FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

Entre el **"Comando de las Fuerzas Militares"**, domiciliado en la Avda. Gral. Máximo Santos y Avda. Mcal. López de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el Señor Comandante de las Fuerzas Militares, **GRAL EJ CESAR AUGUSTO MORENO LANDAIRA,** con Cédula de Identidad N° **868.697**, nombrado por Orden General Nº 348 del Comando en Jefe de las Fuerzas Armadas de la Nación, de fecha 16 de noviembre de 2023, denominado en adelante la "**CONTRATANTE**", por una parte, y por la otra, la empresa **TAPE PYTA S.A.,** con RUC Nº **80025318-3**, domiciliada en Vía Férrea N° 1411 casi Capitán Lombardo, Asunción - República del Paraguay, Teléfono (595 21) 297 522 / 291 768, representada para este acto por el Señor **FERNANDO AMERICO ARCE URIARTE,** con Cédula de Identidad Nº **721.936**, denominado en adelante el **"PROVEEDOR"**, denominados en conjunto **"LAS PARTES"** e individualmente, **"PARTE"**, acuerdan celebrar el presente Contrato de **"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS" AD REFERÉNDUM,** para el Ejercicio Fiscal 2024, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:----------

1. **<u>Cláusula Primera</u>: Objeto.**

   El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen la Contratante y el Proveedor, para la provisión de los bienes y/o servicios detallados en la oferta presentada en el acto de apertura del Llamado a Licitación Pública Nacional Nº 01/2024 para la **"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS" AD REFERÉNDUM**, conforme a la Certificación de Disponibilidad Presupuestaria. ----------

2. **<u>Cláusula Segunda</u>: Documentos Integrantes del Contrato.**

   2.1 Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral de este Contrato son los siguientes: ----------

   a) Contrato; ----------
   b) Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones; ----------
   c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Contractuales publicadas en el portal de Contrataciones Públicas; ----------
   d) Los datos cargados en el SICP (reporte); ----------
   e) La oferta del Proveedor presentada en el Acto de Apertura de sobres del presente llamado; -
   f) La Resolución de Adjudicación Nº 42 de fecha 31 de mayo de 2024 emitida por la Contratante y su respectiva notificación; ----------
   g) La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato; ----------
   h) Las Órdenes de Compra y/o Servicios emitidas por la Contratante; ----------
   i) El Plan de Entrega de los bienes y/o servicios. ----------

   2.2 Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este. ----------

Tapé pytã S.A.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

3. **<u>Cláusula Tercera</u>: Identificación del Crédito Presupuestario para cubrir el Compromiso Derivado Del Contrato.**

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° **438.226**. ----------

EJERCICIO FISCAL 2024

Año	T.P.	Programa	Proyecto/ Actividad	Objeto del Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto Adjudicado
2024	1	1	01	311	10	001	99	84.331.890
2024	1	1	02	311	10	001	99	494.718.439
2024	1	1	05	311	10	001	99	18.046.050
2024	1	1	08	311	10	001	99	171.767.778
2024	1	1	08	311	30	001	99	436.800.000
2024	1	1	09	311	10	001	99	149.999.272
2024	1	1	10	311	10	001	99	149.994.600
2024	1	1	11	311	10	001	99	11.105.950
2024	1	1	12	311	10	001	99	587.049.163
2024	1	1	13	311	10	001	99	52.682.000
TOTAL								**2.156.495.142**

4. **<u>Cláusula Cuarta</u>: Procedimiento de Contratación.**

El presente Contrato es el resultado del procedimiento del Llamado a Licitación Pública Nacional Nº 01/2024 para la **"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS" AD REFERÉNDUM**, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones Nº 1 "Comando en Jefe". La Adjudicación fue realizada según Resolución de Adjudicación Nº 42 del Comando de las Fuerzas Militares, de fecha 31 de mayo de 2024. ----------

5. **<u>Cláusula Quinta</u>: Precio Unitario y el Importe total a pagar por los Bienes y/o Servicios.**

Tapepytã S.A.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

TAPE PYTA S.A.

