	Lomo	Lomo, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
80	Peceto	Peceto, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
81	Puchero de 1ra.	Puchero de 1ra calidad, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
82	Carnaza de 2da.	Carnaza de 2da calidad, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.

83	Rabadilla	Rabadilla, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
84	Vacío	Vacío, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
85	Carnaza de 1ra.	Carnaza de 1ra calidad, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
86	Carne molida	Carne molida de 1ra calidad, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
87	Tapa Cuadril	Tapa cuadril, carne fresca, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
88	Pancho	Pancho de 1ra calidad, conservados en buen estado. Cotizar por kilo
89	Chorizo	Chorizo de 1ra calidad, parrillero sin picantes y con picantes de acuerdo al pedido, frescos y conservados en buen estado. Cotizar por kilo
90	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna, en paquete de 12 unidades. Bien conservado, con la fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores, con la información nutricional requerida. Cotizar por unidad de hamburguesa.

91	Carne de cerdo	Carne de cerdo, carne fresca, sin tocino, como mínimo 12 hs de reposo posterior al faneamiento, de cerdo grande, tipo exportación, transportado en vehículos habilitador por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. Acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilo
BEBIDAS		
ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
92	Gaseosa	Gaseosa en botellas de 2 litros, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150 D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad
(Programa 1.1.2) Batallón Conjunto de Fuerzas Especiales (BCFE)		
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
93	Rabadilla	Rabadilla limpia, fresca y conservada en buen estado.- cotizar por kilo, presentación en bolsa de 10 kg.
94	Puchero de 1era	Puchero de 1era calidad. Presentación en paquetes de 5kg, fresco como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportados en vehículos habilitados por la unidad competentes y conformes a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque de frigorífico, Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa color blanco. Cotizar por kilo.
95	Costilla	Costilla limpia, fresca y conservada en buen estado.- cotizar por kilo, presentación en bolsa de 10 kg.
96	Carne Vacuna en Res	En res al gancho: fresco sin tocino, como mínimo 12hs de reposo posterior al faenamiento de novillo de tipo exportación , transportados en vehículos habilitados por la autoridad competente
97	Paleta	Paleta limpia, fresca y conservada en buen estado.- cotizar por kilo, presentación en bolsa de 10 kg.

98	Pollo entero	Pollo entero limpio, fresco y conservados en buen estado.- cotizar por kilo, presentación en bolsa de 6 unidades
99	Chorizo	Chorizo de Viena, presentación en bolsa de 5 kgs, cotizar por kilo
100	Fiambre	Elaborado con carne vacuna, grasa de cerdo, sal de cura húmeda agregada, fosfato, glutamato, mono sódico, lactado de sodio, mezcla de condimentos y Vitamina C, tipo exportación, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, en buenas condiciones de conservación, la provisión será por kilos.
101	Pancho	Pancho, presentación en paquete de 5 kgs. En buen estado de conservación, cotizar por kilo.
102	Carne Molida de 1ra	Carne molida de primera, presentación en paquete de 5 kgs., fresco, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, de novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso
PRODUCTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
103	Naranja	Maduras pero frescas en buen estado de conservación.- cotizar por kilo, presentación en bolsa de 100 unidades.
104	Banana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación.- cotizar por kilo, presentación en caja de 100 unidades.
105	Manzana	Maduras rojas, pero frescas en buen estado de conservación.- cotizar por kilo, presentación en caja de 50 unidades.
106	Queso para sándwich	Queso para sándwich por kilo, fresco y bien conservados. Presentación en bolsa de 5 kg, cotizar por kilo.
107	Ajo	Cabezas de ajo de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes.- cotizar por tira de 30 unidades de cabezas de ajo, presentación en tira.
PRODUCTOS NO PERECEDEROS		

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
108	Carne vacuna	Carne vacuna enlatados Carne vacuna enlatados y bien conservados. Cotizar por unidad, presentación en caja.
109	Jugo elaborado en polvo	Jugo elaborado en polvo, bien conservados en sobres de 8 litros.- cotizar por unidad.
110	Leche entera liquida	Liquida Leche entera liquida, proveído en letra pack de 1 litro.- cotizar por litro.
111	Café concentrado	Café concentrado instantáneo en pote de 200 gramos.- cotizar por pote.
112	Azúcar orgánica	Azúcar orgánica. Cristalina, blanca, refinada, sin sustancia extrañas. Proveído en bolsa de primer uso de 50 kilos.- cotizar por kilo.
113	Disco para empanada	Disco para empanada mediano paq. por docena, bien conservados.- cotizar por paquete de 12 unidades.
114	Orégano	Orégano, Bien conservado en bolsas plásticas de 500 gramos.- cotizar por bolsa.
115	Pimienta	Pimienta, Bien conservado en bolsas plásticas de 500 gramos.- cotizar por bolsa.
116	Comino	Comino, Bien conservado en bolsas plásticas de 500 gramos.- cotizar por bolsa.
117	Mayonesa	Mayonesa, Fresco y bien conservados, en envases de 1 kg.- cotizar por kilo.
118	Salsa de Tomate (Ketchup)	Salsa de tomate (ketchup) en frasco de 190 ml, vencimiento no menor a 6 meses desde la recepción de la misma - cotizar por sachet.
119	Mostaza	Mostaza, bien conservados presentación en pote de 250 gramos. Cotizar por pote.
120	Vinagre blanco	Vinagre blanco, bien conservado en envase plástico de 1 litro.- cotizar por litro.
121	Huevos frescos	Huevos frescos conservados en buen estado, en planchas de 30 unidades.- cotizar por unidad de huevo.

122	Manteca de mesa	Manteca de mesa, bien conservado en pote de 250 gr.- cotizar por pote.
123	Mermelada de guayaba	Mermelada de guayaba, bien conservado en frasco de vidrio de 1 kg.- cotizar por kilo.
124	Salsa de soja	Salsa de soja, bien conservado en botella de plástico de 1 litro.- cotizar por litro.
125	Salsa picante	Salsa picante, bien conservada en botella de plástico de 500 ml.- cotizar por botella.
126	Extracto de tomate	Extracto de tomate, bien conservado en pote de 1 kg.- cotizar por kilo.
127	Sal fina	Sal fina yodada, cristalina, bien conservado en envase de 1 kg.- cotizar por kilo.
128	Sal gruesa	Sal gruesa yodada, cristalina, bien conservado en envase de 1 kg.- cotizar por kilo.
129	Fideos	Fideos surtidos no quebradizos, en buen estado de conservación en paquetes de 5 kg.- cotizar por kilo.
130	Fideos	Fideos tipo tallarín, en buen estado de conservación en paquetes de 5 kg.- cotizar por kilo.
131	Arroz	Granos enteros descascarados, lustrosos. Secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas.- cotizar por kilo, presentación en bolsa de 25 kg.
132	Queso Rallado	Queso rallado, presentación en paquetes de 140 gramos, bien conservados. Cotizar por unidad.
133	Pan para Pancho	Pan para panchos de Viena, presentación en paquetes de 12 unds. Cotizar por paquetes de 12 unds.
134	Maní Triturado	Maní triturado y tostado. Cotizar en paquetes de 1kg
135	Miel Negra	Miel negra pura, presentación en botella de 1lts .Cotizar por frasco de 1lts.
136	Poroto	Granos enteros descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas.- cotizar por kilo presentación en bolsa de 50 kg.
137	Harina de maíz	Harina de maíz, fresca y bien conservada.- cotizar por kilo presentación en bolsa de 10 kg.

