

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Gabinete Civil / Presidencia de la República
Gabinete Civil**

Nombre de la Licitación:

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - PLURIANUAL
(versión 2)

ID de Licitación:

459932



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

10/04/2025

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	459932	Nombre de la Licitación:	Adquisición de Productos Alimenticios - Plurianual
Convocante:	Gabinete Civil / Presidencia de la República	Categoría:	50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Gabinete Civil	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	En el SICP	Fecha Límite de Consultas:	23/04/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	O'Leary 409 casi Estrella - Edificio Parapiti - Segundo Piso - Oficina 216	Fecha de Entrega de Ofertas:	30/04/2025 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	O'Leary 409 casi Estrella - Edificio Parapiti - Segundo Piso - Oficina 216	Fecha de Apertura de Ofertas:	30/04/2025 10:15

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Lote	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

Datos del Contacto

Nombre:	GRACIELA PEREZ DE ZUNINI	Cargo:	DIRECTORA UOC
Teléfono:	021 490936/7	Correo Electrónico:	uoc@presidencia.gov.py

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N°1

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 01/2025, Adquisición de Productos Alimenticios con ID 459.932

Asunción, 08 de abril de 2025

Señores

OFERENTES

Presente

La Unidad Operativa de Contrataciones del Gabinete Civil de la Presidencia de la República, de conformidad a lo establecido en el **Artículo 48** Modificaciones a la Convocatoria y a los Pliegos de Bases y Condiciones de la **Ley 7021/22** De Suministro y Contrataciones Públicas procede a efectuar la Adenda al Pliego de Bases y Condiciones del llamado a **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 01/2025, Adquisición de Productos Alimenticios con ID 459.932** quedando de la siguiente manera:

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones técnicas - CPS

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

LOTE 1 NO PERECEDEROS		
Item	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Aceitunas verdes sin caroso x 330 grs.	Frasco x 330 grs. En frascos de envase de conservación
2	Ají molido picante x 15 grs.	Ají molido picante. Paq. 15 grs.
3	Almidón de mandioca	Almidón de mandioca refinado. Presentación: Bolsa de polietileno resistente de 1 kg. Etiqueta: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto en gramos con N° de: R.E., R.S.P.A. Información Nutricional. Debe constar el R.E. y R.S.P.A. Vencimiento como mínimo un año a partir de la fecha de recepción del producto.
4	Anís	Anis-Condimento a granel, bolsa por 1 kilo
5	Arroz glasé x 5 kg.	Características: granos de arroz, al que se le ha retirado la cascara y el pericarpio, mostrándose blancos. Libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto y escurrido. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. 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: En bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, sin imperfecciones. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.
6	Arroz Integral x 1 Kg.	Arroz integral, granos enteros, en bolsas de primer uso. Bolsa de 1 Kg.
7	Arroz parbolizado x 5 Kg.	Arroz parbolizado, granos enteros mínimo 0,2 %, humedad de 13/14 % sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos, en bolsas de primer uso. Paquete de 5 Kg.
8	Arvejas Lata x 200 grs.	Arveja en lata de 200 gr Neto

9	Azúcar Impalpable Paq. de 1 Kg.	Azúcar Impalpable Paq. de 1 Kg.
10	Bebidas gaseosas x 2 lts.	Bebidas gaseosas de varios sabores en botellas de plástico x 2lts
11	Bebidas gaseosas x 500 cc - Pack de 6 unidades	Bebidas gaseosas de varios sabores en botellas de plástico x 500 cc.Pack x 6 unidades
12	Café instantáneo x 200 grs.	Café instantáneo soluble. Frasco de 200 gr
13	Café torrado molido x 500 grs.	Café torrado molido en presentación paq. x 500 grs.
14	Carne de Soja x 400 grs	Proteína textura de soya. Paquete de 400 grs.
15	Choclo Lata x 300 grs.	Choclo en lata de 300 gr. Neto.
16	Comino x 50 grs.	Comino x 50 grs.
17	Dulce de batata x 400 grs.	Dulce de batata en pan fresco y bien conservados, x 400 grs. Embalados y con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
18	Dulce de guayaba x 1 Kgr.	Dulce de guayaba, fresco y bien conservado, en frasco de 1 Kgr. deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
19	Dulce de leche fresco x 250 grs.	Dulce de leche en pote, fresco y bien conservados, en pote de 250 grs.
20	Dulce de mamón x 1 kg.	Frasco de vidrio con 1kg. De Dulce de mamón en almíbar deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
21	Durazno en latas x 860 grs.	Durazno en latas x 860 grs.
22	Edulcorante	Características: Líquido transparente, de bajo valor calórico, a base de ka'ah'e'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, frasco de 100 ml
23	Edulcorante	Edulcorante dietético de mesa en polvo en CAJA de 50 sobres de hasta 1 gr. c/unidad
24	Extracto de tomate	Extracto de tomates. Envase Tetra de 500 grs como mínimo.

25	Fécula de maíz	Características: polvo fino, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado en paquete de 200 gramos. 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.
26	Fideos moñito	Fideo o pasta seca elaborado a partir de sémolas o harinas de trigo duro ricos en gluten o harinas, con aditivos y colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. La calidad del producto debe ajustarse estrictamente a la Norma Panamericana COPANT 1452 sobre pastas y fideos y a las especificaciones Microbiológicas exigidas por la Norma de referencia Presentación: Bolsa, envase en bolsa de polietileno de alta densidad de 5 Kilos, limpio a simple vista sano, inviolable, herméticamente cerrado, Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Rotulado con información nutricional de alimentos envasados. Formas de conservación. Vencimiento: 1 (un) año como mínimo a partir de la recepción del producto.
27	Fideos tirabuzón	Fideo o pasta seca elaborado a partir de sémolas o harinas de trigo duro ricos en gluten o harinas, con aditivos y colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. La calidad del producto debe ajustarse estrictamente a la Norma Panamericana COPANT 1452 sobre pastas y fideos y a las especificaciones Microbiológicas exigidas por la Norma de referencia Presentación: Bolsa, envase en bolsa de polietileno de alta densidad de 5 Kilos, limpio a simple vista sano, inviolable, herméticamente cerrado, Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Rotulado con información nutricional de alimentos envasados. Formas de conservación. Vencimiento: 1 (un) año como mínimo a partir de la recepción del producto.
28	Fideos tallarín	Fideo o pasta seca elaborado a partir de sémolas o harinas de trigo duro ricos en gluten o harinas, con aditivos y colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. La calidad del producto debe ajustarse estrictamente a la Norma Panamericana COPANT 1452 sobre pastas y fideos y a las especificaciones Microbiológicas exigidas por la Norma de referencia Presentación: Bolsa, envase en bolsa de polietileno de alta densidad de 5 Kilos, limpio a simple vista sano, inviolable, herméticamente cerrado, Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Rotulado con información nutricional de alimentos envasados. Formas de conservación. Vencimiento: 1 (un) año como mínimo a partir de la recepción del producto.
29	Galleta molida	Características: producto obtenido de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación, exenta de sabores y olores extraños, libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. 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, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Paq. de 800 grs
30	Garbanzos x 400 grs.	Garbanzos - Paquete de 400 grs.
31	Harina de Arroz x 1 kg	Harina de Arroz conservados en buen estado - Paquete de 1 Kg.
32	Harina de maíz cocido	Características: granos maduros, cocidos y molidos finos en el día, libres de impurezas, color blanco, amarillo o dorado. Olor característico, suave y agradable, sin fermentación. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Paquete x 1 kilo 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. Envase: Bolsas cerradas, limpias, sanas, con fecha de envasado y/o vencimiento. Transporte: Refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

33	Harina de trigo tipo 0000	Características: polvo fino, de color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores y olores extraños. Libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen, paquete por 1 kilo. Información nutricional. Lista de ingredientes. 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, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Paquete por 1 kilo
34	Jugo de frutas x 1 lt.	Jugo de frutas x 1 lt. Envase TetraBrik. Deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
35	Kétchup Tradicional x 500 grs	Kétchup Tradicional - Envase Doy pack de 500 grs.
36	Leche condensada x 395 grs.	Leche condensada. deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
37	Leche descremada en polvo x 400 grs.	Leche descremada en polvo, fresca y conservada en buen estado. Paq. de 400 grs
38	Leche descremada	Leche descremada por litro en envase tetraBrik
39	Leche entera	Leche entera por litro en envase tetraBrik
40	Leche sin lactosa	Leche sin lactosa por litro en envase tetraBrik
41	Lentejas secas	Característica: legumbres enteras, sueltas, exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Libres de impurezas (incluidos insectos muertos), materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no (de hallarse excluir) alterados, averiados o fermentados. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. 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, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Paquete x 500 grs.
42	Levadura seca - Sobre 50 grs.	Levadura seca x 50g
43	Manteca con sal	Manteca untable con sal en pan por kilo, deberá contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento. Rotulado: Nombre del alimento, % de grasa. Contenido de peso neto. 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. Identificación del lote. Fecha de vencimiento legible (día, mes y año); N° de R.E., R.S.P.A. vigente. Envase: envasada en papel platinado, limpio, sano, sin imperfecciones. Transporte: Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.
44	Manteca sin sal	Características: producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o producto obtenido de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite, sin el agregado de sal. Contenido mínimo de materia grasa 80% m/m. Contenido máximo de agua 16% m/m. Contenido máximo de extracto seco magro de la leche 2% m/m. Peso por unidad: 200 gramos. Rotulado: Nombre del alimento, indicar sin sal y % de grasa. Contenido de peso neto. 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. Identificación del lote. Fecha de vencimiento legible (día, mes y año); N° de R.E., R.S.P.A. vigente. Envase: envasada en papel platinado, limpio, sano, sin imperfecciones. Transporte: Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

45	Margarina vegetal	Derivado de leche de vaca, contenido en materia grasa no mayor a 80% de su peso y agua no mayor a 16% de su peso. 0% Grasas trans. En pasta o/ barra de textura lisa y homogénea sin cámaras de aire o agua. Consistente a 20°C. De Aspecto: Color amarillo uniforme, y no se evidenciará sabores ni olores extraños. Unidad de CAJA de 500 gramos, Etiqueta: La impresión de la marca , en el cuerpo del envase, materia prima de origen , Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en litros . Debe constar el R.E. , R.S.P.A. Transporte refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío. Vencimiento 6 (seis) meses desde la recepción del producto.
46	Mate Cocido Soluble	En frasco de 100 gramos
47	Mayonesa	Características: 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. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos envase x 500 gramos
48	Mermelada de durazno x 390 grs.	Envase de Vidrios con 390 grs. de Mermelada de durazno, deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
49	Mermelada de frutilla x 390 grs.	Envase de Vidrios con 390 grs. de Mermelada de frutilla, deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
50	Mostaza	Características: condimento envasado, de apariencia externa pastosa, sabor ligeramente picante, elaborado en base a vinagre de alcohol, vinagre de vino, almidón, azúcar, sal, semilla de mostaza, aceite esencial de mostaza, estabilizante y colorantes permitidos, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Consistencia pastosa, textura lisa 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. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos envase por 500 gramos
51	Nuez moscada x 15 grs.	Nuez Moscada. Paq. de 15 grs.
52	Orégano	Características: Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, homogéneo, sin palitos. 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. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos por kilo.
53	Palmito en trozos x 800 grs.	Palmito en trozos en conserva x 800 grs
54	Pimenton dulce	Características: Polvo, color y olor característicos, libre de impurezas, molido fino homogéneo de 50 gramos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. 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. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.
55	Pimienta negra	Características: Polvo, color y olor característicos, libre de impurezas, molido fino homogéneo. Peso por unidad: 50 gramos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. 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. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.

56	Poroto Rojo x 1 Kg.	Poroto de granos enteros, cosecha del año especialmente el tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies con humedad de 13,3 a 14 % sin vestigios de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes en bolsas. Paquete de 1 Kg.
57	Poroto San Francisco	Características: Legumbres enteras, sueltas, exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Libres de impurezas (incluidos insectos muertos), materia terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no (de hallarse excluir) alterados, averiados o fermentados. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. 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. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Paquete de 1 Kg.
58	Queso rallado x 120 gr	Queso rallado. Paquete x 120 grs.
59	Sal gruesa x 1 kilogramos	Sal gruesa comestible, granos cristalizados, iodizados, exento de sustancias contaminantes. Paq. de 1 kilo.
60	Sal Yodada fina	Características: Forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salado franco. No debe contener nitritos ni nitratos. 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. Envase: paquete limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos por 1 kilo
61	Salsa de Soja Tipo japonesa	Características: Salsa obtenida por procesos de fermentación de soja; colorantes caramelo y conservantes sorbato de potasio. Color, olor y sabor característico según corresponde. 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. Envase: Frasco limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos envase por 1000 ml
62	Salsa Pimienta liquida x 150 grs.	Salsa Pimienta liquida - Envase de 150 grs.
63	Té de anís - CAJA de 20 saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
64	Té negro en saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
65	Té de manzanilla en saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
66	Té verde en saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
67	Té de boldo en saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
68	Vinagre de manzana x 750 ml.	Vinagre de manzana x 750ml

69	Vinagre de vino blanco	Características: Líquido claro, sin impurezas, obtenido por procesos de fermentación, conservantes y colorantes permitidos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Omitir fecha de vto. (el vinagre es un producto muy estable por su elevada acidez. No requiere fecha de vto en su rotulado) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos x 750 ml
LOTE 2 PERECEDEROS		
Item	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Ajo	Características: 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: redecillas 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 x kilo
2	Banana	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. Peso por unidad: entre 120 a 150 g Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Descripción: Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. x kilo
3	Berenjena	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, con ausencia de insectos; piel firme y turgente, sin lesiones. Bien formadas y desarrolladas. Los frutos de color característico de una maduración perfecta x kilo.
4	Calabaza	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 la luz directa
5	Cebollita en hoja	Características: 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. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa por mazo
6	Huevos Frescos de gallina	Características: huevos frescos de gallina, Tipo A; enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cáscara seca. Sin restos de heces, ni plumas en la superficie del producto. Peso por unidad: 55 a 65 gramos. Cotizar en planchas de 30 unidades. Presentación: Plancha de cartón específico para huevos por 30 unidades, en packs de 6 planchas, embalaje de plástico rotulado: En cada pack: Nombre del alimento. Tipo de huevo. Contenido neto. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente. Entiéndase la compra por unidad de Huevo. Envase: Packs herméticamente cerrados de 6 planchas, limpios y sin imperfecciones. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.
7	Jamón	Características: Jamón cocido con aspecto limpio, sin desgarros ni irregularidades. Color entre rojo y rosado, grosor del corte entre 1-2 mm por feta. Envase: envasados al vacío, etiquetado completo con información relevante del producto como marca comercial, peso neto del jamón, fecha de envasado y caducidad, numero de lote, indicación del origen geográfico, información nutricional e instrucciones de conservación y consumo. N° de: R.E., R.S.P.A. vigente. Transporte: Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.
8	Lechuga pirati	Características: 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. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.

9	Limon tahiti o japonés	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. Peso por unidad: mínimo 60 g. 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 por kilo
10	Mandioca	Mandioca por Kilo
11	Manzana roja	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. Peso por unidad: 180g. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Presentación: sobre planchas en cajas de cartón de 100 unidades. Descripción: Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.
12	Manzana verde	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. Peso por unidad: 180g. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Presentación: sobre planchas en cajas de cartón de 100 unidades. Descripción: Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.
13	Naranja	Descripción: Producto maduro procedente de la 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. Peso por unidad: entre 180 a 210 gramos. Descripción: Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana por kilo.
14	Pepino	Pepino nacional fruto semi- maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias condición es de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, o el clima Presentación. envase cajas transporte refrigerado y que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10° C
15	Pera	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. Peso por unidad: 180g. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Presentación: sobre planchas en cajas de cartón de 100 unidades. Descripción: Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana
16	Perejil	Características: 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 Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.
17	Mamón	Mamón x kilo
18	Apio	Apio por mazo
19	Piña	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. Peso por unidad: mínimo 1,5 Kg. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Descripción: Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana

20	Queso sandwich	Características: masa cocida moldeada, prensada, sabor suave, madurada. Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, sabor ligeramente salada, aroma suave, limpio agradable y bien desarrollado. Color blanco amarillento uniforme, corteza lisa, consistente, bien formada. Forma cilíndrica o cuadrado achatada. Peso por unidad: panes de 3 Kilogramos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido peso 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. Identificación del lote. Vencimiento (día/mes/año). N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes. Envase: Limpio, sano, herméticamente cerrado, sin imperfecciones, sin exceso de suero de la leche. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.
21	Remolacha	Características: 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. Peso por unidad: mínimo 150 g Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.
22	Cebolla morada	Cebolla morada por kilo
23	Repollo	Repollo blanco Enteros Frescos, Características: 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.
24	Repollo morado	Repollo morado, Enteros Frescos, Características: 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.
25	Laurel	Laurel en sobres x 15gramos
26	Zapallito de tronco	Zapallito de tronco por kilo
27	Pan para sandwich	pan blanco para sandwich por 900 gramos como mínimo
28	Zapallito italiano	Características: Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas. Peso por unidad: desde 400g. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.
29	Batata	batata por kilo
LOTE 3 PRODUCTOS CARNICOS		
Item	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Pollo entero x kilo sin menudencia	Pollo entero, sin menudencias, limpia, fresca y conservados en buen estado, envasado en bolsas de polietileno. Transportado en vehículos apropiados, (el precio que se indicará en la oferta es el precio unitario por kilo)
2	Carne de vacuno puchero	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco (el precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo)

3	Carne de vacuno peceto envasado al vacío	Envasado al vacío con etiquetado que deben incluir los siguientes elementos: nombre del producto, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento. Nombre y Dirección de la empresa /frigorífico, faenado Est N° y Despostado Est. N°. Deberán ser transportados en vehículos apropiados (el precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo)
4	Lengua de vacuno congelada	Limpio, sin olor como máximo 24 hs de reposo posterior al faenamiento, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación (el precio que se indicará en la oferta es el precio unitario por kilo)
5	Carne de vacuno carnaza blanca	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco (el precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo)
6	Carne de vacuno bola de lomo	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco (el precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo)
7	Costilla de cerdo	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco (el precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo) envasada al vacío
8	Pierna de cerdo	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco (el precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo) envasada al vacío
9	Carne molida envasada al vacío	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco en paquetes individuales de 500 gramos envasado al vacío (el precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo)
10	Carne Sambari	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco(el precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo)

Detalle de los bienes y/o servicios

LOTE 1 NO PERECEDEROS				
Item	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación
1	50171903-002	Aceitunas verdes sin caroso x 330 grs.	Unidad	Frasco
2	50171550-9999	Ají molido picante x 15 grs.	Unidad	Paquete
3	50221303-001	Almidón de mandioca	Unidad	Bolsa
4	50171550-999	Anís	Unidad	Bolsa
5	50221101-001	Arroz glasé x 5 kg.	Unidad	Bolsa
6	50221101-001	Arroz Integral x 1 Kg.	Unidad	Bolsa

7	50221101-001	Arroz parbolizado x 5 Kg.	Unidad	Bolsa
8	50221001-003	Arvejas Lata x 200 grs.	Unidad	Lata
9	50161509-006	Azúcar Impalpable Paq. de 1 Kg.	Unidad	Bolsa
10	50202306-002	Bebidas gaseosas x 2 lts.	Unidad	Botella
11	50202306-002	Bebidas gaseosas x 500 cc - Pack de 6 unidades	Unidad	Paquete
12	50201706-002	Café instantáneo x 200 grs.	unidad	Frasco
13	50201706-003	Café torrado molido x 500 grs.	unidad	Paquete
14	50112003-001	Carne de Soja x 400 grs	Unidad	Paquete
15	50221001-004	Choclo Lata x 300 grs.	Unidad	Lata
16	50171550-005	Comino x 50 grs.	Unidad	Paquete
17	50161511-005	Dulce de batata x 400 grs.	Unidad	Paquete
18	50161511-004	Dulce de guayaba x 1 Kgr.	Unidad	Paquete
19	50161511-003	Dulce de leche fresco x 250 grs.	Unidad	Frasco
20	50161511-9999	Dulce de mamón x 1 kg.	Unidad	Frasco
21	50101634-003	Durazno en latas x 860 grs.	Unidad	Lata
22	50161509-004	Edulcorante	Unidad	Frasco
23	50161509-005	Edulcorante	Unidad	CAJA
24	50171831-002	Extracto de tomate	Unidad	Tetrapak
25	50221102-002	Fecula de maiz	Unidad	Paquete
26	50192902-001	Fideos moñito	Unidad	Paquete
27	50192902-001	Fideos tirabuzón	Unidad	Paquete
28	50192902-001	Fideos tallarin	Unidad	Paquete
29	50181904-001	Galleta molida	Unidad	Paquete

30	50407018-001	Garbanzos x 400 grs.	Unidad	Paquete
31	50221102-999	Harina de Arroz x 1 kg	Unidad	Paquete
32	50221102-003	Harina de maiz cocido	Unidad	Paquete
33	50221102-004	Harina de trigo tipo 0000	Unidad	Paquete
34	50202305-001	Jugo de frutas x 1 lt.	Unidad	Tetrapak
35	50171830-001	Kétchup Tradicional x 500 grs	Unidad	Frasco
36	50131702-001	Leche condensada x 395 grs.	Unidad	Lata
37	50131702-010	Leche descremada en polvo x 400 grs.	Unidad	Paquete
38	50131702-012	Leche descremada	Unidad	Tetrapak
39	50131702-011	Leche entera	Unidad	Tetrapak
40	50131702-015	Leche sin lactosa	Unidad	Tetrapak
41	50221001-005	Lentejas secas	Unidad	Paquete
42	50181709-001	Levadura seca - Sobre 50 grs.	Unidad	Paquete
43	50131702-009	Manteca con sal	kilogramos	Paquete
44	50131702-009	Manteca sin sal	Unidad	Paquete
45	50131702-016	Margarina vegetal	Unidad	Paquete
46	50201712-001	Mate Cocido Soluble	Unidad	Frasco
47	50171832-001	Mayonesa	Unidad	SACHET
48	50161511-006	Mermelada de durazno x 390 grs.	Unidad	Frasco
49	50161511-007	Mermelada de frutilla x 390 grs.	Unidad	Frasco
50	50171830-002	Mostaza	Unidad	SACHET
51	50171550-004	Nuez moscada x 15 grs.	Unidad	Paquete
52	50171550-009	Orégano	kilogramos	Paquete

53	50101539-001	Palmito en trozos x 800 grs.	Unidad	Lata
54	50171550-9999	Pimentón dulce	Unidad	Paquete
55	50171550-010	Pimienta negra	Unidad	Paquete
56	50221101-006	Poroto Rojo x 1 Kg.	Unidad	Paquete
57	50221101-011	Poroto San Francisco	Unidad	Paquete
58	50131802-001	Queso rallado x 120 gr	Unidad	Paquete
59	50171551-002	Sal gruesa x 1 kilogramos	Unidad	Paquete
60	50171551-001	Sal Yodada fina	Unidad	Paquete
61	50171831-001	Salsa de Soja Tipo japonesa	Unidad	Botella
62	50171550-010	Salsa Pimienta liquida x 150 grs.	Unidad	Frasco
63	50201711-001	Té de anís - CAJA de 20 saquitos	Unidad	CAJA
64	50201711-007	Té negro en saquitos	Unidad	CAJA
65	50201711-005	Té de manzanilla en saquitos	Unidad	CAJA
66	50201711-003	Té verde en saquitos	Unidad	CAJA
67	50201711-002	Té de boldo en saquitos	Unidad	CAJA
68	50171707-002	Vinagre de manzana x 750 ml.	Unidad	Frasco
69	50171707-001	Vinagre de vino blanco	Unidad	Frasco

LOTE 2 PERECEDEROS

Item	Descripción	Unidad de Medida	Presentación
1	50101538-003 Ajo	Kilogramos	Unidad
2	50101634-002 Banana	Kilogramos	CAJA
3	50101538-015 Berenjena	Kilogramos	CAJA
4	50101538-001 Calabaza	Kilogramos	CAJA

5	50101538-019	Cebollita en hoja	Unidad	Unidad
6	50131606-002	Huevos Frescos de gallina	Unidad	Paquete
7	50112001-010	Jamón	Kilogramos	Paquete
8	50404602-001	Lechuga pirati	Unidad	Mazo
9	50101634-004	Limón tahiti o japonés	Kilogramos	Bolsa
10	50101538-005	Mandioca	Kilogramos	Bolsa
11	50101634-006	Manzana roja	Kilogramos	CAJA
12	50101634-006	Manzana verde	Kilogramos	CAJA
13	50101634-008	Naranja	Kilogramos	Bolsa
14	50101538-012	Pepino	Kilogramos	CAJA
15	50101634-009	Pera	Kilogramos	CAJA
16	50101538-010	Perejil	Unidad	Mazo
17	50101634-011	Mamón	Kilogramos	CAJA
18	50101538-014	Apio	Unidad	Mazo
19	50101634-001	Piña	Kilogramos	CAJA
20	50131802-007	Queso sándwich	Kilogramos	Paquete
21	50101538-021	Remolacha	Kilogramos	Bolsa
22	50101538-018	Cebolla morada	Kilogramos	Bolsa
23	50400000-022	Repollo	Kilogramos	CAJA
24	50402305-001	Repollo morado	Kilogramos	CAJA
25	50171550-007	Laurel	Unidad	Paquete
26	10151529-003	Zapallito de tronco	Kilogramos	CAJA
27	50181901-002	Pan para sándwich	Unidad	Paquete

28	50101538-033	Zapallito italiano	Kilogramos	CAJA
29	50101538-004	Batata	Kilogramos	Bolsa

LOTE 3 PRODUCTOS CARNICOS

Item		Descripción	Unidad de Medida	Presentación
1	50111510-004	Pollo entero x kilo sin menudencia	Kilo	bolsa
2	50112001-009	Carne de vacuno puchero	Kilo	Paquete
3	50112001-008	Carne de vacuno peceto envasado al vacío	Kilo	Paquete
4	50112001-001	Lengua de vacuno congelada	Kilo	Paquete
5	50112001-003	Carne de vacuno carnaza blanca	Kilo	Paquete
6	50112001-029	Carne de vacuno bola de lomo	Kilo	Paquete
7	50112002-001	Costilla de cerdo	Kilo	Paquete
8	50112002-001	Pierna de cerdo	Kilo	Paquete
9	50112001-018	Carne molida envasada al vacío	Kilo	Paquete
10	50112001-027	Carne Sambari	Kilo	Paquete

Así mismo, recordamos que las modificaciones y enmiendas realizadas serán de observación y aplicación por parte de los oferentes. Atentamente.

Sra. Graciela Pérez de Zunini
Dirección de la U.O.C.
Gabinete Civil Presidencia de la República

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Especificaciones técnicas - CPS
- Detalle de los bienes y/o servicios
- Plan de entrega de los bienes

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/459932-adquisicion-productos-alimenticios/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en las bases de la contratación. A los efectos legales, la adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

La convocante podrá introducir modificaciones cuando se ajuste a los parámetros establecidos en la Ley.

Las adendas serán difundidas en el SICP respetando los plazos establecidos en la resolución matriz de normas.

Obs: Cuando la convocante requiera prorrogar la fecha tope de presentación y apertura de ofertas, sin modificar los demás datos e información de las bases de la contratación, será difundida automáticamente a través del SICP y no se instrumentará a través de adenda.

DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

Datos de la Convocatoria

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

Difusión de los documentos de la Convocatoria

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

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Aclaración de los documentos de la convocatoria

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

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

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

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

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

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

Formato y firma de la oferta

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

Plazo para presentar las ofertas

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

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

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

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

Oferentes en consorcio

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

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

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

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

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Precio y formulario de la oferta

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Abastecimiento simultáneo

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

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

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

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

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

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

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

Documentos de la oferta

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

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

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

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Periodo de validez de las ofertas

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

90

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

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

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

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.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.
2. Todas las comunicaciones deberán ser:
 - a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
 - b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.
3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.
Cuando la presentación de oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente

Apertura de ofertas

1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas y, en caso de existir notificaciones de retiro, sustitución o modificación de las propuestas, se leerá durante el acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.
2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.
3. Primero se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:
 - a) "RETIRO": Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
 - b) "SUSTITUCION": Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
 - c) "MODIFICACION": Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.
4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y para revisar los documentos de los demás oferentes, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portada por el representante.
5. Se solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalida el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.
6. Las ofertas sustituidas y modificadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los remitentes.
7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de

mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

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

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

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

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

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

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

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

No Aplica

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

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

Muestras

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

No Aplica

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

Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

Máximo 12 horas posteriores al reclamo por parte de la convocante.

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

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

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

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

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

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

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

Sucursales

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

Requisitos de Calificación

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

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

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

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

Método de Evaluación

Basado únicamente en precio

Análisis de precios ofertados

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

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

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

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

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

Composición de Precios

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

Elementos que determinan el precio del bien/servicio ofertado	Costo expresado en la moneda de la oferta
Elementos de Valor Fijo	
Mano de obra	
Inmuebles	
Maquinarias	
Herramientas	
Vehículos	
Equipos Informáticos	
Muebles	
Seguros	
Servicios Básicos	
Elementos de Valor Variable	
Insumos	
Mantenimiento	
Gastos Administrativos	
Gastos de venta	
Total de costos	
Utilidad esperada	
Precio del bien/servicio antes de impuestos	
Impuestos	
Precio final del bien / servicio impuestos incluidos	

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

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

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

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

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

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.

1. Formulario de Oferta (*)

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

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

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

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

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)
7. Declaración Jurada de "Declaración de Personas", de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (*)
8. Documentos legales .Oferentes.

8.1. Personas Físicas.

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

8.2. Personas Jurídicas.

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

8.3. Oferentes en Consorcio.

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

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

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

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

Capacidad Financiera

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

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

a) Para contribuyente de IRE GENERAL

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 años (2021, 2022 y 2023)

- b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

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

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

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

b) Para contribuyentes de IRE SIMPLE

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio en los años (2021, 2022 y 2023), de los ejercicios fiscales requeridos.

c) Para contribuyentes de IRP RSP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

d) Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos 12 meses, cerrados al mes inmediato anterior a la fecha de apertura, conforme al calendario perpetuo de la DNIT.

OBS.: Todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos financieros.

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

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

- a. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años [2021, 2022 y 2023] para contribuyente de IRE GENERAL, comparativo conforme Resolución N° 49/14 del Ministerio de Economía y Finanzas
- b. Formulario 120 de los últimos 12 meses, cerrados al mes inmediato anterior a la fecha de apertura, conforme al calendario perpetuo de la DNIT, para contribuyentes sólo del IVA General.
- c. Formulario 501 de los años [2021, 2022 y 2023] para contribuyentes del IRE SIMPLE.
- d. Formulario 515 de los años [2021, 2022 y 2023] para contribuyentes del IRP RSP.

Experiencia requerida

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

Demstrar la experiencia en provisión de productos alimenticios con contratos, facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto máximo ofertado en la presente licitación, de los últimos 3 (tres) años (2022, 2023, 2024).

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- 1. Copias de Contrato, facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida de los últimos 3 (tres) años (2022, 2023, 2024).

Capacidad Técnica

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

El local de la empresa adjudicada deberá estar ubicado a una distancia vehicular no mayor a 15 (quince) kilómetros de la Residencia Presidencial, sito en Mariscal López 1876 y Kubitschek (Presentar croquis del Local en carácter de Declaración Jurada).

-La empresa debe presentar en carácter de declaración jurada, los datos de una persona, con su número de celular y correo electrónico, la cual será encargada de atender los requerimientos de la convocante, las 24 hs del día durante el periodo de duración del contrato, a los efectos de optimizar las recepciones de las órdenes de compra, además de cualquier otra cuestión de logística del servicio.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

- 1. Croquis de la ubicación de la empresa en carácter de declaración jurada.
- 2. Declaración jurada con los datos de la persona encargada, con su número de celular y correo electrónico, responsable de atender los requerimientos de la convocante, las 24 hs del día durante el periodo de duración del contrato, a los efectos de optimizar las recepciones de las órdenes de compra, además de cualquier otra cuestión de logística del servicio.

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

- 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.
- Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

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

Criterios de desempate de ofertas

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

Criterios de Adjudicación

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

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

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

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

- La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
- 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.
- Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

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

Notificaciones

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

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

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

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

informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

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

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

Audiencia Informativa

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

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

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

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

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el procedimiento de contratación a ser publicado.

Lic. Fany Sánchez, Directora de la Dirección de Servicios Generales del Gabinete Civil de la Presidencia de la República

Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.

Mediante el llamado convocado por el Gabinete Civil de la Presidencia de la República se tiene como objetivo optimizar las actividades institucionales, teniendo en cuenta que la Alimentación es una necesidad básica que contribuye al cumplimiento eficaz de las funciones y tareas de los seres humanos, en tal sentido el objeto de este llamado mejora la productividad y optimiza el tiempo de las personas que cumplen funciones dentro de las actividades desarrolladas en la Residencia Presidencial.

Justificar la planificación

Este servicio corresponde a una planificación sucesiva, ya que los mismos requieren una reposición permanente de productos alimenticios.

Justificar las especificaciones técnicas establecidas.

Las especificaciones técnicas establecidas en el presente llamado se elaboran considerando la variedad de alimentos posibles, la calidad, presentación y conservación de los mismos.

Especificaciones técnicas - CPS

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

LOTE 1 NO PERECEDEROS		
Item	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Aceitunas verdes sin caroso x 330 grs.	Frasco x 330 grs. En frascos de envase de conservación
2	Ají molido picante x 15 grs.	Ají molido picante. Paq. 15 grs.
3	Almidon de mandioca	Almidón de mandioca refinado. Presentación: Bolsa de polietileno resistente de 1 kg. Etiqueta: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto en gramos
4	Anis	Anis-Condimento a granel, bolsa por 1 kilo
5	Arroz glase x 5 kg.	Características: granos de arroz, al que se le ha retirado la cascara y el pericarpio, mostrándose blancos. Libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación. Contenido neto y escurrido. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos de R.E. y de R.S.P.A. vigente. Envase: En bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, sin imperfecciones. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de
6	Arroz Integral x 1 Kg.	Arroz integral, granos enteros, en bolsas de primer uso. Bolsa de 1 Kg.
7	Arroz parbolizado x 5 Kg.	Arroz parbolizado, granos enteros mínimo 0,2 %, humedad de 13/14 % sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos, en bolsas de primer uso. Paquete de
8	Arvejas Lata x 200 grs.	Arveja en lata de 200 gr Neto

9	Azúcar Impalpable Paq. de 1 Kg.	Azúcar Impalpable Paq. de 1 Kg.
10	Bebidas gaseosas x 2 lts.	Bebidas gaseosas de varios sabores en botellas de plástico x 2lts
11	Bebidas gaseosas x 500 cc - Pack de 6 unidades	Bebidas gaseosas de varios sabores en botellas de plástico x 500 cc.Pack x 6 unidades
12	Café instantáneo x 200 grs.	Café instantáneo soluble. Frasco de 200 gr
13	Café torrado molido x 500 grs.	Café torrado molido en presentación paq. x 500 grs.
14	Carne de Soja x 400 grs	Proteína textura de soja. Paquete de 400 grs.
15	Choclo Lata x 300 grs.	Choclo en lata de 300 gr. Neto.
16	Comino x 50 grs.	Comino x 50 grs.
17	Dulce de batata x 400 grs.	Dulce de batata en pan fresco y bien conservados, x 400 grs. Embalados y con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
18	Dulce de guayaba x 1 Kgr.	Dulce de guayaba, fresco y bien conservado, en frasco de 1 Kgr. deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
19	Dulce de leche fresco x 250 grs.	Dulce de leche en pote, fresco y bien conservados, en pote de 250 grs.
20	Dulce de mamón x 1 kg.	Frasco de vidrio con 1kg. De Dulce de mamón en almíbar deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
21	Durazno en latas x 860 grs.	Durazno en latas x 860 grs.
22	Edulcorante	Características: Líquido transparente, de bajo valor calórico, a base de ka'ahe'e. 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 autorización por D.N.V.S del MSP y BS. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente. Envase
23	Edulcorante	Edulcorante dietético de mesa en polvo en CAJA de 50 sobres de hasta 1 gr. c/unidad
24	Extracto de tomate	Extracto de tomates. Envase Tetra de 500 grs como mínimo.
25	Fecula de maíz	Características: polvo fino, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación. 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
26	Fideos moñito	Fideo o pasta seca elaborado a partir de semolas o harinas de trigo duro ricos en gluten o harinas, con aditivos y colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos
27	Fideos tirabuzón	Fideo o pasta seca elaborado a partir de semolas o harinas de trigo duro ricos en gluten o harinas, con aditivos y colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos
28	Fideos tallarin	Fideo o pasta seca elaborado a partir de semolas o harinas de trigo duro ricos en gluten o harinas, con aditivos y colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos
29	Galleta molida	Características: producto obtenido de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación, exenta de sabores y olores extraños, libre
30	Garbanzos x 400 grs.	Garbanzos - Paquete de 400 grs.
31	Harina de Arroz x 1 kg	Harina de Arroz conservados en buen estado - Paquete de 1 Kg.
32	Harina de maíz cocido	Características: granos maduros, cocidos y molidos finos en el día, libres de impurezas, color blanco, amarillo o dorado. Olor característico, suave y agradable, sin fermentación. Rotulado: 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. Envase: Bolsas cer
33	Harina de trigo tipo 0000	Características: polvo fino, de color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores y olores extraños. Libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación. Información nutricional. Lista de ingredientes. 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, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo
34	Jugo de frutas x 1 lt.	Jugo de frutas x 1 lt. Envase Tetrabrik. Deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
35	Kétchup Tradicional x 500 grs	Kétchup Tradicional - Envase Doy pack de 500 grs.

36	Leche condensada x 395 grs.	Leche condensada. deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
37	Leche descremada en polvo x 400 grs.	Leche descremada en polvo, fresca y conservada en buen estado. Paq. de 400 grs
38	Leche descremada	Leche descremada por litro en envase tetrabrik
39	Leche entera	Leche entera por litro en envase tetrabrik
40	Leche sin lactosa	Leche sin lactosa por litro en envase tetrabrik
41	Lentejas secas	Característica: legumbres enteras, sueltas, exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Libres de impurezas (incluidos insectos muertos), materias terrosa, parásitos y en per
42	Levadura seca - Sobre 50 grs.	Levadura seca x 50g
43	Manteca con sal	Manteca untable con sal en pan por kilo, deberá contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento. Rotulado: Nombre del alimento, % de grasa. Contenido R.S.P.A. vigente. Envase: envasada en papel platinado, limpio, sano, sin imperfecciones. Transporte: Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío
44	Manteca sin sal	Características: producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o producto obtenido de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite, sin el agregado de s Contenido mínimo de materia grasa 80% m/m. Contenido máximo de agua 16% m/m. Contenido máximo de extracto seco magro de la leche 2% m/m. Peso por unidad: 200 gramos. Rotu R.S.P.A. vigente. Envase: envasada en papel platinado, limpio, sano, sin imperfecciones. Transporte: Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío
45	Margarina vegetal	Derivado de leche de vaca, contenido en materia grasa no mayor a 80% de su peso y agua no mayor a 16% de su peso. 0% Grasas trans. En pasta o/ barra de textura lisa y homogénea sin
46	Mate Cocido Soluble	En frasco de 100 gramos
47	Mayonesa	Características: 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 ingre
48	Mermelada de durazno x 390 grs.	Envase de Vidrios con 390 grs. de Mermelada de durazno, deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
49	Mermelada de frutilla x 390 grs.	Envase de Vidrios con 390 grs. de Mermelada de frutilla, deberán contar con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento
50	Mostaza	Características: condimento envasado, de apariencia externa pastosa, sabor ligeramente picante, elaborado en base a vinagre de alcohol, vinagre de vino, almidón, azúcar, sal, semilla de Consistencia pastosa, textura lisa y uniforme. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservació
51	Nuez moscada x 15 grs.	Nuez Moscada. Paq. de 15 grs.
52	Oregano	Características: Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, homogéneo, sin palitos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Informac
53	Palmito en trozos x 800 grs.	Palmito en trozos en conserva x 800 grs
54	Pimenton dulce	Características: Polvo, color y olor característicos, libre de impurezas, molido fino homogéneo de 50 gramos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Fecha de v
55	Pimienta negra	Características: Polvo, color y olor característicos, libre de impurezas, molido fino homogéneo. Peso por unidad: 50 gramos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de orig
56	Poroto Rojo x 1 Kg.	Poroto de granos enteros, cosecha del año especialmente el tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies con humedad de 13,3 a 14 % sin vestigios de mohos
57	Poroto San Francisco	Características: Legumbres enteras, sueltas, exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Libres de impurezas (incluidos insectos muertos), materia terrosa, parásitos y en pe 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. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente c
58	Queso rallado x 120 gr	Queso rallado. Paquete x 120 grs.
59	Sal gruesa x 1 kilogramos	Sal gruesa comestible, granos cristalizados, iodizados, exento de sustancias contaminantes. Paq. de 1 kilo.
60	Sal Yodada fina	Características: Forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salado franco. No debe contener nitritos ni nitratos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto
61	Salsa de Soja Tipo japonesa	Características: Salsa obtenida por procesos de fermentación de soja; colorantes caramelo y conservantes sorbato de potasio. Color, olor y sabor característico según corresponde. Rotul
62	Salsa Pimienta líquida x 150 grs.	Salsa Pimienta líquida - Envase de 150 grs.

63	Té de anís - CAJA de 20 saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
64	Té negro en saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
65	Té de manzanilla en saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
66	Té verde en saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
67	Té de boldo en saquitos	Té, bien conservado en CAJA de 20 saquitos de 2 grs. c/u, embalado en CAJA de cartón
68	Vinagre de manzana x 750 ml.	Vinagre de manzana x 750ml
69	Vinagre de vino blanco	Características: Líquido claro, sin impurezas, obtenido por procesos de fermentación, conservantes y colorantes permitidos. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos x 750 ml

LOTE 2 PERECEDEROS		
Item	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Ajo	Características: Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, secos, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados. Peso por unidad: mínimo 40 gramos
2	Banana	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
3	Berenjena	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, con ausencia de insectos; piel firme y turgente, sin lesiones. Bien formadas y desarrolladas. Los frutos de color característico
4	Calabaza	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados
5	Cebollita en hoja	Características: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos
6	Huevos Frescos de gallina	Características: huevos frescos de gallina, Tipo A; enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cáscara seca. Sin restos de heces, ni plumas en la superficie. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.
7	Jamon	Características: Jamon cocido con aspecto limpio, sin desgarros ni irregularidades. Color entre rojo y rosado, grosor del corte entre 1-2 mm por feta. Envase: envasados al vacío, etiqueta
8	Lechuga pirati	Características: 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. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.
9	Limon tahiti o japones	Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes,
10	Mandioca	Mandioca por Kilo
11	Manzana roja	Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes,
12	Manzana verde	Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes,
13	Naranja	Descripción: Producto maduro procedente de la fructificación de una planta sana. Características: Fruto sano, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollado y formado, seco,
14	Pepino	Pepino nacional fruto semi- maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias condición es de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas,
15	Pera	Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes,
16	Perejil	Características: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos
17	Mamón	Mamón x kilo
18	Apio	Apio por mazo
19	Piña	Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes,
20	Queso sandwich	Características: masa cocida moldeada, prensada, sabor suave, madurada. Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, sabor ligeramente salada, aroma suave, limpio agradable y Identificación del lote. Vencimiento (día/mes/año). N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes. Envase: Limpio, sano, hermético
21	Remolacha	Características: 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 frío
22	Cebolla morada	Cebolla morada por kilo
23	Repollo	Repollo blanco Enteros Frescos, Características: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos
24	Repollo morado	Repollo morado, Enteros Frescos, Características: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos
25	Laurel	Laurel en sobres x 15gramos

26	Zapallito de tronco	Zapallito de tronco por kilo
27	Pan para sandwich	pan blanco para sandwich por 900 gramos como mínimo
28	Zapallito italiano	Características: Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas. Peso por unidad: desde 400g. Transporte: En
29	Batata	batata por kilo

LOTE 3 PRODUCTOS CARNICOS

Item	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Pollo entero x kilo sin menudencia	Pollo entero, sin menudencias, limpia, fresca y conservados en buen estado, envasado en bolsas de polietileno. Transportado en vehículos apropiados, (el precio que se indicará en la ofe
2	Carne de vacuno puchero	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, mantenien
3	Carne de vacuno peceto envasado al vacío	Envasado al vacío con etiquetado que deben incluir los siguientes elementos: nombre del producto, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, temperatura de almacer
4	Lengua de vacuno congelada	Limpio, sin olor como máximo 24 hs de reposo posterior al faenamiento, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación(el precio que se indicará en la oferta es €
5	Carne de vacuno carnaza blanca	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, mantenien
6	Carne de vacuno bola de lomo	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, mantenien
7	Costilla de cerdo	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, mantenien
8	Pierna de cerdo	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, mantenien
9	Carne molida envasada al vacío	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, mantenien
10	Carne Sambari	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, mantenien

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

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
 - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
 - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
 - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
 - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
 - (e) Lista detallada de avaluos de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avaluos no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda.

Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

Detalle de los bienes y/o servicios

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

LOTE 1 NO PERECEDEROS				
Item	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación
1	50171903-002	Aceitunas verdes sin caroso x 330 grs.	Unidad	Frasco
2	50171550-9999	Ají molido picante x 15 grs.	Unidad	Paquete
3	50221303-001	Almidon de mandioca	Unidad	Bolsa
4	50171550-999	Anis	Unidad	Bolsa
5	50221101-001	Arroz glase x 5 kg.	Unidad	Bolsa
6	50221101-001	Arroz Integral x 1 Kg.	Unidad	Bolsa
7	50221101-001	Arroz parbolizado x 5 Kg.	Unidad	Bolsa
8	50221001-003	Arvejas Lata x 200 grs.	Unidad	Lata
9	50161509-006	Azúcar Impalpable Paq. de 1 Kg.	Unidad	Bolsa
10	50202306-002	Bebidas gaseosas x 2 lts.	Unidad	Botella
11	50202306-002	Bebidas gaseosas x 500 cc - Pack de 6 unidades	Unidad	Paquete
12	50201706-002	Café instantáneo x 200 grs.	unidad	Frasco
13	50201706-003	Café torrado molido x 500 grs.	unidad	Paquete
14	50112003-001	Carne de Soja x 400 grs	Unidad	Paquete
15	50221001-004	Choclo Lata x 300 grs.	Unidad	Lata
16	50171550-005	Comino x 50 grs.	Unidad	Paquete
17	50161511-005	Dulce de batata x 400 grs.	Unidad	Paquete
18	50161511-004	Dulce de guayaba x 1 Kgr.	Unidad	Paquete
19	50161511-003	Dulce de leche fresco x 250 grs.	Unidad	Frasco
20	50161511-9999	Dulce de mamón x 1 kg.	Unidad	Frasco
21	50101634-003	Durazno en latas x 860 grs.	Unidad	Lata
22	50161509-004	Edulcorante	Unidad	Frasco
23	50161509-005	Edulcorante	Unidad	CAJA
24	50171831-002	Extracto de tomate	Unidad	Tetrapak
25	50221102-002	Fecula de maiz	Unidad	Paquete
26	50192902-001	Fideos moriito	Unidad	Paquete
27	50192902-001	Fideos tirabuzón	Unidad	Paquete
28	50192902-001	Fideos tallarin	Unidad	Paquete
29	50181904-001	Galleta molida	Unidad	Paquete
30	50407018-001	Garbanzos x 400 grs.	Unidad	Paquete
31	50221102-999	Harina de Arroz x 1 kg	Unidad	Paquete
32	50221102-003	Harina de maiz cocido	Unidad	Paquete
33	50221102-004	Harina de trigo tipo 0000	Unidad	Paquete
34	50202305-001	Jugo de frutas x 1 lt.	Unidad	Tetrapak

35	50171830-001	Kétchup Tradicional x 500 grs	Unidad	Frasco
36	50131702-001	Leche condensada x 395 grs.	Unidad	Lata
37	50131702-010	Leche descremada en polvo x 400 grs.	Unidad	Paquete
38	50131702-012	Leche descremada	Unidad	Tetrapak
39	50131702-011	Leche entera	Unidad	Tetrapak
40	50131702-015	Leche sin lactosa	Unidad	Tetrapak
41	50221001-005	Lentejas secas	Unidad	Paquete
42	50181709-001	Levadura seca - Sobre 50 grs.	Unidad	Paquete
43	50131702-009	Manteca con sal	kilogramos	Paquete
44	50131702-009	Manteca sin sal	Unidad	Paquete
45	50131702-016	Margarina vegetal	Unidad	Paquete
46	50201712-001	Mate Cocido Soluble	Unidad	Frasco
47	50171832-001	Mayonesa	Unidad	SACHET
48	50161511-006	Mermelada de durazno x 390 grs.	Unidad	Frasco
49	50161511-007	Mermelada de frutilla x 390 grs.	Unidad	Frasco
50	50171830-002	Mostaza	Unidad	SACHET
51	50171550-004	Nuez moscada x 15 grs.	Unidad	Paquete
52	50171550-009	Oregano	kilogramos	Paquete
53	50101539-001	Palmito en trozos x 800 grs.	Unidad	Lata
54	50171550-9999	Pimenton dulce	Unidad	Paquete
55	50171550-010	Pimienta negra	Unidad	Paquete
56	50221101-006	Poroto Rojo x 1 Kg.	Unidad	Paquete
57	50221101-011	Poroto San Francisco	Unidad	Paquete
58	50131802-001	Queso rallado x 120 gr	Unidad	Paquete
59	50171551-002	Sal gruesa x 1 kilogramos	Unidad	Paquete
60	50171551-001	Sal Yodada fina	Unidad	Paquete
61	50171831-001	Salsa de Soja Tipo japonesa	Unidad	Botella
62	50171550-010	Salsa Pimienta liquida x 150 grs.	Unidad	Frasco
63	50201711-001	Té de anís - CAJA de 20 saquitos	Unidad	CAJA
64	50201711-007	Té negro en saquitos	Unidad	CAJA
65	50201711-005	Té de manzanilla en saquitos	Unidad	CAJA
66	50201711-003	Té verde en saquitos	Unidad	CAJA
67	50201711-002	Té de boldo en saquitos	Unidad	CAJA
68	50171707-002	Vinagre de manzana x 750 ml.	Unidad	Frasco
69	50171707-001	Vinagre de vino blanco	Unidad	Frasco

LOTE 2 PERECEDEROS

Item		Descripción	Unidad de Medida	Presentación
1	50101538-003	Ajo	Kilogramos	Unidad
2	50101634-002	Banana	Kilogramos	CAJA
3	50101538-015	Berenjena	Kilogramos	CAJA
4	50101538-001	Calabaza	Kilogramos	CAJA
5	50101538-019	Cebollita en hoja	Unidad	Unidad
6	50131606-002	Huevos Frescos de gallina	Unidad	Paquete

7	50112001-010	Jamon	Kilogramos	Paquete
8	50404602-001	Lechuga pirati	Unidad	Mazo
9	50101634-004	Limon tahiti o japones	Kilogramos	Bolsa
10	50101538-005	Mandioca	Kilogramos	Bolsa
11	50101634-006	Manzana roja	Kilogramos	CAJA
12	50101634-006	Manzana verde	Kilogramos	CAJA
13	50101634-008	Naranja	Kilogramos	Bolsa
14	50101538-012	Pepino	Kilogramos	CAJA
15	50101634-009	Pera	Kilogramos	CAJA
16	50101538-010	Perejil	Unidad	Mazo
17	50101634-011	Mamón	Kilogramos	CAJA
18	50101538-014	Apio	Unidad	Mazo
19	50101634-001	Piña	Kilogramos	CAJA
20	50131802-007	Queso sandwich	Kilogramos	Paquete
21	50101538-021	Remolacha	Kilogramos	Bolsa
22	50101538-018	Cebolla morada	Kilogramos	Bolsa
23	50400000-022	Repollo	Kilogramos	CAJA
24	50402305-001	Repollo morado	Kilogramos	CAJA
25	50171550-007	Laurel	Unidad	Paquete
26	10151529-003	Zapallito de tronco	Kilogramos	CAJA
27	50181901-002	Pan para sandwich	Unidad	Paquete
28	50101538-033	Zapallito italiano	Kilogramos	CAJA
29	50101538-004	Batata	Kilogramos	Bolsa

LOTE 3 PRODUCTOS CARNICOS				
Item		Descripción	Unidad de Medida	Presentación
1	50111510-004	Pollo entero x kilo sin menudencia	Kilo	bolsa
2	50112001-009	Carne de vacuno puchero	Kilo	Paquete
3	50112001-008	Carne de vacuno peceto envasado al vacío	Kilo	Paquete
4	50112001-001	Lengua de vacuno congelada	Kilo	Paquete
5	50112001-003	Carne de vacuno carnaza blanca	Kilo	Paquete
6	50112001-029	Carne de vacuno bola de lomo	Kilo	Paquete
7	50112002-001	Costilla de cerdo	Kilo	Paquete
8	50112002-001	Pierna de cerdo	Kilo	Paquete
9	50112001-018	Carne molida envasada al vacío	Kilo	Paquete
10	50112001-027	Carne Sambari	Kilo	Paquete

De las MIPYMES

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

Plan de entrega de los bienes

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

La entrega de los bienes o prestación de los servicios se realizará de acuerdo con el plan de entrega y cronograma de cumplimiento, indicados en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicados a continuación:
El Gabinete Civil emitirá la Orden de Compra por la cual se autoriza a la firma adjudicada a la entrega del bien y/o bienes detallado/s en la misma. La Orden de Compra podrá ser recepcionada en el Departamento de Suministro o remitida al domicilio del oferente vía notificación in situ, fax o correo electrónico.
1.- Lugar de Entrega de los Bienes: Departamento de Suministro de la Presidencia de la Rca. sito en la Residencia Presidencial Mburuvicha Róga, sito en Avda. Kubitschek N° 403 c/ Avda. Mcal. López.
2.- Fecha y horario de Entrega de los Bienes: Serán indicada por la Dirección de Servicios Generales del Gabinete Civil de la Presidencia de la República. La entrega de los bienes incluye domingos y feriados, en cualquier horario y no tendrá costo adicional.
3.- Plazo de Entrega de los Bienes: La entrega deberá hacerse como máximo al día siguiente de la fecha de recepción de la Orden de Compra, por parte del proveedor adjudicado.
4.- Para la emisión de la Orden de Compra la Contratante determinará o coordinará el o los pesos de los productos a ser entregados. (ej. 1,250 grs. de Jamón Cocido) o se emitirá la Orden de Compra complementaria en caso de ser necesaria.

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Acta de recepción parcial	Acta de recepción	Diciembre 2025
Acta de recepción parcial	Acta de recepción	Junio 2026
Acta de recepción final	Acta de recepción	Diciembre 2026

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

trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

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

Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

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

2. Documentos. Consorcios

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

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

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

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

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

- a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

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

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

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

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

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

Transporte

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

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

No Aplica

Confidencialidad de la información

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

2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

30 días posteriores al plazo vigencia del contrato es decir desde la firma del contrato hasta el 30 de enero de 2027.

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

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

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

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

El pago se realizará dentro de los (60) sesenta días posteriores a la presentación de la solicitud correspondiente de conformidad al Plan de Caja y a los Fondos efectivamente transferidos por parte de la Tesorería General.

EL PROVEEDOR, solicitará el pago a través de la **Dirección de Servicios Generales**, y adjuntará a dicha solicitud la Factura, Nota de Remisión o el Acta de Recepción del bien, Certificado de Cumplimiento Tributario vigente, Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (I.P.S) vigente, Formulario del Fis y FIP y copia del último recibo emitido a favor de la Convocante (para los casos de desembolsos parciales). Las facturas que deberán contener los siguientes datos: Presidencia de la Rca. - Gabinete Civil, RUC: 80020056-0. Descripción del bien, Número de Contrato, Si las facturas al momento de su presentación, no contienen algunos de los datos requeridos, las mismas no serán recepcionadas para el procesamiento de pago correspondiente; PROVEEDORES CON FACTURAS ELECTRONICAS DEBEN SER REMITIDAS EN FORMA INMEDIATA AL SIGUIENTE CORREO:facturasdigitales.sg@presidencia.gov.py.

Una vez confirmada la transferencia de fondos a la cuenta bancaria del proveedor, el mismo deberá remitir el recibo correspondiente a dicho pago al Departamento de Contabilidad en un plazo perentorio de 05 (cinco) días hábiles. PROVEEDORES CON RECIBOS ELECTRONICOS DEBEN SER REMITIDAS AL CORREO: contabilidad@presidencia.gov.py

El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes sin excepción alguna. Del monto total facturado, serán pasibles las retenciones correspondientes al Impuesto a la Renta y al Impuesto al Valor Agregado, según lo establecido por las disposiciones legales de la República del Paraguay. Asimismo, independientemente de estas retenciones impositivas, se aplicará una Retención equivalente al 0,4% sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en concepto de Contribución, de conformidad a la Ley 7021/22 De Suministros y Contrataciones Públicas reglamentado por el Decreto N.º 2264/2024.

El monto correspondiente de la factura, será acreditado dentro del plazo señalado, en la cuenta habilitada del proveedor adjudicado, en un Banco de Plaza, vía transferencia bancaria.

Por tratarse de una contratación con carácter plurianual, la partida presupuestaria correspondiente al ejercicio fiscal 2026 estará supeditada a la aprobación de la Ley del Presupuesto General de la Nación correspondiente.

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

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

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

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

No Aplica

Reajuste

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

El precio del contrato será reajutable, hasta la fecha de entrega de los bienes, únicamente, si existe una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central de Paraguay, en valor igual o mayor al quince por ciento (15%), sobre la inflación oficial esperada para el mismo período.

$Pr = Po + Po \cdot (nr - ne)$

Pr=Precio Reajustado

Po= Precio Inicial o Precio Adjudicado

nr= Índice de Precios de Consumo, correspondiente al mes de la entrega de suministro

ne= Índice de Precios de Consumo, correspondiente al mes de la Apertura de Ofertas.

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

Porcentaje de multas

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

1,00 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.

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

Tasa de interés por Mora

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

0,01

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

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

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

Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

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

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

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

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

Fuerza mayor

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

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá

- aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

- 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
- Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- 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;
- Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- 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;
- En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

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

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

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

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

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:

- 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
- Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
- 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.
- Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
- 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;
- 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;
- 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.
- Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

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

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

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

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

- El Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay.

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

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste y sean susceptibles de transacción o conciliación, podrán ser resueltas por mediación, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De Arbitraje y Mediación" y las condiciones del contrato. El proceso será presidido mediante la asistencia de un tercero neutral, denominado mediador, de conformidad a la sede establecida. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regulen 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 acta de Mediación, 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.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

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

- Árbitro único

El o los árbitros designados deberán pertenecer a la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes.

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° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. 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".

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.