(Programa 1.1.8) Dirección de Material Bélico (DIMABEL)

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluído)	Precio total
77	50112001-003	Carnaza blanca	Kilogramos	BOLSA	800	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	42.000	33.600.000
78	50112001-005	Costilla	Kilogramos	BOLSA	300	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	30.000	9.000.000
79	50112001-006	Lomo	Kilogramos	BOLSA	600	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	52.000	31.200.000
80	50112001-008	Peceto	Kilogramos	BOLSA	200	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	42.000	8.400.000
81	50112001-009	Puchero de 1ra.	Kilogramos	BOLSA	1500	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	14.500	21.750.000
82	50112001-013	Carnaza de 2da.	Kilogramos	BOLSA	800	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	29.000	23.200.000
83	50112001-015	Rabadilla	Kilogramos	BOLSA	800	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	52.000	41.600.000
84	50112001-016	Vacío	Kilogramos	BOLSA	400	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	35.000	14.000.000
85	50112001-017	Carnaza de 1ra.	Kilogramos	BOLSA	800	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	48.500	38.800.000
86	50112001-018	Carne molida	Kilogramos	BOLSA	800	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	40.000	32.000.000
87	50112001-020	Tapa Cuadril	Kilogramos	BOLSA	100	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	52.000	5.200.000
91	50112002-001	Carne de cerdo	Kilogramos	Bolsa	200	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	22.500	4.500.000
								TOTAL:	**263.250.000**

Tapé Pyta S.A.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

(Programa 1.1.2) Batallón Conjunto de Fuerzas Especiales (BCFE)

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Present ación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluído)	Precio total
93	50112001-015	Rabadilla	Kilogra mos	Bolsa	2000	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	47.000	94.000.000
94	50112001-009	Puchero de 1era	Kilogra mos	Bolsa	2000	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	14.500	29.000.000
102	50112001-018	Carne Molida de 1ra	Kilogra mos	Bolsa	500	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	37.000	18.500.000
								TOTAL:	**141.500.000**

(Programa 1.1.12) Regimiento Escolta Presidencial (REP)

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Present ación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluído)	Precio total
198	50112001-029	Bola de lomo	Kilogra mos	Bolsa	900	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	47.000	42.300.000
199	50112001-017	Carnaza de 1a.	Kilogra mos	Bolsa	900	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	49.000	44.100.000
200	50112001-005	Costilla	Kilogra mos	Bolsa	600	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	30.000	18.000.000
201	50112002-001	Carne de cerdo	Kilogra mos	Bolsa	500	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	25.000	12.500.000
202	50111510-004	Pollo entero	Kilogra mos	Bolsa	7250	PECHU GON	PARAGUAY	11.000	79.750.000
								TOTAL:	**196.650.000**

(Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Present ación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluído)	Precio total
241	50112001-005	Costilla	Kilogra mos	BOLSA	100	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	30.000	3.000.000
242	50112001-020	Lomo	Kilogra mos	BOLSA	130	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	50.000	6.500.000
243	50112001-008	Peceto	Kilogra mos	BOLSA	70	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	47.000	3.290.000
								TOTAL:	**12.790.000**

Tapepyta S.A.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

(Programa 1.1.11) Obispado de las Fuerzas Armadas de la Nación y la Policía Nacional

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluído)	Precio total
245	50112001-024	Carne Vacuna en Res	Kilogramos	unidad	320	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	26.000	8.320.000
								TOTAL:	**8.320.000**

(Programa 1.1.9) Comando en Jefe (COMANJEFE)

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluído)	Precio total
287	50112001-018	Carne molida	Kilogramos	Paquete	20	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	39.000	780.000
288	50112001-006	Lomo	Kilogramos	Paquete	100	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	50.000	5.000.000
289	50112001-015	Rabadilla	Kilogramos	Paquete	50	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	50.000	2.500.000
290	50112001-017	Carnaza de 1era	Kilogramos	Paquete	150	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	48.000	7.200.000
291	50112001-016	Vacio	Kilogramos	Paquete	100	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	37.000	3.700.000
296	50112001-005	Costilla	Kilogramos	Paquete	20	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	30.000	600.000
								TOTAL:	**19.780.000**

(Programa 1.1.10) Comando de las Fuerzas Militares(FFMM)

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluído)	Precio total
352	50112001-018	Carne molida	unidad	Bolsa	300	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	39.000	11.700.000
357	50112001-005	Costilla	unidad	unidad	400	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	30.000	12.000.000
								TOTAL:	**23.700.000**

Tapepyta S.A.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

(Programa 1.1.1) Centro Financiero Nº1 - COMANJEFE (CFNº1)