(Programa 1.1.12) Regimiento Escolta Presidencial (REP)

PRODUCTOS NO PERECEDEROS

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
138	Harina de maíz	Harina de maíz, sin gorgojos u otros insectos, no ardidos, sin moho ni olor, bien conservados, en bolsa de plástico impermeable de 5 kgrs. Cotizar por kilo.
139	Fécula de maíz (Maicena)	Fécula de maíz o Maicena, bien conservados, en caja de 800 grs. Cotizar por caja.
140	Arroz	Arroz tipo Glasé, tipo I, granos enteros tipo exportación, descascados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas, en bolsa de 50 kls. Cotizar por kilo.
141	Fideos	Fideos surtidos, no quebradizos, bien conservados, en bolsa de plásticos impermeable de 5 kgr. Cotizar por kilo.
142	Poroto rojo	Poroto rojo o colorado, sin gorgojos u otros insectos, bien conservados en envase plástico impermeable de 1 Kg. Cotizar por kilo.
143	Sal fina	Sal fina yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plástico impermeable de 1 kg. Cotizar por kilo.
144	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP - Versión 6
145	Manteca	Manteca, bien conservados, en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo.
146	Crema de leche	Crema de Leche enlatado, bien conservados en envase de 500 grs.
147	Mayonesa	Mayonesa, bien conservados, vencimiento no inferior a 1 año desde la recepción de la misma. En sachet o pote de 1 Kgr.
148	Mostaza	Mostaza, bien conservados. Vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma. En sachet o pote de 900 ml.

149	Salsa de tomate (Ketchup)	Salsa de tomate o Ketchup, bien conservados, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en envase de 950 grs. o más.
150	Vinagre blanco	Vinagre blanco, bien conservados, en botella de plástico de 1litro. Cotizar por litro.
151	Arveja en lata	Arveja enlatado, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la fecha de recepción de la misma, en lata de 2 kgr.
152	Choclo en lata	Choclo enlatado, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en lata de 300 grs.
153	Café concentrado instantáneo	Café concentrado instantáneo, en paquete conservante de 1 kgr. Cotizar por 1 kilo.
154	Café soluble	Café soluble instantáneo, en frasco de 200 grs.
155	Chocolate en polvo	Chocolate en polvo, bien conserva-do, en paquete de 400 grs.
156	Mermelada de Guayaba	Mermelada de guayaba, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en pote de 1 kg. Cotizar por kilo.
157	Durazno en almibar en lata	Durazno en almíbar en lata, enteros, bien conservados.
158	Puré de tomate	Puré de tomate, bien conservados, en cartón TETRA PACK de 530 Grs.
159	Extracto de tomate	Extracto de tomate, bien conserva-dos, en cartón TETRA PACK de 1 Kgr.
160	Salsa picante	Molho de pimienta, en frasco de 900 cc.
161	Salsa de Soja	Salsa de soja, bien conservados, en botella de 1 lt. Cotizar por litro.
162	Dulce de maní	Dulce de maní, bien conservados, en bolsita de plástico de 70 grs. x 10 unidades c/u. Cotizar por unidad.
163	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en pote de 1 kg.

164	Dulce de batata	Dulce de batata en envase de 1 kgr. Bien conservado. Cotizar por kilo.
165	Carne vacuna enlatada	Carne vacuna enlatada y bien conservado, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la mis-ma, en lata de 340 grs.
166	Caramelo	Caramelo de miel, en buen estado de conservación, en paquete de 800 grs.
167	Disco para empanada	Disco para empanadas frescas, bien conservados, para freir, tamaño mediano, en paquetes de 12 unidades. Cotizar por paquete.
168	Pan Blanco	Pan de sándwich, bien conservados, en paquete grande de 1 kgr.
169	Pan Blanco	Pan para hamburguesa, en paquete de 6 unidades, bien conservados.
170	Pancito	Pancito para pancho, en paquetes de 12 unidades.
171	Galleta molida	Galleta molida, bien conservados, en paquete de 1 kgr.
172	Comino	Comino. Especies secas, sin sustancia en paquete o bolsa de polietileno de 1 kgr. Cotizar por kilo.
173	Laurel de España	Laurel de España. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquete o sobre de 1 kgr.
174	Orégano	Orégano seco. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquete o bolsa de polietileno de 500 grs. Cotizar por paquete.
175	Pimienta	Pimienta. Especies secas, sin sustancia, en paquete o bolsa de polietileno de 1 kilo. Cotizar por kilo.
176	Canela	Canela, sin sustancia extraña en paquetes o bolsas de 1 kgr. Cotizar por kilo.
177	Nuez moscada	Nuez moscada. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquetes o sobres de 250 grs. Cotizar por sobres.
178	Huevo de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado, en planchas de 30 unidades. Cotizar por unidad.

179	Jugo Elaborado en polvo	Jugo elaborado en polvo en paquete para 8 litros.
PRODUCTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
180	Queso para sándwich	Queso para sándwich fresco y bien conservado. Presentación en bolsa de polietileno de 1 kgr. Cotizar por kilo.
181	Ajo	Cabezas de Ajo, de tamaño media-no, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentación en tira de 30 unidades. Cotizar por unidad de cabeza de ajo
182	Lechuga	Lechuga fresca, no reseca y bien conservada. Presentación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad de mazo.
183	Perejil	Perejil fresco, no reseco y bien conservado. Presentación en bolsa de 10 unidades. Cotizar por unidad de mazo
184	Acelga	Acelga fresca en mazo, no reseca y bien conservada. Presentación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad (mazo).
185	Cebollita en hoja	Cebollita en hoja fresca, no reseca y bien conservada, en mazo. Presentación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad de mazo.
186	Remolacha	Remolacha fresca, no reseca y bien conservada. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
187	Repollo	Repollo fresco, no reseco y bien conservado. Presentación en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo.
188	Banana	Plantilla DNCP - Versión 2
189	Limón	Limón maduro pero fresco, en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
190	Manzana	Manzana madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en caja de 50 unidades. Cotizar por kilo.