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluido)	Precio total
402	50112001-029	Bola de lomo	Kilogramos	Bolsa	60	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	47.000	2.820.000
403	50112001-017	Carnaza de 1a.	Kilogramos	Bolsa	200	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	48.000	9.600.000
404	50112001-005	Costilla	Kilogramos	Bolsa	150	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	32.000	4.800.000
405	50112002-001	Carne de cerdo	Kilogramos	Bolsa	80	TAPE PYTA S.A.	PARAGUAY	28.000	2.240.000
								TOTAL:	**19.460.000**

El monto total adjudicado a la empresa **TAPE PYTA S.A.**, con RUC Nº **80025318-3,** en el presente contrato es de **Gs. 685.450.000 (Guaraníes Seiscientos ochenta y cinco millones cuatrocientos cincuenta mil).** ----------

6. **<u>Cláusula Sexta</u>: Condiciones de Pago.**

6.1 Los pagos se realizarán en guaraníes, por los bienes y/o servicios efectivamente entregados y cumplidos, respectivamente, dentro de los 60 (sesenta) días corridos de recibida la factura y remisiones correspondientes. ----------

6.2 Los pagos se realizarán conforme las disponibilidades del Plan Financiero Institucional aprobado por el Ministerio de Hacienda, una vez que el Ministerio de Hacienda habilite el plan de Caja y los fondos efectivamente a la Contratante. ----------

6.3 De la factura se deducirán: ----------

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

6.4 El Proveedor presentará la/s Factura/s a Crédito en la Giraduría de la/s Unidad/es Responsable/s. El/los pago/s se realizarán en la Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro del Proveedor. ----------

6.5 El Proveedor deberá emitir y remitir a la Institución, el recibo de cancelación por la transferencia recibida en su Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro, dentro de los 15 (quince) días hábiles, posterior a la fecha de acreditación. ----------

7. **<u>Cláusula Séptima:</u> Descripción de los Bienes y/o Servicios.**

Tapepyta S.A.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES COMANDANCIA

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

(Programa 1.1.8) Dirección de Material Bélico (DIMABEL)		
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
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

Tapé'pytã S.A.

		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

Tapepyta S.A.

		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.
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
(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.
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 CARNICOS		

Tapé Putã S.A.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
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 faenamiento. 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.**
(Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)		
PRODUCTOS CÁRNICOS		
ITEM	**DESCRIPCION DEL BIEN**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**
241	Costilla de 1ª	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.
242	Lomo	Lomo. Presentación en paquete de 5 kilos, 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.
243	Peceto	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. Peso por unidad: mínimo de 2 kilogramos.

Tapèpytã S.A.

		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 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. 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 frio. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.
(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	Se recibirá carne limpia al gancho de novillos de 1º categoría, clasificación en el mercado tipo exportación, como mínimo novillos medio gordo, de 2 a 4 años, (hasta 4 dientes), en cortes de media res, deberá estar cortada en sus partes correspondientes, con un peso promedio de 120 a 160 kilos, cada media res, los cortes de 1º categoría (TRASERO) y 2º categoría (DELANTERO) serán de un mínimo 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 higiénica, libre de contaminantes, físicos(cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis etc,) y químicos, (residuos de detergente, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc), o cualquier sustancia que indique que el producto, no cumple con las normas de inocuidad, según la inspección técnica veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, con un mínimo de descanso de 24 horas en corrales antes de la faena características organolépticas: con color rojo cereza, de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza, y textura, la merma liquida no sera mayor al 3% del peso del producto, no deberá observarse obscesos, tumuraciones, ni hematomas. El producto en el momento de la entrega deberá contar con 24 hs de refrigeración en cámara a una temperatura de 2 a 7 grados Celsius, y su traslado para la entrega deberá ser en camiones frigoríficos que mantengan la misma temperatura, cotizar por kilo
(Programa 1.1.9) Comando en Jefe (COMANJEFE)		

Tapepyta S.A.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 04/2024

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

Tapé Pyta S.A.

		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.
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
(Programa 1.1.10) Fuerzas Militares (FFMM)		
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.
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
(Programa 1.1.1) Centro Financiero Nº1 - COMANJEFE		
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

Tapépyta S.A.

402	Bola de lomo	Carne limpia, fresca y bien conserva-dos. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
403	Carnaza de 1a.	Carne limpia, fresca y bien conserva-dos. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
404	Costilla	Costilla de 1a., como mínimo 12 horas de reposo posterior al faena-miento, de tipo exportación. Presen-tación 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.

8. <u>Cláusula Octava</u>: Plazo, lugar y Condiciones de la Provisión de Bienes y/o Servicios.

8.1 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. ----------

8.2 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. ----------

8.3 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. ----------

8.4 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. ----------

8.5 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. ----------

8.6 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. ----------

8.7 **Lugar de entrega:** Previa coordinación con la Unidad responsable de la ejecución presupuestaria en la siguiente dirección y número telefónico: ----------

- **Giraduría Dirección de Material Bélico:** Avda. Dr. Semidei c/ Ruta Trans Chaco, Campo Grande. Teléf: 021- 293442. ----------
- **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. ----------

Tapepyta S.A.

- **Giraduría Obispado Castrense:** Calle Dr. Luis María Argaña y Prof. J. Román. Telef. 021-662015. ----------
- **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 del Comando en Jefe:** Avenida Gral. Santos e/ Avenida Mcal López, Edificio CF 1, subsuelo. Teléf.: 021- 2498250. ----------
- **Centro Financiero N° 1 del Comando en Jefe:** Avenida Gral. Santos e/ Avenida Mcal López, Edificio CF 1, subsuelo. Teléf.: 021- 2498250. ----------
- **Regimiento Escolta Presidencial:** Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Predio del REP (Asunción). ----------
- **Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)**: Calle Oliva y 14 de Mayo, Ciudad de Asunción. Teléfono: 021 444-112. ----------

8.8 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. ----------

9. <u>Clausula Novena</u>: Administración del Contrato.

La administración del contrato estará a cargo de la Unidad Responsable de la ejecución presupuestaria. ----------

10. <u>Cláusula Décima:</u> Idioma.

El Contrato, así como toda correspondencia y documentos relativos al mismo que intercambien el Proveedor y la Contratante, deberán redactarse en el idioma español. ----------

11. <u>Cláusula Décimo Primera</u>: Vigencia del Contrato.

El presente contrato tendrá vigencia desde la suscripción hasta el cumplimiento total de las obligaciones. ----------

12. <u>Cláusula Décimo Segunda</u>: Forma y Términos para Garantizar el Cumplimiento del Contrato.

12.1 El Proveedor deberá garantizar el fiel cumplimiento del contrato en un 10% (diez por ciento) del monto total del contrato. A tal efecto, deberá presentar a la Contratante una garantía de cumplimiento del Contrato bajo la forma de Póliza de Seguros. La garantía de cumplimiento de contrato deberá ser presentada por el Proveedor dentro de los 10 (diez) días calendarios siguientes a la suscripción del presente Contrato, salvo que la entrega de la totalidad de los bienes y/o servicios adjudicados se realice dentro del citado plazo, en cuyo caso deberá entregarse la Garantía de cumplimiento con la entrega total de los bienes y/o servicios. -------

12.2 La garantía de fiel cumplimiento de contrato deberá extenderse por el término de 30 (treinta) días posteriores al plazo de ejecución del contrato. ----------

12.3 La liberación y devolución de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato tendrá lugar a

Tapèpyta S.A.

más tardar 30 (treinta) días contados a partir de la fecha del cumplimiento de las obligaciones del Proveedor en virtud del presente contrato. ----------

12.4 La falta de constitución y entrega oportuna de las garantías será causal de rescisión del contrato por causa imputable al contratista, en cuyo caso la Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del artículo 36° de la Ley N° 2051/03. ----------

12.5 La garantía de cumplimiento de contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la rescisión del contrato por causa imputable al Proveedor, conforme a la ley y al contrato. ------

13. <u>Cláusula Décimo Tercera:</u> Multas.

13.1 El valor de las multas será: 0,50% por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados. ----------

13.2 Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Contractuales. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59° inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan. --

14. <u>Cláusula Décimo Cuarta</u>: Cesión.

El Proveedor no podrá ceder total o parcialmente las obligaciones que hubiesen adquirido en virtud del Contrato, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de la Contratante. ----------

15. <u>Cláusula Décimo Quinta</u>: Causales y Procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado anticipadamente o rescindir el Contrato.