191	Pera	Pera madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en caja de 50 unidades. Cotizar por kilo.
192	Naranja	Naranja madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 100 unidades. Cotizar por kilo.
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
193	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna, fresca y conservada en buen estado. Presentación caja de 60 unidades. Cotizar por caja.
194	Fiambre	Fiambre tipo parís por kilo, sin picantes, bien conservados. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kgr. Cotizar por kilo.
195	Jamonada	Fiambre tipo parís por kilo, sin picantes, bien conservados. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kgr. Cotizar por kilo.
196	Pancho	Panchos, bien conservados. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kgr. Cotizar por kilo.
197	Chorizo	Chorizo parrillero sin picantes, frescos y en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 5 kgr. Cotizar por kilo.
198	Bola de lomo	Carne limpia, fresca y bien conserva-dos. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
199	Carnaza de 1a.	Carne limpia, fresca y bien conserva-dos. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
200	Costilla	Costilla de 1a., como mínimo 12 horas de reposo posterior al faena-miento, de tipo exportación. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
201	Carne de cerdo	Carne de cerdo en res, fresco, sin tocino, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamamiento. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
202	Pollo entero	Carne de pollo entero, limpia, fresca y bien conservadas. Presentación en bolsa de 8 unidades. Cotizar por kilo.
203	Surubí	Carne limpia, fresca del día y bien conservadas. Presentación bolsa x 5 kgr. Cotizar por kilo.

BEBIDAS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
204	Gaseosa	Gaseosa en Botella descartable de plástico, con tapa roscable de de 2 litros. Presentación en pack de 6 unidades en varios sabores. Cotizar por unidad.
205	Gaseosa	Gaseosa en Botella descartable de plástico, con tapa roscable de 250 ml. Presentación en pack de 12 unidades en varios sabores. Cotizar por unidad.
(Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)		
PRODUCTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
206	Banana	Tamaño mediano, en buen estado de conservación en el momento de la recepción, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme presentación en cajas de 20 kilogramos. Cotizar por kilos.-
207	Mandioca fresca pelada	raíces blanca, brillante, sin contenido líquido en el envase, sano, limpio, turgente, de buen color, bien formado y desarrollado, en perfecto estado de conservación. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido de peso neto. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de vencimiento legible (día, mes y año). N° de: R.E. y R.S.P.A. vigente Envase: envasadas al vacío, limpios, sin contenido de líquido, sano, sin imperfecciones. Transporte: Refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.
208	PEPINO	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.
209	Disco para empanada	Discos grandes para empanadas: masa a base de harina. Con film separador entre cada disco. Diámetro entre 14 y 16 cm. Envase: Limpio, sano, herméticamente cerrado. Rotulado: En el cuerpo del envase debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado", N° de: R.E., R.S.P.A. vigente. Transporte: Refrigerado manteniendo la cadena de frío no superior a 4° C y en condiciones de higiene adecuado. Presentación: paquetes de 12 unidades hasta 500 g.

210	Ananá o piña	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.</p> <p>Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.</p> <p>Peso por unidad: mínimo 1,5 Kg.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>
211	Limón	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.</p> <p>Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.</p> <p>Peso por unidad: mínimo 60 g.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Presentación: en bolsas tipo rejilla de plástico en cajas cosechadoras.</p>
212	Queso para sandwich	<p>Deberá ser proveído sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENACSA. Se recibirá por kilo neto, cortado en fetas, protegidos por bolsas de polietileno. Serán rechazadas las partidas por descomposiciones que se notaren en los productos, deberá llevar la marca impresa en los envases, con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su habilitación por el SENACSA, INAN, R.E. y R.S.P.A, si correspondiere. Transportado en vehículo refrigerado. Cotizar por Kilo.</p>
213	Remolacha	<p>Sanas, lavadas libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Peso por unidad: mínimo 150 g.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>
214	Repollo	<p>Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. sin hojas exteriores verdes abiertas. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Cotizar por kilo</p>
215	Mayonesa	<p>Emulsión de aceite vegetal comestible con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos, aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. Color amarillo suave y uniforme. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Cotizar en envase de 475gr</p>

216	Naranja	Producto maduro procedente del fructificación de una planta sana. Características: Fruto sano, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollado y formado, seco, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firme, turgente, sin golpes ni machucones, bien coloreado de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.
217	Ajo	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, secos, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados. Peso por unidad: mínimo 40 gramos. Envase: redcillas de plástico, limpias y cerradas. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos
218	LECHE ENTERA	Leche Entera líquido: Con tratamiento UAT en Tetra Pack, En presentación de un (1) litro, envasado reforzado. Con contenido de calcio, fósforo, sin aditivos (azúcar, chocolate, cereal, antioxidantes, conservantes y/o colorantes), fecha de vencimiento no inferior a 4 (cuatro) meses a partir de la fecha de entrega, información nutricional y Leyenda Donado por el Ministerio de Desarrollo Social. Prohibida su comercialización impresas en el envase. Registro Sanitario vigente. Observación: Cotizar por Unidad
219	Huevo de gallina	huevos frescos de gallina, Tipo A; enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cáscara seca. Peso por unidad: 55 a 65 gramos. Rotulado: En cada pack: Nombre del alimento Tipo de huevo. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de: R.E. Envase: Packs herméticamente cerrados de 6 placas, limpios y sin imperfecciones. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos. Cotizar por plancha
PRODUCTOS NO PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
220	Arroz tipo glase	Arroz tipo Glacé, granos enteros descascarados, secos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas, presentación en paquete de 5 kg. Cotizar por kilos.
221	Vinagre Blanco	Vinagre blanco, bien conservados, en botella de plástico de 1 litro. Cotizar por litro.
222	Dulce de batata	DULCE DE BATATA. Cotizado por 500 gr en adelante
223	Ravioles	Ravioles de variedad surtida (carne, pollo, cuatro quesos, ricota), pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. Cotizar por unidad de paquete.

224	Ñoquis	<p>Ñoquis: tamaño uniforme hecho de semolín, puré de papas, manteca, huevo y sal. Peso por paquete: de 400 a 500 gramos.</p> <p>Envase: Limpio, sano, herméticamente cerrado. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año).. N° de Registro del Establecimiento (R.E. N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes. Transporte: Refrigerado manteniendo la cadena de frío no superior a 4° C y en condiciones de higiene adecuado.</p>
225	Extracto de Tomate	<p>En presentación envase tetra pack de 520gr de peso neto como mínimo, fecha de vencimiento no inferior a 6 (seis) meses a partir de la fecha de entrega y Leyenda Donado por el Ministerio de Desarrollo Social. Prohibida su comercialización impresas en el envase. Con Registro Sanitario vigente. Observación: Cotizar por Envase de 1 kilogramos como mínimo.</p>
226	SALSA PICANTE	<p>Salsa picante, bien conservada, presentación en frascos de 500 ml en adelante; Cotizar unidad.</p>
227	Cafe	<p>café instantáneo en presentación de frasco de 200g</p>
228	Salsa de soja	<p>Salsa obtenida por procesos de fermentación de soja; colorantes caramelo y conservantes sorbato de potasio. Color, olor y sabor característico según corresponde. Cotizar frasco de 250cc en adelante</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Frasco limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>
229	Queso tipo Rallado	<p>Elaborado con queso reggianito deshidratado, sin sustancias extrañas ni olor desagradable, presentación en paquetes de 40 gramos, bien conservado, con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su habilitación INAM, R.E. y R.S.P.A (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).</p>
230	Sal Fina Yodada	<p>Forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salado franco. No debe contener nitritos ni nitratos.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: paquete limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Observación: Cotizar por Paquete de 500gr.</p>

231	Crema de Leche	<p>Producto obtenido por desnatación de la leche entera con un 35 a 40 % de grasa. Peso por unidad:1kl.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de Habilitación de Establecimiento de SENACSA y N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: bolsas sachet, limpia, sana, herméticamente cerrada, sin imperfecciones.</p> <p>Transporte: Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>
232	Durazno en almibar en lata	<p>En latas de 800 gramos como mínimo, con un plazo de entrega como mínimo de 1 año antes de su vencimiento con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Con la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)</p>
233	Arveja en lata	<p>Granos de arveja enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniformes. Sin olores ni sabores extraños. Los granos de choclo contenidos en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido peso neto y peso escurrido. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p>Envase: Latas higiénicas. Limpio, sano, inviolable, sin abolladura o herrumbre. Marca del fabricante visible. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Lata de 200gr</p>
234	Choclo en lata	<p>Granos de choclo enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniformes. Sin olores ni sabores extraños. Los granos de choclo contenidos en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido peso neto y peso escurrido. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p>Envase: Latas higiénicas. Limpio, sano, inviolable, sin abolladura o herrumbre. Marca del fabricante visible. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>
235	Harina de maíz	<p>Harina de Maíz envasada: precocida, obtenida de los granos de maíz, Zea Mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance el grado apropiado de finura, el producto debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, deberá estar exento de sabores y olores extraños, suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos, no contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. Características organolépticas, color amarillo o dorado, sabor y olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación. Vencimiento no inferior a 4 (cuatro) meses a partir de la fecha de entrega. información nutricional y Leyenda Donado por el Ministerio de Desarrollo Social. Prohibida su comercialización impresas en el envase, envasado en bolsas intactas de CRISTAL, transparentes de polietileno de alta densidad (30 micras), en presentación de 1 kilogramos de peso neto. Registro Sanitario vigente. Observación: Cotizar por Paquete de 1 kilogramos</p>

236	FIDEOS	Elaborado a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten integral (<i>Triticum durum</i>), en sus diferentes formas. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente. Envase: Limpio, sano, inviolable. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Presentación de 3kg. (Cotizar un paquete de 3kg)
237	Edulcorante líquido de 500 ml	Líquido transparente, de bajo valor calórico, a base de ka'a he'e. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; entre sus principios activos principales esteviósido. Cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de autorización por D.N.V.S del MSP y BS. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente. Envase: frascos, higiénicos, herméticamente cerrados, inviolables, sin golpes ni rajaduras. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.
238	Poroto	De tipo San Francisco, de granos enteros, sanos, secos y limpios, de la cosecha del año sin substancias extrañas, insectos, moho, sin humedad, fecha de vencimiento no inferior a 6 (seis) meses a partir de la fecha de entrega y Leyenda Donado por el Ministerio de Desarrollo Social. Prohibida su comercialización impresas en el envase, envasado en bolsas intactas, transparentes de polietileno de alta densidad (18 micras), en presentación de 1 kilogramos de peso neto. Registro Sanitario vigente. Observación: Cotizar por Paquete de 1 kilogramos.
PRODUCTOS CÁRNICOS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
239	Jamón Cocido	Jamón cocido en bolsas higienicas, hermeticamente cerradas al vacío sin imperfecciones, Contenido neto en kilogramos, rotulados con fecha de elaboración y vencimiento , especificando día, mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del Fabricante visible, N° de RE y R.S.P.A Características; pasta prensada, elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte en vehiculos cerrados para proteger los alomentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frio. Cotizar por kilogramo.

240	Muslo de pollo	<p>Tejido muscular procedente del pollo. Color levemente rosado, olor suave y característico de carne de pollo fresca, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados. Peso por unidad: entre 350 a 400 gramos, sin cadera. Rotulado: Fecha de vencimiento no inferior a 6 días en el momento de la recepción. Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente.</p> <p>Envase: bovinas selladas de origen, limpias. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>
241	Costilla de 1ª	<p>Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.</p>
242	Lomo	<p>Lomo. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.</p>
243	Peceto	<p>Parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador.</p> <p>Peso por unidad: mínimo de 2 kilogramos.</p> <p>Rotulado: Fecha de vencimiento clara y visible (día, mes, año). Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente</p> <p>Envase: herméticamente cerradas al vacío por unidad, sin imperfecciones, sin exceso de líquido y sin contenido de aire, limpio, sano, herméticamente cerrado en cajas de plástico.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>
BEBIDAS		
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

244	AGUA MINERAL DE 20 LITROS	<p>En cumplimiento a la Ley 836/80 código sanitario, se solicita a los potenciales oferentes, la Habilitación de Registro de Establecimiento, expedida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), la cuál será considerada de carácter Excluyente.</p> <p>Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)</p> <p>Copia del último informe del ensayo realizado por el departamento de microbiología del Instituto Nacional de Tecnología Normalización y Metrología (INTN) a sus fuentes de agua.</p> <p>Los bidones de 20 (veinte) litros deberán ser entregados a la institución en comodato, como parte del suministro y serán solicitados por el administrador del contrato, conforme a las necesidades de la convocante.</p> <p>La provisión del bidón de agua de 20 litros en forma semanal de los bidones o ante pedidos realizados por la Convocante..</p>
(Programa 1.1.11) Obispado de las Fuerzas Armadas de la Nación y la Policía Nacional		
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
245	Carne Vacuna en Res	<p>Se recibira carne limpia al gancho de novillos de 1° categoria, clasificacion en el mercado tipo exportacion, como minimo novillos medio gordo, de 2 a 4 años, (hasta 4 dientes), en cortes de media res, debera estar cortada en sus partes correspondientes, con un peso promedio de 120 a 160 kilos, cada media res, los cortes de 1° categoria (TRASERO) y 2° categoria (DELANTERO) seran de un minimo de 54% del total, con todas sus partes, (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc, inocuidad de la carne, en buen estado de, con buena calidad higienica, libre de contaminantes, fisicos(cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis etc,) y quimicos, (residuos de detergente, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc), o cualquier sustancia que indique que el producto, no cumple con las normas de inocuidad, segun la inspeccion tecnica veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, con un minimo de descanso de 24 horas en corrales antes de la faena características organolepticas: con color rojo cereza, de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza, y textura, la merma liquida no sera mayor al 3% del peso del producto, no debera observarse obesos, tumuraciones, ni hematomas. El producto en el momento de la entrega debera contar con 24 hs de refrigeracion en camara a una temperatura de 2 a 7 grados celsius, y su traslado para la entrega debera ser en camiones frigorificos que mantengan la misma temperatura, cotizar por kilo</p>
246	Pollo entero	<p>Pollo Entero, 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 habilitados por 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. (El precio que se indicara en la oferta será la del precio unitario por kilo). Produccion Nacional</p>
(Programa 1.1.5) Dirección General de Comunicación Social (DIGECOSO)		
PRODUCTOS CARNICOS		

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
247	PROVISION DE AGUA MINERAL	Agua Mineral botellon x 20 Lts
248	PROVISION DE CAFÉ MOLIDO TORRADO	Café molido tostado tipo exportacion enbasado en paquetes de 500 gramos
249	PROVISION DE LECHE ENTERA	LECHE ENTERA EN LIQUIDO, CARTON DE 1 LTRO
250	PROVISION DE EDULCORANTE	EDULCORANTE EN LIQUIDO DE 600 ML POR UNIDAD
(Programa 1.1.9) Comando en Jefe (COMANJEFE)		
ALIMENTOS VARIOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
251	Queso para sandwich	Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable ni contaminación, la provisión será por kg, en rodaja y en paquete de 1 kg. Como minimo, Producción Nacional
252	Leche entera liquido	Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5 Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).
253	Leche descremada liquido	Leche descremada liquida: Será proveída leche entera pasteurizada UAT de larga vida en envase de Tetra Pack de 1 litro, aptas para consumo humano de marca registrada impresa en el envase, contendrá la información nutricional en el envase, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, habilitación del SENACSA, habilitación del INAM con su R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6 MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Observación: de conformidad a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa: Los Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional. Se deberá cotizar por unidad.-
254	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Como minimo, Cotizar por kg. Producción Nacional
255	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pack de 220 gr. Cotizar por unidad.

256	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grms., con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada envase. Sin sodio. Cotizar por unidad.
257	Arroz	Arroz tipo glase, con calcio, sodio, potasio, hierro, carbohidratos y proteínas. Presentación en paquete de 5 kls. Cotizar por paquete de 5 kg.
258	Huevos de gallina	Tipo A, color rojo, enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cascara seca. Rotulado en cada pack tipo de huevo, fecha de vencimiento (día, mes, año). N° de Habilitación de Establecimiento de SENACSA vigente. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en placas de 30 unidades en packs de 6 placas, como mínimo. Se deberá cotizar por unidad.
259	Sal fina	Sal fina yodada, sin sodio. Presentación en paquete plástico de 1 kg. Cotizar por kg.
260	Disco para empanada	Discos para empanadas, para freir, tamaño grande, bien conservados en paquetes de 12 unidades. Cotizar por paquetes.
261	Jugo Elaborado en polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., con azúcar incluido , sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por sobre.
262	Caramelo Frutal	Caramelos con rellenos frutales, presentacion en paquete 810 gr. Cotizar por paquete.
263	Caramelo de leche	Caramelos de leche con relleno, presentacion en paquete 822 gr.Cotizar por paquete.
264	Caramelo café	Caramelos de cafe con relleno, presentacion en paquete 822 gr.Cotizar por paquete.
265	Galletita Salvado	Galletita salvada. Valor energetico 1744 KJ/422 kcal. Grasas/lipidos, proteinas, fibras alimentarias livianas y crocantes de gluten bajas en calorías.Cotizar por unidad - Planilla: DNCP000064
266	Galletita Criollita	Galletita Criollita, presentacion en paquete.Cotizar por unidad.
267	Cocido instantaneo	Cocido instantaneo, presentación en envase de 150gr. Cotizar por paquete.
268	Latas de Durazno	Duraznos en almíbar 820 gr. Presentacion en lata

269	Vinagre blanco de 1Lts.	<p>El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.</p> <p>Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino. Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos; Sabor : ácido y picante que puede ser áspero pero no acre. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento. 2. Peso Neto. 3. Datos del Establecimiento elaborador. 4. País de origen. 5. Lote. 6. Fecha de vencimiento (Exceptuado para el vinagre). 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 8. Datos del Importador, en caso de productos importados. 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones</p>
BEBIDAS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
270	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 500 ml, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
271	Gaseosa en botella de 2 lts.	Gaseosa en botellas de 2lts como mínimo, Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase de plástico/, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguaya INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A.
272	Bebida Isotónica de 500 cc	Bebida isotónica en botella de 500 cc para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) agotados durante el ejercicio Agua, azúcares, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de potasio, concentrado sabor moras, saborizante natural de lima limón, cloruro de magnesio, fosfato tripotásico, cloruro de calcio, niacinamida, piridoxina, cianocobalamina, sabor a elección de convocante.
273	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en botellas de 1 Lts. Cotizar por unidad.
274	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en bidon de 5 Lts. Cotizar por unidad.
275	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial, presentación en tetrapack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
276	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial dietetico presentación en tetrapack de 1 Lts. Cotizar por unidad.

ALIMENTOS VARIOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
277	Te de Anis	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
278	Te de boldo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
279	Te de manzanilla	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de manzanilla. Presentación en caja de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
280	Té de menta	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de menta. Presentación en caja 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
281	Te verde	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
282	Te rojo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
283	Te burrito	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
284	Te Ka,a he,e	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
285	Te Jaguarete ka,a	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
286	Te negro	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
CARNICOS Y EMBUTIDOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
287	Carne molida	Carne molida de primera de carnaza negra, limpia, fresca y bien conservadas, provisión por kg.

288	Lomo	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.
289	Rabadilla	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.
290	Carnaza de 1era	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.
291	Vacio	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.
292	Jamón	Jamón cocido fresco y conservado en buen estado, con bajas calorías, libre de gluten, envasados al vacío en rodajas, presentación en paquete plástico resistente y sellado de 230gr. Cotizar por kilo.
293	Pancho	Pancho fresco y conservado en buen estado. Cotizar por kg.

294	Muslo de pollo	Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada muslo deberá tener como mínimo 150gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento.
295	Pollo entero	Fresca y conservados en buen estado. Presentacion paquete de pollo entero en plásticos resistentes. Cotizar por kg.
296	Costilla	Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo
297	Surubi en rodajas	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Se deberá cotizar por kg.
298	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna congelada, sin perder la cadena de frio, presentacion en caja de 48 unidades. Cotizar por caja
ALIMENTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
299	Pera	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
300	Manzana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
301	Banana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
302	Limon	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, en bolsas , sin sustancias extrañas contaminantes. Como mínimo. Cotizar por kilo
303	Anana o Piña	Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machacones, bien coloreadas de acuerdo a la características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Cotizar por unidad.

304	Lechuga	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenidas en cajas, como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo. Cotizar por unidad.
305	Perejil	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenida en cajas, como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo. Cotizar por unidad.
306	Cebollita en hoja	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenida en cajas. Como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo. Cotizar pot unidad.
307	Ajo por kilo	Cada Cabeza de ajo deberá tener un peso mínimo de 40 gramos cada uno, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, la entrega será en redcillas de plástico, la cotización y presentación deberá ser en bolsa de 1 kg, como mínimo
(Programa 1.1.10) Fuerzas Militares (FFMM)		
ALIMENTOS VARIOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
308	Queso para sandwich	Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable ni contaminación, la provisión será por kg, en rodaja y en paquete de 1 kg. Como minimo, Producción Nacional
309	Leche entera liquido	Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5 Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).

310	Leche descremada liquido	Leche descremada liquida: Será proveída leche entera pasteurizada UAT de larga vida en envase de Tetra Pack de 1 litro, aptas para consumo humano de marca registrada impresa en el envase, contendrá la información nutricional en el envase, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, habilitación del SENACSA, habilitación del INAM con su R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6 MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Observación: de conformidad a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa: Los Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional. Se deberá cotizar por unidad.-
311	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Como minimo, Cotizar por kg. Producción Nacional
312	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pak de 500 gr. Cotizar por unidad.
313	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grms., con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada envase. Sin sodio. Cotizar por unidad.
314	Arroz	Arroz tipo glace, con calcio, sodio, potasio, hierro, carbohidratos y proteínas. Presentación en paquete de 5 kls. Cotizar por paquete de 5 kg.
315	Huevos de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado. Cotizar por unidad.
316	Sal fina	Sal fina yodada, sin sodio. Presentación en paquete plástico de 1 kg. Cotizar por kg.
317	Disco para empanada	Discos para empanadas, para freir, tamaño grande, bien conservados en paquetes de 12 unidades. Cotizar por paquetes.
318	Jugo Elaborado en polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., con azúcar incluido , sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por sobre.
319	Caramelo Frutal	Caramelos con rellenos frutales, presentacion en paquete 810 gr. Cotizar por paquete.
320	Caramelo de leche	Caramelos de leche con relleno, presentacion en paquete 822 gr.Cotizar por paquete.
321	Caramelo café	Caramelos de cafe con relleno, presentacion en paquete 822 gr.Cotizar por paquete.

322	Galletita Salvado	Galletita salvada. Valor energetico 1744 KJ/422 kcal. Grasas/lipidos, proteinas, fibras alimentarias livianas y crocantes de gluten bajas en calorías. Cotizar por unidad - Planilla: DNCP000064
323	Galletita Criollita	Galletita Criollita, presentacion en paquete. Cotizar por unidad.
324	Cocido instantaneo	Cocido instantaneo, presentación en paquete de 500gr. Cotizar por paquete.
325	Latas de Durazno	Duraznos en almíbar 820 gr. Presentacion en lata
326	Vinagre blanco de 1Lts.	El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo. Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino. Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos; Sabor : ácido y picante que puede ser áspero pero no acre. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento. 2. Peso Neto. 3. Datos del Establecimiento elaborador. 4. País de origen. 5. Lote. 6. Fecha de vencimiento (Exceptuado para el vinagre). 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 8. Datos del Importador, en caso de productos importados. 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones
327	Edulcorante Liquido	Edulcorante liquido de mesa, con ka'a he'e y cero calorías, presentación en frascos plástico con tapa rosca de 500 a 600 ml.-
328	Queso para untar	Queso para untar conservado, presentacion en pote de 200 gramos
329	Pan Integral	Pan integral, para sandwich, en paquetes de 690 gr. Como minimo, Cotizar por paquetes.
330	Mermelada de guayaba	Mermelada de guayaba, bien conservados, sin sabor ni olor desagradables, libre de sustancias extrañas y moho, con la marca del bien y la descripción de ingredientes e información nutricional, presentacion en frascos de 1kilo. Como minimo. Cotizar por frasco de 1 kilos
331	Yogurt no dietético	Yogurt no dietético, envasado recientemente y bien conservados, en sachet de plástico de 1 litro. Como minimo. Cotizar por litro. Producción Nacional.-
332	Mostaza	Aderezo a base Mostaza con minerales y vitaminas A, B y C, con semillas de mostaza cultivados sustentablemente. Presentación en envases de plásticos de 900 gr como minimo. Cotizar por unidad.

333	Kétchup	Kétchup con carbohidratos, potasio, calcio y hierro. Presentación en envases plásticos de 250 gr. Cotizar por unidad.
334	Manteca	Manteca, bien conservados, en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo.
335	Caramelo	Caramelos duros mentolados de sabores artificiales, presentación en paquetes pequeños de 34 gramos. Cotizar por caja de 21 paquetes pequeños.
BEBIDAS VARIAS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
336	Agua Mineral s/ Gas	Agua mineral sin gas. Bidones de 20 litros. 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.
337	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 500 ml, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
338	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en botellas de 1 Lts. Cotizar por unidad.
339	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en bidon de 5 Lts. Cotizar por unidad.
340	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial, presentación en tetrapack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
341	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial dietetico presentación en tetrapack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
342	Bebida energizante	Bebida energética deportiva, isotónica multifrutas, en presentación de botella de 500 ml. Cotizar por unidad.
ALIMENTOS VARIOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS

343	Te de Anis	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
344	Te de boldo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
345	Te verde	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
346	Te rojo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
347	Te burrito	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
348	Te Ka,a he,e	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
349	Te Jaguarete ka,a	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
350	Te negro	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
351	Te de manzanilla	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
CARNICOS Y EMBUTIDOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
352	Carne molida	Carne molida de primera de carnaza negra, limpia, fresca y bien conservadas, provisión por kg.
353	Jamón	Jamón cocido fresco y conservado en buen estado, con bajas calorías, libre de gluten, envasados al vacío en rodajas, presentación en paquete plástico resistente y sellado de 230gr. Cotizar por kilo.
354	Pancho	Pancho fresco y conservado en buen estado. Cotizar por kg.
355	Muslo de pollo	Muslo de pollo fresco y conservado en buen estado. Presentación paquete plástico resistente. Cotizar por kg.
356	Pollo entero	Fresca y conservados en buen estado. Presentación paquete de pollo entero en plásticos resistentes. Cotizar por kg.

357	Costilla	Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo
358	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna congelada, sin perder la cadena de frio, presentacion en caja de 48 unidades. Cotizar por caja
ALIMENTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
359	Pera	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
360	Manzana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
361	Banana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
362	Ajo	Cabeza de 50grs. Aprox. Cada una, dientes blancos, sanos, enteros, sin brotes con piel firme secos limpios en perfecto estado de conservación, en el momento de la recepción y apto para el consumo humano.-
363	Naranja	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
364	Mamón	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
365	Kiwi	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
(Programa 1.1.1) Centro Financiero N°1 - COMANJEFE		
PRODUCTOS NO PERECEDERO		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
366	Harina de maíz	Harina de maíz, sin gorgojos u otros insectos, no ardidos, sin moho ni olor, bien conservados, en bolsa de plástico impermeable de 5 kgrs. Cotizar por kilo.

367	Arroz	Arroz tipo Glacé, tipo I, granos enteros tipo exportación, descascados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas, en bolsa de 50 kls. Cotizar por kilo.
368	Fideos	Fideos surtidos, no quebradizos, bien conservados, en bolsa de plásticos impermeable de 5 kgr. Cotizar por kilo.
369	Poroto rojo	Poroto rojo o colorado, sin gorgojos u otros insectos, bien conservados en envase plástico impermeable de 1 Kg. Cotizar por kilo.
370	Sal fina	Sal fina yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plástico impermeable de 1 kg. Cotizar por kilo.
371	Aceite vegetal comestible de oliva	Aceite de oliva, en buen estado de conservación, tiempo de vencimiento no inferior a 1 año a la fecha de entrega. en botella de 250 ml.
372	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP - Versión 6
373	Manteca	Manteca, bien conservados, en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo.
374	Crema de leche	Crema de Leche enlatado, bien conservados en envase de 500 grs.
375	Mayonesa	Mayonesa, bien conservados, vencimiento no inferior a 1 año desde la recepción de la misma. En sachet o pote de 1 Kgr.
376	Salsa de tomate (Ketchup)	Salsa de tomate o Ketchup, bien conservados, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en envase de 950 grs. o mas.
377	Vinagre blanco	Vinagre blanco, bien conservados, en botella de plástico de 1litro. Cotizar por litro.
378	Arveja en lata	Arveja enlatado, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la fecha de recepción de la misma, en lata de 2 kgr.
379	Choclo en lata	Choclo enlatado, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en lata de 300 grs.
380	Café soluble	Café soluble instantáneo, en frasco de 200 grs.

381	Pure de tomate	Puré de tomate, bien conservados, en cartón TETRA PACK de 530 Grs.
382	Extracto de tomate	Extracto de tomate, bien conserva-dos, en cartón TETRA PACK de 1 Kgr.
383	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en pote de 1 kg.
384	Dulce de batata	Dulce de batata en envase de 1 kgr. bien conservados. Cotizar por kilo.
385	Galleta molida	Galleta molida, bien conservados, en paquete de 1 kgr.
386	Laurel de españa	Laurel de España. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquete o sobre de 1 kgr.
387	Oregano	Oregano seco. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquete o bolsa de polietileno de 500 grs. Cotizar por paquete.
388	Pimienta	Pimienta. Especies secas, sin sus-tancia, en paquete o bolsa de polietileno de 1 kilo. Cotizar por kilo.
389	Huevo de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado, en planchas de 30 unidades. Cotizar por unidad.
PRODUCTOS PERECEDERO		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
390	Ajo	Cabezas de Ajo, de tamaño media-no, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentación en tira de 30 unidades. Cotizar por unidad de cabeza de ajo
391	Lechuga	Lechuga frescas, no resacas y bien conservadas . Presentación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad de mazo.
392	Perejil	Perejil fresco, no resaco y bien con-servado. Presentación en bolsa de 10 unidades. Cotizar por unidad de mazo.
393	Acelga	Acelga fresca en mazo, no reseca y bien conservada. Presentación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad (mazo).

394	Cebollita en hoja	Cebollita en hoja fresca, no reseca y bien conservadas, en mazo. Presentación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad de mazo.
395	Remolacha	Remolacha fresca, no reseca y bien conservada. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
396	Repollo	Repollo fresco, no reseco y bien conservado. Presentación en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo.
397	Banana	Plantilla DNCP - Versión 2
398	Limón	Limón maduro pero fresco, en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
399	Manzana	Manzana madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en caja de 50 unidades. Cotizar por kilo.
400	Pera	Pera madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en caja de 50 unidades. Cotizar por kilo.
401	Naranja	Naranja madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 100 unidades. Cotizar por kilo.
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS
402	Bola de lomo	Carne limpia, fresca y bien conservados. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
403	Carnaza de 1a.	Carne limpia, fresca y bien conservados. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
404	Costilla	Costilla de 1a., como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, de tipo exportación. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
405	Carne de cerdo	Carne de cerdo en res, fresco, sin tocino, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
406	Pollo entero	Carne de pollo entero, limpia, fresca y bien conservadas. Presentación en bolsa de 8 unidades. Cotizar por kilo.
407	Surubí	Carne limpia, fresca del día y bien conservadas. Presentación bolsa x 5 kgr. Cotizar por kilo.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

- **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:**

- (Programa 1.1.1) Dirección General de Administración y Finanzas de Comando en Jefe (CFN°1); Responsable: CAP INT OSCAR CANTERO.
- (Programa 1.1.2) Batallón Conjunto de Fuerzas Especiales (BCFE); Responsable: TTE 1° INT JOVITA MABEL BRITZ JARA, Intendente Girador.
- (Programa 1.1.5) Dirección General de Comunicación Social (DIGECOSO); Responsable: CAP INT KARINA ALEGRE. Intendente Girador.
- (Programa 1.1.8) Dirección de Material Bélico (DIMABEL); Responsable: CNEL DCEM VICTOR ANDRES AQUINO GIMENEZ LOPEZ. Intendente Girador.
- (Programa 1.1.9 y Programa 1.1.10) Comando de las Fuerzas Militares y Comando en Jefe (FFMM - COMANJEFE); Responsable: CNEL DCEM JHON EWARD BAVERA PALACIOS. Intendente Girador.
- (Programa 1.1.11) Obispado de las Fuerzas Armadas de la Nación y la Policía Nacional; Responsable: MY INT OSCAR VELAZQUEZ; Intendente Girador.
- (Programa 1.1.12) Regimiento Escolta Presidencial (REP); MY DCEM FRANCISCO ARANDA RUIZ DIAZ.
- (Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL); Responsable: CAP AVL ULISES SANTIAGO FRETES CARVALLO.

- **Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada:**

La necesidad que se pretende satisfacer mediante la Adquisición de Productos Alimenticios, obedece principalmente a la necesidad de proveer alimentos al Personal Militar que presta servicio en las diferentes Unidades Responsables del Comando de Fuerzas Militares y Comando en Jefe, en el marco del rol constitucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación.

- **Justificativa de la planificación (periódico / sucesivo o necesidad temporal):**

La Adquisición de Productos Alimenticios objeto del presente proceso de contratación, se trata de un llamado periódico necesario a fin de satisfacer una de las necesidades básicas del personal militar, cual es la alimentación. Los productos alimenticios objetos de la presente contratación es una necesidad básica para la alimentación diaria de la tropa al servicio de las patria y en especial del Personal Militar que presta servicio en las diferentes Unidades Responsables del Comando de

Fuerzas Militares y Comando en Jefe, en virtud a la misión constitucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación.

- **Justificar las especificaciones técnicas establecidas:**

Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, fueron realizadas por personal técnico en nutrición y alimentación de Cada Unidad Responsable afectadas en el presente proceso licitatorio, en base a las necesidades operacionales para la elaboración adecuada de los Alimentos y Raciones que serán destinadas al consumo del personal militar, en virtud a las Operaciones asignadas a cada UU.RR, las especificaciones técnicas fueron elaboradas

teniendo en cuenta los componentes nutricionales de cada producto a ser adquirido en la presente contratación.

Debe destacarse además, que para la elaboración del PAC, se ha tenido en cuenta la Disponibilidad Presupuestaria para este objeto de gasto; los precios referenciales para el presente llamado para lograr las estimaciones de costos, se debió a las solicitudes de presupuestos remitidos a las empresas dedicadas a la provisión de adquisición de este rubro, y a los Contratos anteriores, que combinados estos presupuestos, constituyen los requisitos necesarios y fundamentales para lograr un buen precio promedio y la optimización de los recursos disponibles de la Unidad.

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:

(Programa 1.1.8) Dirección de Material Bélico (DIMABEL)		
ÍTEM	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
1 AL 92	Avda. Dr. Semidei c/ Ruta Transchaco (LOMA PYTA)	31/12/2024
(Programa 1.1.2) Batallón Conjunto de Fuerzas Especiales (BCFE)		
ÍTEM	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
93 AL 147	Vía Férrea y Avda. Dr. Semidei Campo Grande, dentro del predio del Comando del Ejército (Campo Grande)	31/12/2024
(Programa 1.1.12) Regimiento Escolta Presidencial (REP)		
ÍTEM	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
148 AL 216	Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Predio del REP (Asunción).	31/12/2024
(Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)		

ÍTEM	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
217 AL 267	Calle Oliva y 14 de mayo (Asunción).	31/12/2024
(Programa 1.1.11) Obispado de las Fuerzas Armadas de la Nación y la Policía Nacional		
ÍTEM	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
268 AL 269	Calle Dr. Luis María Argaña y Prof. J. Román, (Asunción).	31/12/2024
(Programa 1.1.5) Dirección General de Comunicación Social (DIGECOSO)		
ÍTEM	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
270 AL 273	Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Edificio de la DIGECOSO (Asunción).	31/12/2024
(Programa 1.1.9 y Programa 1.1.10) Comando de las Fuerzas Militares y Comando en Jefe (FFMM - COMANJEFE)		
ÍTEM	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes

274 AL 407	Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Edificio FFMM, Sub Suelo (Asunción).	31/12/2024
------------------	--	------------

1. La entrega de los bienes y/o servicios podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, y de acuerdo a las necesidades de la Unidades Responsables de la ejecución presupuestaria.-----
2. La solicitud de provisión de los bienes y/o servicios se hará efectiva a través de una orden de compra y/o servicio debidamente firmada por los responsables de la línea presupuestaria y enviada al Proveedor.-----
3. El plazo de entrega de los bienes y/o servicios será a más tardar dentro de los 03 (tres) días corridos posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra y/o servicio por parte de la empresa adjudicada.-----
4. La entrega de los bienes y/o servicios deberá estar acompañada de la nota de remisión y la factura correspondiente, la cual deberá ser presentada en la Giraduría de la Respectiva Unidad Responsable, acompañado de la Copia del Acta de Recepción de Bienes y/o Servicios, para iniciar los trámites administrativos para el pago al Proveedor.-----
5. Los bienes y/o servicios serán inspeccionados antes de su recepción en el lugar de destino convenido. La Contratante rechazará los bienes y/o servicios que no se ajusten a las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones. El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes y/o servicios o hacer las modificaciones necesarias para la Contratante en un plazo no mayor a 01 (un) día calendario.-----

De las entregas realizadas se labrará acta a fin de dejar constancia de los bienes y/o servicios proveídos y los no proveídos, y el estado de los mismos al momento de la entrega.

Dirección de las Unidades Responsables:

- Centro Financiero N° 1 del Comando en Jefe Avenida Gral Santos e/ Avenida Mcal López Edificio CF 1 subsuelo. Teléf.: 021- 2498250.
- Giraduría Batallón Conjunto de Fuerzas Especiales Vía Férrea y Avda. Dr. Semidei Campo Grande, dentro del predio del Comando del Ejército. Teléf: 021 297-793.
- Direccion General de Comunicación Social (DIGECOSO) Av. Gral. Santos c/ Av. Mcal. Lopez Edificio del Comando de las Fuerzas Militares 021 2498
- Giraduría Dirección de Material Bélico; Avda. Dr. Semidei c/ Ruta Trans Chaco, Campo Grande. Teléf: 021- 293442.
- Giraduría Comando de las Fuerzas Militares Av. Gral. Santos c/ Av. Mcal. Lopez Edificio del Comando de las Fuerzas Militares Teléf: 021- 2498228 / 229
- (Giraduría Dirección General de Tecnología de la Información y Comunicación; Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López,
- Giraduría de la DIGETIC, Edificio del Estado Mayor Conjunto 2do piso. Teléf: 021- 2498162
- Giraduría Obispado Castrense Calle Dr. Luis María Argaña y Prof. J. Román. Telef. 021-662015.
- Giraduría Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL); Calle Oliva y 14 de mayo; Teléf: 021 444-13

Los bienes y y/o servicios serán suministrados y recepcionados en días hábiles (lunes a viernes), de 07:00 a 12:00, y de 14:00 a 17:00 horas, salvo acuerdo previo con la Unidad Responsable.-

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:

INSPECCIONES Y PRUEBAS PARA LAS MUESTRAS PRESENTADAS:

1. 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.*
2. Las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de las ofertas. La falta de presentación de las muestras solicitadas será causal de descalificación de la oferta.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Los productos ofertados deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.
7. Los productos ofertados deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Promediados 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.

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 (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)	
Nota de Remisión Acta recepción 1	de / de	Nota de Remisión Acta recepción	de / de	Desde la Emisión efectiva de la Orden de Compra a partir del mes de MARZO/2024 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
<ul style="list-style-type: none">• 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:

La entrega de los bienes deberá estar acompañada de la nota de remisión y la factura correspondiente, la cual deberá ser presentada en la Giraduría de las Respectiva Unidad Responsable acompañado de la Copia del Acta de Recepción de Servicios, para iniciar los trámites administrativos para el pago al proveedor.

El pago se realizará conforme a las disponibilidades del plan financiero y plan de caja mensual, efectivamente acreditados por el Ministerio de Hacienda a la contratante.

De la factura se deducirá:

- El 30% (treinta por ciento) sobre el IVA;
- El 3% del Impuesto a la Renta;
- Contribución sobre contratos suscritos del Art. 41 de la Ley 2.051/03 (0,5%).

Presentación de Facturas: El Proveedor presentara la/s Factura/s a Crédito en la Giraduría de la Unidad Responsable de la línea presupuestaria mencionada en el Pliego. El/los pago/s se realizarán en la Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro del Proveedor.

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:

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

Se podrá otorgar Anticipo financiero hasta el cinco por ciento (5%) 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, las mismas podrán ser otorgadas conforme a la disponibilidad presupuestaria de la convocante.

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:

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.

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.