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Contractuales publicadas en el portal de Contrataciones Públicas. ----------

16. <u>Cláusula Décimo Sexta</u>: Terminación del Contrato.

Se dará por terminado el presente contrato por las siguientes causas: ----------

a. Por cumplimiento de las obligaciones contractuales; ----------

b. Por mutuo acuerdo de las partes; ----------

c. Por sentencia ejecutoria de la autoridad jurisdiccional, que declare su nulidad, resolución o rescisión del contrato; ----------

d. Por decisión unilateral de la Contratante, en caso de incumplimiento del Proveedor; --------

e. Por muerte del Proveedor, o por disolución de la persona jurídica, siempre que esta última no se origine por decisión interna voluntaria de sus órganos competentes. Los representantes legales y los integrantes de los órganos de dirección de las personas jurídicas cuya disolución se tramita, están obligados, bajo su responsabilidad personal y solidaria, a informar a la autoridad que compete aprobar la disolución, sobre la existencia de contratos

Tapépyta S.A.

que aquellas tengan pendientes con entidades del sector público y a comunicar a las contratantes respectivas sobre la situación y causales de disolución. ----------

17. <u>Cláusula Décimo Séptima</u>: Rescisión de Contrato.

17.1 La Contratante podrá rescindir administrativamente el contrato en los siguientes casos: -------

a. Por incumplimiento del Proveedor; ----------

b. Por quiebra o insolvencia del Proveedor; ----------

c. Cuando el valor de las multas supera el monto de la garantía de cumplimiento del contrato;

d. Por suspensión de los trabajos, imputable al Proveedor, por más de sesenta días calendario, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito; ----------

e. Por fraude o colusión debidamente comprobado del Proveedor desde la adjudicación hasta la finalización del contrato; ----------

f. Por haberse celebrado un contrato contra expresa prohibición de la Ley, y; ----------

g. En los demás casos estipulados en el contrato, de acuerdo con su naturaleza. ----------

17.2 La Contratante iniciará el procedimiento de rescisión dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a aquel en que se hubiere agotado el plazo límite de aplicación de las penas convencionales. ----------

18. <u>Cláusula Décimo Octava</u>: Terminación por cumplimiento.

El contrato terminará por el cumplimiento de las obligaciones asumidas en él. ----------

19. <u>Cláusula Décimo Novena</u>: Terminación por incumplimiento.

19.1 La Contratante podrá terminar el Contrato en todo o en parte, por incumplimiento, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 59° de la Ley Nº 2051/03 y sin perjuicio de otras acciones que pudiese tener contra el Proveedor, cuando: ----------

a. El Proveedor no suministrase alguno o todos los bienes y/o servicios indicados en el Contrato, dentro del Plazo establecido, o de otros que se hubiesen concedido con motivo de prórrogas otorgadas por la Contratante; o----------

b. El Proveedor hubiese dejado de cumplir cualquier otra obligación establecida en el Contrato; ----------

c. Si, durante el proceso del Concurso o ejecución del Contrato, el Proveedor, a criterio de la Contratante, hubiese incurrido en actos de corrupción; o----------

d. En los demás casos establecidos en la Ley y este Contrato. ----------

20. <u>Cláusula Vigésima</u>: Terminación por Quiebras o Insolvencia.

La Contratante podrá rescindir el Contrato en cualquier momento y por escrito, una vez que el Proveedor entrase en quiebra o insolvencia. En este caso, la rescisión será sin indemnización alguna para el Proveedor, sin perjuicio que dicha terminación no perjudique o afecte ningún derecho de

Tapepyta S.A.

acción o recurso que tenga o pudiera llegar a tener la Contratante. ----------

21. <u>Cláusula Vigésimo Primera</u>: Terminación por Conveniencia.

La Contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el Contrato por razones de conveniencia, mediante notificación escrita al Proveedor. La notificación indicará que la razón de la terminación se debe a la conveniencia de la Contratante, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del Proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

22. <u>Cláusula Vigésimo Segunda</u>: Terminación por Mutuo Acuerdo.

22.1 Cuando por circunstancias imprevistas, técnicas o económicas, o causas de fuerza mayor o caso fortuito, no fuere posible o conveniente para los intereses públicos ejecutar total o parcialmente el contrato, las partes podrán, por mutuo acuerdo convenir la extinción de todas o algunas de las obligaciones contractuales, en el estado en que se encuentren. ----------

22.2 En cuanto a lo referente a derechos causados o adquiridos a favor de la Contratante o del Proveedor se estará a lo establecido en el Art. 58° de la Ley 2051/03. ----------

22.3 Se consideran causales de rescisión del contrato: ----------

a. Provisión de bienes y/o servicios que no reúnan los requisitos establecidos en las Órdenes de Compra/ y/o Servicios con sus respectivas características técnicas. ----------

b. El rechazo por dos veces consecutivas o alternadas de bienes y/o servicios no aptos y que fueron entregados por el Proveedor. ----------

c. Falta de entrega de la Garantía para el Fiel Cumplimiento del Contrato en la Unidad Responsable, en el plazo estipulado. ----------

d. Las demás causas establecidas en el Art. 59° de la Ley 2051/03. ----------

23. <u>Cláusula Vigésimo Tercera</u>: Prórroga de los Plazos.

23.1 Si en cualquier momento durante la ejecución del Contrato, el Proveedor o sus Subcontratistas encontrasen impedimentos para la oportuna provisión de los bienes y/o servicios, el Proveedor notificará con prontitud y por escrito a la Contratante, e indicará la naturaleza de la demora, sus causas y su posible duración. Tan pronto como sea posible después de recibir la notificación, la Contratante evaluará la situación y podrá, a su discreción, prorrogar el plazo para la provisión de los bienes y/o servicios. En estos casos, la prórroga será ratificada por las partes mediante adenda al Contrato. ----------

23.2 Excepto en los casos de Fuerza Mayor, o a menos que se hubiese acordado una prórroga, cualquier retraso por parte del Proveedor en la provisión de los bienes y/o servicios o en completar el Contrato, lo hará responsable del pago de las multas. ----------

24. <u>Cláusula Vigésimo Cuarta</u>: Fuerza Mayor.

24.1 El Proveedor no estará sujeto a la ejecución de su garantía de fiel cumplimiento, al pago de multas ni a la terminación del Contrato por incumplimiento, si, la demora en la ejecución o falta de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Contrato, fuese el resultado de un evento de fuerza mayor. ----------

Tapé Pytã S.A.

24.2 Para propósito de esta Cláusula, se entenderá por "fuerza mayor" cualquier evento o situación que estando fuera del control del Proveedor, es imprevisible, inevitable y que no provenga ni de negligencia ni de la falta de cuidado del Proveedor. Estos eventos podrán incluir sin que la enumeración sea taxativa, actos de la Contratante en ejercicio de su calidad soberana guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones por cuarentena y embargos que afecten la carga. ----------

24.3 Si se presentase una situación de fuerza mayor, el Proveedor notificará a la brevedad y por escrito a la Contratante sobre dicha situación y sus causas. Salvo que reciba instrucciones diferentes de la Contratante, el Proveedor continuará cumpliendo con las obligaciones establecidas en el Contrato en la medida que le sea posible, y tratará de encontrar todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente. ----------

25. <u>Cláusula Vigésimo Quinta</u>: Notificaciones.

25.1 Toda notificación entre las partes en virtud de este Contrato se hará por escrito a la dirección indicada de la Contratante. "Por Escrito" significa una comunicación escrita con prueba de recepción. ----------

25.2 Las notificaciones surtirán efecto en la fecha de su entrega o en la que se indique en la misma.

26. <u>Cláusula Vigésimo Sexta</u>: Legislación Aplicable.

El contrato se regirá e interpretará de conformidad con las Leyes de la República del Paraguay. –

27. <u>Cláusula Vigésimo Séptima</u>: Solución de Controversias.

27.1 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 Nº 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley Nº 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. ----------

27.2 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. ----------

27.3 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.

27.4 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. ----------

28. <u>Cláusula Vigésimo Octava</u>: Anulación de la Adjudicación.

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara el Contrato ya suscrito entre las partes, el Contrato o

Tapèpy S.A.

la parte del mismo que sea afectada por la nulidad, quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir las partes las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.----------

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 25 días del mes de Junio de 2024.----------

Tapepytã S.A.

Sr. FERNANDO AMERICO ARCE URIARTE
REPRESENTANTE LEGAL
PROVEEDOR

GRAL EJ CESAR AUGUSTO MORENO LANDAIRA
COMANDANTE DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATANTE