

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

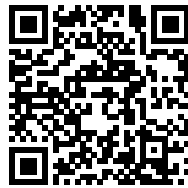
Ministerio de Justicia (MJ)
Ministerio de Justicia

Nombre de la Licitación:

**LPN N° 02/2025 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA
PERSONAS PRIVADAS DE LIBERTAD - PLURIANUAL**
(versión 1)

ID de Licitación:

467296



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

10/06/2025

*"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:	467296	Nombre de la Licitación:	LPN N° 02/2025 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PRIVADAS DE LIBERTAD - PLURIANUAL
Convocante:	Ministerio de Justicia (MJ)	Categoría:	50000000 - Productos quimicos incluyendo los bio-quimicos y gases industriales
Unidad de Contratación:	Ministerio de Justicia	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Las consultas se realizaran mediante el sistema de información de las contrataciones publicas (SICP)	Fecha Límite de Consultas:	20/06/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Avda. Rodríguez de Francia esq. EE.UU, Asunción, MJ Central, 2do piso, Mesa de entrada de la Direccion de Contrataciones	Fecha de Entrega de Ofertas:	26/06/2025 09:45
Lugar de Apertura de Ofertas:	Avda. Rodriguez de Francia esq. EE.UU, Asuncion, MJ Central, 2do piso, Direccion de Contrataciones	Fecha de Apertura de Ofertas:	26/06/2025 10:00

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	Abg. Julio Cesar Caner	Cargo:	Director
Teléfono:	0992287659	Correo Electrónico:	direccion.uoc@ministeriodejusticia.gov.py

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:

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

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

- a) 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;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y
- c) 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 simultaneo, 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:

No Aplica

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 comprobare 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 registrarán 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:

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:

La Autorización del Fabricante deberá ser presentado según la necesidad o productos especificados en la planilla de EETT.

Las autorizaciones deben ser presentadas en formato original, a nombre de la Convocante y del ID del llamado a los efectos de certificar que que fabricante, productor o prestador de servicios dara su autorización segun las cantidades, plazo y forma de las EETT.

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:

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

- ítems: para los productos no perecederos a corto plazo, es decir ítems 5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16,17,18,19,21,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41 La presentación de muestras deberán ser realizadas con la oferta.

Para los ítems perecederos a corto plazo, es decir los N° 1,2,3,4,15,20, el comité solicitara mediante nota la presentación de muestras y dará un plazo de 24 horas para la presentación de las muestras

En las verduras no se solicitará muestras.

- Condiciones de presentación: Se hará conforme lo indicado en las EETT

-Cantidad de muestras solicitadas por ítem:1 por ítem conforme EETT

- Criterios de evaluación a ser considerados, indicando las inspecciones y pruebas a aplicar: se cotejara el cumplimiento de EETT con lo ofertado.

- Procedimiento de devolución: El oferente deberá presentar por escrito la solicitud de la devolución y se procederá a realizarlo en el plazo de 24hs.

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:

2 (dos) días hábil contando desde el día siguiente de la recepción de la notificación al oferente

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), y 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.

Metodo 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 desgloce de composición de los precios, será:

Items	Descripción del Bien	Costos del bien y/o materia prima	Costos de Producción y/o importación (mano de obra, limpieza, etc.)	Costos de Distribución (transporte y logística)	Gastos Administrativos (documentaciones y otros)	Gastos Financiero (plazo de cobro 60 días y otros)	Retenciones Ley 7021/22	IVA	Utilidad Esperada	Precio total

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desgloce 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:

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

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

Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio de los últimos 3 años (2021, 2022 y 2023)

b) Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio de los últimos 3 años (2021, 2022 y 2023)

c) Rentabilidad: coeficiente resultante de la utilidad después de impuestos o pérdidas con respecto al Capital.

El promedio en los últimos 3 años (2021, 2022 y 2023), no deberá ser negativo.

d) Para contribuyentes de IRPC

(No Aplica)

e) Para contribuyentes de IRP

(No Aplica)

f) Para contribuyentes de exclusivamente IVA Genera

(No Aplica)

Para el presente llamado por la naturaleza de la contratación y la magnitud del mismo, no se permitirá la participación de otro tipo de contribuyente que no sean los correspondientes a IRACIS-IRE, para actividades económicas, primarias, secundarias y terciarias, incluidas la agropecuarias, comerciales, industriales o de servicios, excluidas aquellas rentas grabadas por el IRP, conforme lo establece la ley 6380/19

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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 IRACIS IRE

b. Constancia de una entidad bancaria o financiera de otorgar una línea de crédito, en caso de no contar con liquidez

Experiencia requerida

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

1. Para los que presenten ofertas en el Ítem 1 Paquetes de Corte la Rueda, Ítem 2 Cerdo, Ítem 3 Puchero e Ítem, 4 Pollo, deberán demostrar la provisión de un producto igual al ítem o ítems ofertados, correspondientes al periodo desde 2022 al 2024, mediante copia de contrato y/o facturas con sus notas de remisiones por un monto igual o mayor al 50% (cincuenta por ciento) del monto máximo de cada ítem ofertado. Podrán presentar la cantidad necesaria de contratos y/o facturas de venta de provisión hasta alcanzar el porcentaje requerido toda vez que corresponda a los ítems y años mencionados.

1.1 Por cada contrato presentado se deberá adjuntar constancia o certificado de buen cumplimiento de contrato.

2. Para los que presenten ofertas en el Ítem 5 al 41, deberán demostrar la provisión de productos alimenticios en los últimos 3 años (2022,2023 y 2024), mediante copia de contrato y/o facturas con sus notas de remisiones por un monto igual o mayor al 50% (cincuenta por ciento) del monto máximo de su oferta. Podrán presentar la cantidad necesaria de contratos y/o facturas de provisión hasta alcanzar el porcentaje requerido toda vez que corresponda a los ítems y años mencionados.

2.1 Por cada contrato presentado se deberá adjuntar constancia o certificado de buen cumplimiento de contrato

3. Todo oferente deberá presentar una Declaración Jurada ante el estado paraguayo de no poseer multas ni informes negativos de cumplimiento de la ejecución de contratos relacionados en provisión de alimentos para personas en entes públicos en los últimos 18 meses

En caso de oferentes en Consorcios: En caso de requisitos de experiencia la empresa líder deberá cumplir con el 60% de los requisitos, y el 40% los demás socios.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. El oferente deberá demostrar experiencia en la **PROVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS** PARA LOS OFERENTES DE Ítem 1 PAQUETES DE CORTE LA RUEDA, ítem 2 PAQUETE DE CARNE PORCINO, ítem3 PUCHERO e ítem 4 POLLO, deberán presentar copia de

1. 1 contrato Y/o facturas con sus notas de remisiones de los últimos 3 años (2022,2023 y 2024) por un monto equivalente a la 50% del monto máximo de su oferta respecto a cada ítem ofertado .

1. 2 Por cada contrato presentado se deberá adjuntar constancia o certificado de buen cumplimiento de contrato

2. Para todos los ítems 5 al 41 (a excepción de Paquetes de Corte la Rueda, Cerdo, Puchero y Pollo, Deberá presentar copia de contrato /o facturas con sus notas de remisiones de los por un monto equivalente a la 50% del monto máximo de su oferta de los últimos 3 años (2022, 2023 y 2024)

2.1 Por cada contrato presentado se deberá adjuntar constancia o certificado de buen cumplimiento de contrato.

3. Declaración Jurada ante el estado paraguayo de no poseer multas ni informes negativos de cumplimiento de la ejecución de contratos relacionados en provisión de alimentos para personas en entes públicos en los últimos 18 meses

Capacidad Técnica

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

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

*** LOS OFERENTES QUE COTICEN LOS ÍTEMS DE CARNE VACUNA, CERDO y PUCHERO DEBERÁN INDICAR EN FORMA DE DECLARACIÓN JURADA SI PRESENTA LA OFERTA COMO FABRICANTE, FRACCIONADOR O DISTRIBUIDOR DEL PRODUCTO Y MARCA DEL ÍTEM OFERTADO**

PARA OFERENTES QUE COTICEN LOS ÍTEMS DE CARNE VACUNA, CERDO y PUCHERO DEBERÁN CONTAR CON LOS REGISTROS Y CERTIFICADOS

- *Cada oferente deberá declarar bajo fe de juramento en qué calidad se presenta ya fuera, fabricante, fraccionador o distribuidor.*

** Autorización del fabricante a favor del representante o distribuidor, y además del mismo también deberá presentar documentos que demuestren los siguientes extremos*

** Los oferentes declarantes como fraccionador o distribuidor deberán demostrar con respaldo documental el retiro el producto ofertado de los ítems 1,2 y 3 del establecimiento habilitado (frigorífico), en los últimos 6 meses mediante certificado de embarque emitido por la SENACSA*

** Para los oferentes del ítem carne porcina deberán presentar Autorización y carta compromiso a favor del distribuidor del producto ofertado, por el cual el fabricante garantiza la producción constante y continua durante los doce de meses de vigencia del contrato con una producción de 3000 cerdos mensuales.*

** El ítem ofertado deberá tener su Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)*

** Registro de Establecimiento (RE) vigentes, expedidos por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, para los productos que lo requieran para su comercialización. No se aceptarán documentos en trámite*

** El oferente deberá contar con el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente*

** Título de Marca, vigente, en caso que el oferente sea fabricante y/o fraccionador del producto ofertado No aplica para oferentes de frutas y verduras*

** Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI del Oferente*

** Registro de Empresa, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA, vigente.*

** Registro de Firma, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA, vigente.*

** Deberá contar con Registro de marca del ítem ofertado expedido por SENACSA.*

** Certificado de Habilitación Oficial vigente del matadero y del frigorífico (incluye ciclo II), expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.*

** En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios vigente, debidamente firmado entre el propietario del matadero y el oferente, acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigente (NO APLICA PARA FRIGORIFICO CICLO II).*

** Demostrar que cuenta con por lo menos 10 vehículos propios o alquilados, refrigerado con capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos, aptos para el transporte de productos cárnicos habilitados por el SENACSA, deberán ser refrigerados, deberá acreditar la propiedad con las cédulas verdes y/o contrato de arrendamiento de los mismos con vigencia de un año anterior al momento de la apertura comprobable con facturas, se deberá acompañar con la copia de las habilitaciones respectivas (SENACSA, DINATRA, HABILITACIÓN MUNICIPAL).*

** Deberá contar con la Resolución del Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible de aprobación del estudio de impacto ambiental y/o la Auditoría de Impacto Ambiental, del establecimiento, vigente.*

** El oferente deberá demostrar en forma documental el cumplimiento de la reglamentación del INTN N° 567/2024, como mínimo hasta lo que establece la guía en su ítem 4.3.1. inspección visual para instalaciones existentes, además de contar el informe del organismo inspector, documento en el cual se debe contemplar toda información necesaria y suficiente para identificar la instalación verificada. estos requerimientos obedecen al cumplimiento de la ley no 5668/16 de verificación y control de la calidad y seguridad de los productos y servicios en las instalaciones eléctricas*

** Deberá contar con un tecnólogo matriculado y registrado en el Ministerio de Salud.*

** El oferente deberá garantizar que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones*

** El oferente deberá contar con área fraccionamiento y empaque de los productos/ítem ofertados, en cumplimiento con los estándares del INAN y SENACSA*

** El oferente deberá garantizar que cuenta en sus instalaciones con Cámaras frigoríficas con control de temperatura con al menos 200 m3, destinadas al almacenaje temporal de los productos antes de su distribución, este extremo aplica a todos los productos cárnicos*

** El oferente deberá garantizar los productos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas que emitirá la convocante*

** El oferente deberá contar con depósito de al menos 500m2, el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo*

** Garantizar que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, durante la vigencia del contrato*

PARA OFERENTES QUE COTICEN EL ÍTEM 4 POLLO DEBERÁN PRESENTAR.

** Autorización del fabricante, representante o distribuidor, y además del mismo también deberá presentar documentos que demuestren los siguientes extremos.*

** El fabricante, fraccionador o distribuidor del producto ofertado deberá contar con Registro del Establecimiento expedido por el INAN.*

** El fabricante, fraccionador o frigorífico del producto ofertado deberá contar con Registro Sanitario de Producto Alimenticio RSPA expedido por el INAN.*

** El fabricante, fraccionador o distribuidor del producto ofertado deberá contar con Certificado de Habilitación del Establecimiento expedido por la Dirección de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán documentos tramites.*

** Demostrar que cuenta con por lo menos 10 vehículos propios o alquilados, refrigerado con capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos, aptos para el transporte de productos ofertado habilitados por el SENACSA, deberán ser refrigerados, deberá acreditar la propiedad con las cédulas verdes y/o contrato de arrendamiento de los mismos con vigencia de un año anterior al momento de la apertura comprobable con facturas, se deberá acompañar con la copia de las habilitaciones respectivas (SENACSA, DINATRA, HABILITACIÓN MUNICIPAL).*

** Deberá contar con la Resolución del Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible de aprobación del estudio de impacto ambiental y/o la Auditoría de Impacto Ambiental, del establecimiento, vigente.)*

** Deberá contar con un tecnólogo matriculado y registrado en el Ministerio de Salud.*

** El oferente deberá garantizar que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones*

** El oferente deberá garantizar los productos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas que emitirá la convocante*

** Garantizar que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, durante la vigencia del contrato*

** El oferente deberá contar con depósito de al menos 500m², el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo*

** El oferente deberá garantizar que cuenta en sus instalaciones con Cámaras frigoríficas con control de temperatura con al menos 200 m³, destinadas al almacenaje temporal de los productos antes de su distribución, este extremo aplica a todos los productos carnicos*

PARA OFERENTES QUE COTICEN DEL ÍTEM 5 AL 20 y DEL 31 AL 41 DEBERÁN PRESENTAR

** Autorización del fabricante, representante o distribuidor en cuyas especificaciones técnicas se solicita este documento, y además del mismo también deberá presentar documentos que demuestren los siguientes extremos*

** El ítem ofertado deberá tener su Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)*

** Registro de Establecimiento (RE) en la categoría distribuidor vigentes, expedidos por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, para los productos que lo requieran para su comercialización. No se aceptarán documentos en trámite.*

** El oferente deberá contar con el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente*

** Demostrar que cuenta con por lo menos 10 camiones, de al menos 5000 kilos aptos para el transporte de los bienes objetos de la licitación conforme a los sitios de entregas establecidos en las EETT., licitación conforme a los sitios de entregas establecidos en las EETT., se deberá acreditar la propiedad con las cédulas verdes y/o contrato de arrendamiento de los mismos con vigencia de un año anterior al momento de la apertura comprobable con facturas, se deberá acompañar con la copia de las habilitaciones respectivas (SENACSA, DINATRA, HABILITACIÓN MUNICIPAL según corresponda).*

CAPACIDAD EN INFRAESTRUCTURA EDILICIA CONFORME AL SIGUIENTE DETALLE:

** El oferente deberá garantizar que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones.*

** El oferente deberá garantizar que los productos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas que emitirá la convocante.*

** El oferente deberá garantizar que posee toda la infraestructura necesaria para la elaboración, fraccionamiento, almacenaje y/o depósito de al menos 500 m², según sea el caso el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo (Aplicable a todos los ítems)*

** El oferente deberá garantizar que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, a su empresa, durante la vigencia del contrato, salvo lo dispuesto en el pliego de bases y condiciones*

PARA OFERENTES QUE COTICEN DEL ÍTEM 21 AL 30 DEBERÁN PRESENTAR

Autorización del fabricante, representante o distribuidor en cuyas especificaciones técnicas se solicita este documento, y además del mismo también deberá presentar documentos que demuestren los siguientes extremos a nombre del llamado id y de la convocante (para todos) en formato original

** El ítem ofertado deberá tener su Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)*

** Registro de Establecimiento (RE) en la categoría distribuidor vigentes, expedidos por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, para los productos que lo requieran para su comercialización. No se aceptarán documentos en trámite.*

** El oferente deberá contar con el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente*

** Demostrar que cuenta con por lo menos 10 camiones, de al menos 5000 kilos aptos para el transporte de los bienes objetos de la licitación conforme a los sitios de entregas establecidos en las EETT., licitación conforme a los sitios de entregas establecidos en las EETT., se deberá acreditar la propiedad con las cédulas verdes y/o contrato de arrendamiento de los mismos con vigencia de un año anterior al momento de la apertura comprobable con*

facturas, se deberá acompañar con la copia de las habilitaciones respectivas (SENAVE, DINATRA, HABILITACIÓN MUNICIPAL según corresponda).

* El oferente deberá garantizar que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones

* El oferente deberá garantizar que los productos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas que emitirá la convocante.

* El oferente deberá garantizar que posee toda la infraestructura necesaria para la elaboración, fraccionamiento, almacenaje y/o depósito de al menos 500m², según sea el caso el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo (aplicable a todos los ítems)

* El oferente deberá garantizar que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, a su empresa, durante la vigencia del contrato, salvo lo dispuesto en el pliego de bases y condiciones

CAPACIDAD EN MATERIA DE PERSONAL

El oferente deberá contar con personales inscriptos en la Dirección de Aporte Obrero Patronal del Instituto de Previsión Social con 18 personas como mínimo, aplicables para todos los ítems.

En caso de Consorcios: todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados. En lo que respecta a la Capacidad Financiera también deberán cumplir en su totalidad. En cuanto a la Experiencia y Capacidad Técnica se deberá indicar en la oferta cual es el líder del consorcio quien deberá cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

Obs. El comité se reserva el derecho de verificar insitu las empresas ofertantes como así también de verificar y cruzar toda información obrante en la oferta y dado el caso de remitir los antecedentes a las autoridades competentes ante indicios de falseamientos en los datos proporcionados

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

Cada oferente deberá declarar bajo fe de juramento en qué calidad se presenta ya fuera, fabricante, fraccionador o distribuidor, para lo cual deberá presentar declaración jurada explicando en carácter de qué se presenta en cada ítem ofertado.

LOS OFERENTES QUE COTICEN LOS ÍTEMS DE CARNE VACUNA, CERDO y PUCHERO DEBERÁN INDICAR EN FORMA DE DECLARACION JURADA SER FABRICANTE, FRACCIONADOR O DISTRIBUIDOR DE LA MARCA DEL ÍTEM OFERTADO

PARA OFERENTES QUE COTICEN LOS ÍTEMS DE CARNE VACUNA, CERDO y PUCHERO DEBERÁN CONTAR CON LOS REGISTROS Y CERTIFICADOS:

1. Autorización del fabricante, representante o distribuidor, y además del mismo también deberá presentar documentos que demuestren los siguientes extremos (original) a nombre de la convocante y del id del llamado,

2. Autorización y carta compromiso a favor del distribuidor del producto ofertado, por el cual el fabricante garantiza la producción constante y continua durante los doce meses de vigencia del contrato con una producción de 3000 cerdos mensuales (original) a nombre de la convocante y del id del llamado.

3. El fraccionador o distribuidor deberá presentar Certificado SENACSA vigente.

4 Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) No se aceptarán documentos en trámite.

5 Registro de Establecimiento (RE). No se aceptarán documentos en trámite.

6 Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente

7 Título de Marca, vigente, en caso que el oferente sea fabricante y/o fraccionador del producto ofertado

8 Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI del Oferente

9 Registro de Empresa, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA, vigente.

10 Registro de Firma, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA, vigente.

11 Deberá contar con Registro de marca del ítem ofertado expedido por SENACSA.
12 Certificado de Habilitación Oficial vigente del matadero y del frigorífico (incluye ciclo II), expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
13 En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios vigente, debidamente firmado entre el propietario del matadero y el oferente, acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigente (NO APLICA PARA FRIGORIFICO CICLO II).
<p>14 Demostrar que cuenta con por lo Los oferentes que coticen carnes deberán contar con (10) vehículos propios o alquilados, refrigerado con capacidad de carga de por lo menos 5.000 kilos , habilitados para el transporte de productos, sub productos y derivados de origen animal</p> <p>Deberán presentar lo siguiente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Listado de vehículos propuestos detallando: marca, modelo, año de fabricación, capacidad de carga, mencionar si es propio o alquilado. • Fotografía de los vehículos (frontal chapa visible, laterales con donde sea visible el logo y parte trasera chapa visible) conforme al listado • Copia de Cedula verde de cada vehículo • Copia de factura con fecha anterior conforme lo establecido y el contrato de alquiler de los vehiculos para el caso de tener alquilado • Copia de habilitación SENACSA de cada vehículo • Copia de habilitación DINATRA de cada vehículo • Copia de habilitación MUNICIPAL de cada vehículo
15 Resolución del Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible de aprobación del estudio de impacto ambiental y/o la Auditoría de Impacto Ambiental, del establecimiento, vigente.
16 Certificado de verificación y control de la calidad y seguridad de los productos y servicios en las instalaciones eléctricas bajo cumplimiento de la ley 5668/2016(Resolución INTN 567/ 2024).
17 Contrato de vínculo laboral y Curriculum Vitae del Tecnólogo, junto con copia del título de grado y Registro Profesional registrado en el Ministerio de Salud.
18 Declaración Jurada firmada por el oferente y tecnólogo por la cual se garantiza que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones
19 Declaración Jurada firmada de contar con área fraccionamiento y empaque de los productos/ítem ofertados, en cumplimiento con los estándares del INAN y SENACSA
20 Declaración Jurada firmada de contar Cámaras frigoríficas con control de temperatura con capacidad de al menos 200m3, destinadas al almacenaje temporal de los productos antes de su distribución.
21 Declaración Jurada firmada donde garantiza que los productos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas que emitirá la convocante
<p>22 El oferente deberá contar con deposito de al menos 500m2, el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia de título de propiedad del deposito • Contrato de alquiler entre el propietario del depósito y el oferente vigente con facturas. • Copia del último de pago impuesto inmobiliario del deposito (aplica a propio o alquilado) • Copia de planos aprobados por la autoridad competente
23 Declaración Jurada firmada donde garantiza que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, durante la vigencia del contrato
PARA OFERENTES QUE COTICEN EL ÍTEM 4 POLLO DEBERÁN PRESENTAR.
1. Autorización del fabricante, representante o distribuidor (original), y además del mismo también deberá presentar documentos que demuestren los siguientes extremos.
2 Registro del Establecimiento expedido por el INAN.

3 Registro Sanitario de Producto Alimenticio RSPA expedido por el INAN.
4 Certificado de Habilitación del Establecimiento expedido por la Dirección de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán documentos tramites.
<p>5 <i> Demostrar que cuenta con por lo menos 10 vehículos propios o alquilados, refrigerado con capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos, aptos para el transporte de productos ofertado habilitados</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Listado de vehículos propuestos detallando: marca, modelo, año de fabricación, capacidad de carga, mencionar si es propio o alquilado.</i> • <i>Fotografía de los vehículos (frontal chapa visible, laterales con donde sea visible el logo y parte trasera chapa visible) conforme al listado</i> • <i>Copia de Cedula verde de cada vehículo</i> • <i>Copia de la factura y el contrato de alquiler de los vehículos</i> • <i>Copia de habilitación SENACSA de cada vehículo</i> • <i>Copia de habilitación DINATRA de cada vehículo</i> • <i>Copia de habilitación MUNICIPAL de cada vehículo</i>
6 <i>Resolución del Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible de aprobación del estudio de impacto ambiental y/o la Auditoría de Impacto Ambiental, del establecimiento, vigente.)</i>
7 <i>Contrato de vínculo laboral y Curriculum Vitae del Tecnólogo, junto con copia del título de grado y Registro Profesional registrado en el Ministerio de Salud.</i>
8 <i>Declaración Jurada firmada por el oferente y tecnólogo por la cual se garantiza que los productos ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones</i>
9 <i>Declaración Jurada firmada donde garantiza que los productos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas que emitirá la convocante</i>
<p>10 <i>El oferente deberá contar con deposito de al menos 500m2, el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Copia de título de propiedad del deposito</i> • <i>Contrato de alquiler entre el propietario del depósito y el oferente vigente</i> • <i>Copia del último de pago impuesto inmobiliario del depósito (aplica a propio o alquilado)</i>
11 <i>Declaración Jurada firmada donde garantiza que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, durante la vigencia del contrato</i>
12 <i>El oferente deberá garantizar que cuenta en sus instalaciones con Cámaras frigoríficas con control de temperatura con al menos 200 m3, destinadas al almacenaje temporal de los productos antes de su distribución, este extremo aplica a todos los productos carnicos, para lo cual deba presentar declaracion jurada y fotografías</i>
PARA OFERENTES QUE COTICEN DEL ÍTEM 5 AL 20 y DEL 31 AL 41 DEBERÁN PRESENTAR
1 <i>Autorización del fabricante, representante o distribuidor en cuyas especificaciones técnicas se solicita este documento, y además del mismo también deberá presentar documentos que demuestren los siguientes extremos (original)</i>
2 <i>Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)</i>
3. <i>Registro de Establecimiento (RE) en la categoría distribuidor.</i>
4 <i>Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente</i>

5 Demostrar que cuenta con por lo menos 8 vehículos propios o alquilados, (PARA ITEM 20 YOGURT) refrigerado con capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos, aptos para el transporte de productos ofertado habilitados

- Listado de vehículos propuestos detallando: marca, modelo, año de fabricación, capacidad de carga, mencionar si es propio o alquilado.
- Fotografía de los vehículos (frontal chapa visible, laterales con donde sea visible el logo y parte trasera chapa visible) conforme al listado
- Copia de Cedula verde de cada vehículo
- Copia de la factura y el contrato de alquiler de los vehículos
- Copia de habilitación SENACSA de cada vehículo
- Copia de habilitación DINATRA de cada vehículo
- Copia de habilitación MUNICIPAL de cada vehículo

CAPACIDAD EN INFRAESTRUCTURA EDILICIA CONFORME AL SIGUIENTE DETALLE:

1. Declaración Jurada firmada por el por la cual se garantiza que los productos ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones

2 Declaración Jurada firmada donde garantiza que los productos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas que emitirá la convocante

3. El oferente deberá contar con deposito de al menos 500m2, el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo

- Copia de título de propiedad del deposito
- Contrato de alquiler entre el propietario del depósito y el oferente vigente con facturación de al menos un año anterior para acreditar el dominio del inmueble
- Copia del último de pago impuesto inmobiliario del deposito (aplica a propio o alquilado)

4 Declaración Jurada firmada donde garantiza que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, a su empresa, durante la vigencia del contrato, salvo lo dispuesto en el pliego de bases y condiciones

PARA OFERENTES QUE COTICEN DEL ITEM 21 AL 30 DEBERÁN PRESENTAR

1 Autorización del fabricante, representante o distribuidor en cuyas especificaciones técnicas se solicita este documento, y además del mismo también deberá presentar documentos que demuestren los siguientes extremos (original) a nombre de la convocante y del id del llamado

2 Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)

3 Registro de Establecimiento (RE) en la categoría distribuidor.

4 Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente

5. Demostrar que cuenta con por lo menos 8 vehículos propios o alquilados, con capacidad de carga de por lo menos 5000 kilos, aptos para el transporte de productos ofertado habilitados

- Listado de vehículos propuestos detallando: marca, modelo, año de fabricación, capacidad de carga, mencionar si es propio o alquilado.
- Fotografía de los vehículos (frontal chapa visible, laterales con donde sea visible el logo y parte trasera chapa visible) conforme al listado
- Copia de Cedula verde de cada vehículo
- Copia de la factura y el contrato de alquiler de los vehículos
- Copia de habilitación SENA de cada vehículo
- Copia de habilitación DINATRA de cada vehículo
- Copia de habilitación MUNICIPAL de cada vehículo

CAPACIDAD EN INFRAESTRUCTURA EDILICIA CONFORME AL SIGUIENTE DETALLE:

1 Declaración Jurada firmada por el por la cual se garantiza que los productos ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones

2 Declaración Jurada firmada donde garantiza que los productos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas que emitirá la convocante

3 El oferente deberá contar con depósito de al menos 500m2, el comité se reserva la verificación in situ para corroborar dicho extremo

- Copia de título de propiedad del deposito
- Copia autenticada de Contrato de alquiler entre el propietario del depósito y el oferente vigente
- Copia del último de pago impuesto inmobiliario del deposito (aplica a propio o alquilado)
- Copia de planos aprobados por autoridad competente

4 Declaración Jurada firmada donde garantiza que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, a su empresa, durante la vigencia del contrato, salvo lo dispuesto en el pliego de bases y condiciones

Obs. El comité se reserva el derecho de verificar insitu las empresas ofertantes como así también de verificar y cruzar toda información obrante en la oferta y dado el caso de remitir los antecedentes a las autoridades competentes ante indicios de falseamientos en los datos proporcionados

Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:

LAS AUTORIZACIONES deben presentarse en formato original, a nombre del Ministerio de Justicia con el ID de la Licitacion.

El comite se reserva el Derecho de verificar in situ, o recabar informaciones en relacion a las documentaciones presentadas por los oferentes, como asi tambien de encontrar inconsistencias o indicios de documentos falsos denunciar ante las autoridades competentes,

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 discrepancia 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:

- a) 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.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) 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.

1. 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.

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes 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.

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

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

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

Audiencia Informativa

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

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

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 llamado a ser publicado.

Julio Cesar Vera Armo, Director General de Administración y Finanzas.

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

Ley N° 5162/2014, conocida como el Código de Ejecución Penal. El Artículo 85 de esta ley dispone que la administración penitenciaria debe proporcionar a los internos una alimentación de buena calidad, al menos tres veces al día (desayuno, almuerzo y cena), con un valor nutritivo suficiente para el mantenimiento de su salud. Además, se contempla la provisión de dietas especiales por prescripción médica y una alimentación adecuada para niños y niñas que permanezcan con sus padres en los centros penitenciarios.

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

Se prevé la alimentación para un periodo de 12 meses para las personas privadas de libertad.

- Justificar las especificaciones técnicas establecidas]

Las especificaciones técnicas fueron elaboradas para una alimentación de buena calidad, al menos tres veces al día (desayuno, almuerzo y cena), con un valor nutritivo suficiente para el mantenimiento de su salud de las personas privadas de libertad, por el plazo de un año. responde a las necesidades mínimas, optimizando los recursos y velando que se garantice la provision continua y sin interrupciones de la alimentacion para las personas privadas de libertad

Especificaciones técnicas - CPS

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

ITEM	C.C	PRODUCTO	ESPCIFICACIONES TECNICAS	PRESENTACIÓN	U.M.
1	50112001-024	Paquete de carne vacuno "La rueda"	CADA CAJA INCLUYE LOS SIGUIENTES CORTES: CARNAZA BLANCA (NALGA DE AFUERA), : entre 7 a 9 kg. CARNAZA NEGRA, (NALGA DE ADENTRO): entre 7 a 9 kg. BOLA DE LOMO: entre 7 a 8 kg. en caja resistente a condiciones de temperatura de congelación entre -12°C y -18°C. , debiendo contener Carnes limpias, frescas y conservados en buen estado, como mínimo 24 hs. de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación. ENVASADO y sellado al vacio, con bolsa de polietileno de media densidad. Sin ALÉRGENOS: Con FORMATO LOTE Y VENCIMIENTO LOTE: N° de faena/día/mes/año .VENCIMIENTO: día/mes/año Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico y demás normativas del Senacsa. Cotizar por kilo.	Caja de hasta 25 kg	Kg
2	50112002-001	Paquete de carne porcino "La rueda"	CAJA LA RUEDA CERDO, CADA CAJA DEBE CONTENER: PIERNA DE CERDO: entre 9 a 12 Kg, - PALETA DE CERDO: entre 4 y 6 Kg. - COSTEleta DE CERDO CORTADA: entre 4 y5 Kg. -COMBO FEIJOADA envasado debe contener -Patita de cerdo: 1.5 Kg; Colita de cerdo: 0.5 Kg; quijadas de cerdo: 1 Kg Caja de cartón duro, resistente a condiciones de temperatura de congelación entre -12°C y -18°C. Envasado y sellado al vacio, con bolsa de polietileno de media densidad. Hasta 28 kilos. Sin ALÉRGENOS: Con FORMATO LOTE Y VENCIMIENTO LOTE: N° de faena/día/mes/año .VENCIMIENTO: día/mes/año. Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico y demás normativas del Senacsa. Cotizar por kilo.	Caja de hasta 28 kg	Kg
3	50112001-009	Puchero de 1ra.	Puchero de 1ra. Calidad. Presentación: cortes de hueso entre 3 y 5 cm., en bolsas de hasta 30 kilos, fresco como mínimo 24 hs de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación, trasportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso con un porcentaje de carne del 60% y hueso 40%. ENVASADO y sellado al vacio, con bolsa de polietileno de media densidad. Sin ALÉRGENOS: Con FORMATO LOTE Y VENCIMIENTO LOTE: N° de faena/día/mes/año .VENCIMIENTO: día/mes/año, y conforme a las normas exigidas para el transporte segun senacsa. Cotizar por kilo.	Bolsa de hasta 30 kg	Kg
4	50111510-004	Pollo Entero	Pollo entero congelado, sin menudencias, limpio, libre de contusiones, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo con la fecha de vencimiento impresa, no inferior a 10 días, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. Se recibirá únicamente carne limpia. Temperatura no superior a 2°C, manteniendo la cadena de frío. Transporte en vehículos apropiados, destinados exclusivamente a éste objeto, habilitado por SENACSA debiendo mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene y seguridad. Además, la provisión deberá estar acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes (copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico). Envasado individualmente con bolsas de plásticos, impresa en la misma, lote, fecha de producción, código de barra. Cotizar por kilogramo presentación en bolsa de hasta 6 unidades Autorización del fabricante, representante o distribuidor.	Bolsa de hasta 6 unidades	Kg

5	12181602-9997	Aceite de Girasol	Conforme a lo establecido en el documento anexo de la circular N° 11/14, en archivo aparte que forma parte del PBC. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.	Frasco a) 900 ml a 1 (un) litro; y b) 4,5 litros a 5 litros.	Litro
6	12181602-002	Aceite de Soja	Conforme a lo establecido en el documento anexo de la circular N° 11/14, en archivo aparte que forma parte del PBC. Autorización de fabricante, representante o distribuidor. circular N° 11/14, en archivo aparte que forma parte del PBC. Autorización de fabricante, representante o distribuidor	Frasco a) 900 ml a 1 (un) litro; y b) 4,5 litros a 5 litros.	Litro
7	50161509-002	Azúcar	Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada, con una polarización no menor de 9,5°S. Características del producto general: El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Cotizar por kilogramo Autorización de fabricante, representante o distribuidor	Paquetes de 2 a 5 kilogramos.	Kg
8	50192902-001	Fideo Surtido	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Elaborado con harina tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o elaboradas con harina mezcla permitido por el Ministerio de Industria y Comercio en forma oficializada con normas establecidas por el INTN. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas. Deberá tener un buen sabor y aroma después de la cocción deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.	Bolsa 3 a 5 kilogramos.	Kg
9	50171549-001	Yerba	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis, sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. CARACTERÍSTICAS GENERALES La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendia y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Presentación en paquete de 1 y 5 kilogramos. Cotizar por kilogramo Autorización de fabricante, representante o distribuidor	Paquete de 1 y 5 kg.	Kg
10	50171549-001	Yerba Medicinal	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Yerba mate compuesta medicinal. Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de Ilexparaguariensis la Saint planta Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. CARACTERÍSTICAS GENERALES La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendia y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Autorización de fabricante, representante o distribuidor	Paquete de 500 a 1000 gr.	Kg
11	50171551-001	Sal Fina	DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, Fina, convenientemente molida o cristalizada, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. Características generales El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Autorización de fabricante, representante o distribuidor	Paquete de 1 kilogramo.	Kg

12	50171550-008	Extracto de tomate	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Extracto de tomate o Concentrado simple de tomate o Puré de tomate, el producto obtenido por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial. Características Generales: Los productos deben ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesante. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Presentación en pote de tetra brick de entre 500 y 550 gr. y/o entre 1000 y 1100 gr. Cotizar por kilogramo Autorización del fabricante, representante o distribuidor	Pote de tetra brick de entre 500 y 550 gr. y entre 1000 y 1100 gr.	Kg
13	50131606-002	Huevo	Entero en su cascara que sea mantenido refrigerado o en lugar fresco, de gallina, tipo B que no presenten cascaras fisuradas o rotas, signos de putrefacción, manchas de sangre y mohos. El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en el Reglamento Técnico Brasileiro. Determinaciones y tolerancias microbiológicas para muestra indicativa: Salmonella sp/25g: Ausencia	Plancha de 30 unidades	Unidad
14	50131702-016	Margarina Vegetal	En buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada caja, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. Cotizar por kg. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.	Cajade10 kilogramos.	Kg
15	50131801-001	Queso Paraguay	Producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado, aditivos específicamente indicados. Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Deberá ser de origen nacional. Cotizar por kg. Autorización del fabricante, representante o distribuidor.	Unidad de 1 a 4 kilogramos.	Kg
16	50221101-006	Poroto Rojo	Granos enteros, lustrosos, secos, sin picaduras, en buen estado de conservación, cosecha del año especialmente el tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, con humedad de 13/14, sin vestigio de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Fresco y natural, de tamaño mediano a grande, de color uniforme, sin sustancias contaminantes, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color). Cotizar por kg. Autorización de fabricante, representante o distribuidor	Paquete de 1 a 5 kilogramos.	Kg
17	50221101-001	Arroz	Grano Largo fino Glaseado Tipo I Descripción del Producto Con la denominación de Arroz Glaseado se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que se presenta sin pericarpio ni aleurona, y que se abrillanta por fricción con aceite, glucosa y/o talco. Características del Producto El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente. Autorización de fabricante, representante o distribuidor	Paquete de 1 a 5 kilogramos.	Kg

18	50221102-004	Harina de Trigo	La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), anís, manteca y sal, sin sustancias extrañas, libres de insectos o gorgojos. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.	Bolsa de 1 a 50 kilogramos.	Kg
19	50131702-011	Leche Entera Líquida	SEGÚN PLANTILLA DEL SICP. Deberá ser de origen nacional. Autorización del fabricante, representante o distribuidor Especificaciones del Envase: Envase individual: El envase individual primario deberá ser de tetrabrik. Envase secundario: La caja contenedora del alimento debe ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando la total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos. La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucciones del fabricante. Control de Calidad: Cuando la Contratante así lo requiera, podrá solicitar al INTN (Instituto Nacional de Tecnología, Normas y Metrología), tomar muestras significativas en forma aleatoria de cualquier punto de recepción del producto, para su posterior análisis (informe técnico sobre muestra ensayada) de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas. Los gastos derivados del ensayo realizado sobre la muestra, correrán por cuenta de la empresa adjudicada.	Tetrapak de 1 litro	Litro
20	50131702-013	Yogurt Entero Chico	Creoso, de frutas, elaborado con leche entera, sin edulcorantes artificiales, sabores, vainilla, durazno, frutilla, coco, en buen estado, limpio e íntegro con fecha de vencimiento vigente por un mínimo de 15 días. Deberá ser de origen nacional Debe contar con el RE y RSPA vigente. Transporte refrigerado, manteniendo la cadena de frío. El fabricante deberá poseer Certificación HACCP. El oferente deberá contar con vehículos propios o tercerizados habilitados por SENACSA para su transporte. Autorización de fabricante, representante o distribuidor	Potes de 180 gramos hasta 200 gramos	Unidad
21	50101538-003	Ajo	Cabezas de ajo de tamaño mediano 50 g, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes.	Presentación en bolsas de 1 a 3 kilogramos	Kg
22	50101634-002	Banana	Variedad karapé y otras, deben estar en buen estado para el consumo, madurez 3/4 sin contaminación y que puedan mantenerse en buen estado por un mínimo de 7 días, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).	Presentación en bolsa de 500 gramos a 1 kilogramo.	Kg
23	50101538-018	Cebolla	De tamaño mediano, no deberá estar estado de descomposición, deberán estar exentas de brotes, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).	Presentación en bolsas de 5 a 15 Kilogramos.	Kg
24	50101538-9992	Locote verde	De tamaño mediano, de color verde o rojo con una maduración aproximada del 70 %, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).	Presentación en bolsa de 2 a 5 kilogramos.	Kg
25	50101634-008	Naranja	Deben estar en buen estado para el consumo, maduras, sin contaminación, y que puedan mantenerse en buen estado durante un mínimo de 7 días, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).	Presentación en bolsas de 5 a 20 kilogramos.	Kg
26	50101538-9994	Papa negra	Deberá ser negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), sin brotes, sin exceso de arena.	Presentación en bolsa de 5 a 25 kilogramos.	Kg

27	50101538-005	Mandioca	El tuberculo deberá ser de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), sin brotes, sin exceso de arena.	Presentación en bolsa de 5 a 25 kilogramos.	Bolsa
28	50101538-023	Tomate	Tipo perita, tamaño mediano, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración y color uniforme y sin tumores, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).	Bolsa de hasta 20 kilogramos.	Kg
29	50101538-024	Zanahoria	De tamaño mediano, color uniforme, con una maduración uniforme, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color)	Presentación en bolsa de 5 a 20 kilogramos.	Kg
30	50101538-025	Zapallo	De tamaño mediano a grande, de color verde, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).	Presentación en bolsa de 5 a 20 kilogramos.	Kg
31	50221101-004	Locro	Con el nombre de locro se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (blanco). Características del Producto. Características Generales y organolépticas El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de insectos o partes de insectos y de sustancias extrañas al maíz. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) Vigente. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.	Paquete de 1 a 5 kilogramos.	Kg
32	50221102-003	Harina de Maíz	Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura. Características Generales El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:- sabores y olores extraños;- suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. Características Organolépticas Color: amarillo o dorado. Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente. Autorización del fabricante, representante o distribuido	Paquetede hasta30 kilogramos	Kg
33	50181709-001	Levadura	Levadura para panificación es el producto obtenido de la propagación industrial de levaduras del género Saccharomyces en medios de cultivos adecuados. La levadura deberá presentarse en forma prensada o filtrada, que corresponde a la levadura que ha sido centrifugada, prensada o filtrada, de manera que su humedad no sea mayor de 75% en peso. Características del Producto Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin presencia de sustancias extrañas. Debe estar constituida por células en su mayor parte vivas. Características Organolépticas Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.	Paquete de 500 gramos	Kg
34	50181903-002	Galleta Seca	Elaborada con Harina de Trigo Tipo 000, anís, manteca y sal, En buen estado de conservación, sin sustancias extrañas, libres de insectos o gorgojos y sin olor ni sabor desagradable. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente.en Bolsa bd Cristal 48*90 micrones, Autorización de fabricante, representante o distribuidor.	Bolsa de polietileno de 5 kilogramos	Kg
35	51212011-002	Anis	Seco, natural de color uniforme, en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas. Con la inscripción de la marca contratada en cada paquete	Paquete de 1 a 5 kilogramos.	Kg

36	50404115-001	Oregano	Seco, natural de color uniforme, en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas. Con la inscripción de la marca contratada en cada paquete.	Paquete de 1 a 5 kilogramos.	Kg																				
37	50202306-001	Jugo Elaborado en Polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., como mínimo, con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. R.E. y RSPA vigentes. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.	Sobre de hasta 8 litros	Unidad																				
38	50221201-002	Preparado De Cereal	<p>PREPARADO DE CEREAL : Producto elaborado de cereales de maíz y/o trigo y/o arroz y/o avena; preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados</p> <table><tr><th colspan="3">Tabla1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto</th></tr><tr><th>Descripción</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Energía (calorías)</td><td>325</td><td>421</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>4</td><td>10</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>0,5</td><td>1</td></tr><tr><td rowspan="2">Hidratos de carbono (g),de los cuales: Azucares (g)</td><td>76</td><td>93</td></tr><tr><td>5</td><td>23</td></tr></table> <p>PRESENTACIÓN DE 4 KILOS R.E. y RSPA: Vigente Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p>	Tabla1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto			Descripción	Mínimo	Máximo	Energía (calorías)	325	421	Proteínas (g)	4	10	Grasas (g)	0,5	1	Hidratos de carbono (g),de los cuales: Azucares (g)	76	93	5	23	Paquetede hasta 4 kilos	kg
Tabla1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto																									
Descripción	Mínimo	Máximo																							
Energía (calorías)	325	421																							
Proteínas (g)	4	10																							
Grasas (g)	0,5	1																							
Hidratos de carbono (g),de los cuales: Azucares (g)	76	93																							
	5	23																							
39	50161815-003	Chupetín	Chupetines dulces sabores frutales. Con fechas de vencimiento como mínimo 10 meses, a la fecha de entrega, con la marca impresa en cada paquete de la empresa que envasa o elabora dicho producto. R.E. y RSPA Vigente Autorización de fabricante, representante o distribuido	Paquetes como mínimo de 500 gramos y como máximo de 1000 gramos	Unidad																				

40	50161511-002	Dulce De Maní	Dulce de maní, bien conservados. Insertar planilla			Panes de entre 65 a 75 grs.	Unidad
			Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto				
			Descripción	Mínimo	Máximo		
			Proteínas (g)	376	607		
			Grasas (g)	13	19		
			Hidratos de carbono (g)	20	35		
			Azúcares (g)	36	54		
			R.E. y RSPA Vigente Autorización de fabricante, representante o distribuidor.				
41	50201712-001	Mate Cocido Soluble	Mate Cocido Soluble instantáneo Extracto soluble de Yerba Mate mezclado con azúcar y leche entera en polvo. Autorización del fabricante, representante o distribuidor. R.E. y RSPA Vigente			Paquetes de 5 a 7 kgr.	Kg

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 avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales 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:

ITEM	C.C	PRODUCTO	ESPCIFICACIONES TECNICAS
1	50112001-024	Paquete de carne vacuno "La rueda"	CADA CAJA INCLUYE LOS SIGUIENTES CORTES: CARNAZA BLANCA (NALGA DE AFUERA), : entre 7 a 9 kg. CARNAZA NEGRA, (NALGA DE ADENTRO): entre 7 a 9 kg. BOLA DE LOMO: entre 7 a 8 kg. en caja resistente a condiciones de temperatura de congelación entre -12°C y -18°C. , debiendo contener Carnes limpias, frescas y conservados en buen estado, como mínimo 24 hs. de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación. ENVASADO y sellado al vacio, con bolsa de polietileno de media densidad. Sin ALÉRGENOS: Con FORMATO LOTE Y VENCIMIENTO LOTE: N° de faena/día/mes/año .VENCIMIENTO: día/mes/año Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico y demás normativas del Senacsa. Cotizar por kilo.
2	50112002-001	Paquete de carne porcino "La rueda"	CAJA LA RUEDA CERDO, CADA CAJA DEBE CONTENER: PIERNA DE CERDO: entre 9 a 12 Kg, - PALETA DE CERDO: entre 4 y 6 Kg. - COSTEleta DE CERDO CORTADA: entre 4 y5 Kg. -COMBO FEIJOADA envasado debe contener -Patita de cerdo: 1.5 Kg; Colita de cerdo: 0.5 Kg; quijadas de cerdo: 1 Kg Caja de cartón duro, resistente a condiciones de temperatura de congelación entre -12°C y -18°C. Envasado y sellado al vacio, con bolsa de polietileno de media densidad. Hasta 28 kilos. Sin ALÉRGENOS: Con FORMATO LOTE Y VENCIMIENTO LOTE: N° de faena/día/mes/año .VENCIMIENTO: día/mes/año. Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico y demás normativas del Senacsa. Cotizar por kilo.
3	50112001-009	Puchero de 1ra.	Puchero de 1ra. Calidad. Presentación: cortes de hueso entre 3 y 5 cm., en bolsas de hasta 30 kilos, fresco como mínimo 24 hs de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación, trasportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso con un porcentaje de carne del 60% y hueso 40%. ENVASADO y sellado al vacio, con bolsa de polietileno de media densidad. Sin ALÉRGENOS: Con FORMATO LOTE Y VENCIMIENTO LOTE: N° de faena/día/mes/año .VENCIMIENTO: día/mes/año, y conforme a las normas exigidas para el transporte segun senacsa. Cotizar por kilo.
4	50111510-004	Pollo Entero	Pollo entero congelado, sin menudencias, limpio, libre de contusiones, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo con la fecha de vencimiento impresa, no inferior a 10 días, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. Se recibirá únicamente carne limpia. Temperatura no superior a 2°C, manteniendo la cadena de frío. Transporte en vehículos apropiados, destinados exclusivamente a éste objeto, habilitado por SENACSA debiendo mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene y seguridad. Además, la provisión deberá estar acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes (copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico). Envasado individualmente con bolsas de plásticos, impresa en la misma, lote, fecha de producción, código de barra. Cotizar por kilogramo presentación en bolsa de hasta 6 unidades Autorización del fabricante, representante o distribuidor.
5	12181602-9997	Aceite de Girasol	Conforme a lo establecido en el documento anexo de la circular N° 11/14, en archivo aparte que forma parte del PBC. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.

6	12181602-002	Aceite de Soja	Conforme a lo establecido en el documento anexo de la circular N° 11/14, en archivo aparte que forma parte del PBC. Autorización de fabricante, representante o distribuidor. circular N° 11/14, en archivo aparte que forma parte del PBC. Autorización de fabricante, representante o distribuidor
7	50161509-002	Azúcar	Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada, con una polarización no menor de 9,5°S. Características del producto general: El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Cotizar por kilogramo Autorización de fabricante, representante o distribuidor
8	50192902-001	Fideo Surtido	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Elaborado con harina tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o elaboradas con harina mezcla permitido por el Ministerio de Industria y Comercio en forma oficializada con normas establecidas por el INTN. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas. Deberá tener un buen sabor y aroma después de la cocción eberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.
9	50171549-001	Yerba	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. CARACTERÍSTICAS GENERALES La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expend a y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Presentación en paquete de 1 y 5 kilogramos. Cotizar por kilogramo Autorización de fabricante, representante o distribuidor
10	50171549-001	Yerba Medicinal	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Yerba mate compuesta medicinal. Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de Ilexparaguariensis la Saint planta Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. CARACTERÍSTICAS GENERALES La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expend a y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Autorización de fabricante, representante o distribuidor
11	50171551-001	Sal Fina	DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, Fina, convenientemente molida o cristalizada, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. Características generales El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Autorización de fabricante, representante o distribuidor
12	50171550-008	Extracto de tomate	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Extracto de tomate o Concentrado simple de tomate o Puré de tomate, el producto obtenido por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial. Características Generales: Los productos deben ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesante. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Presentación en pote de tetra brick de entre 500 y 550 gr. y/o entre 1000 y 1100 gr. Cotizar por kilogramo Autorización del fabricante, representante o distribuidor

13	50131606-002	Huevo	Entero en su cascara que sea mantenido refrigerado o en lugar fresco, de gallina, tipo B que no presenten cascara fisurada o rotas, signos de putrefacción, manchas de sangre y mohos. El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en el Reglamento Técnico Brasileiro. Determinaciones y tolerancias microbiológicas para muestra indicativa: Salmonella sp/25g: Ausencia
14	50131702-016	Margarina Vegetal	En buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada caja, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. Cotizar por kg. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.
15	50131801-001	Queso Paraguayo	Producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado, aditivos específicamente indicados. Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Deberá ser de origen nacional. Cotizar por kg. Autorización del fabricante, representante o distribuidor.
16	50221101-006	Poroto Rojo	Granos enteros, lustrosos, secos, sin picaduras, en buen estado de conservación, cosecha del año especialmente el tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, con humedad de 13/14, sin vestigio de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Fresco y natural, de tamaño mediano a grande, de color uniforme, sin sustancias contaminantes, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color). Cotizar por kg. Autorización de fabricante, representante o distribuidor
17	50221101-001	Arroz	Grano Largo fino Glaseado Tipo I Descripción del Producto Con la denominación de Arroz Glaseado se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que se presenta sin pericarpio ni aleurona, y que se abriganta por fricción con aceite, glucosa y/o talco. Características del Producto El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente. Autorización de fabricante, representante o distribuidor
18	50221102-004	Harina de Trigo	La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), anís, manteca y sal, sin sustancias extrañas, libres de insectos o gorgojos. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.
19	50131702-011	Leche Entera Líquida	SEGÚN PLANTILLA DEL SICP. Deberá ser de origen nacional. Autorización del fabricante, representante o distribuidor Especificaciones del Envase: Envase individual: El envase individual primario deberá ser de tetrabrick. Envase secundario: La caja contenedora del alimento debe ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando la total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos. La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucciones del fabricante. Control de Calidad: Cuando la Contratante así lo requiera, podrá solicitar al INTN (Instituto Nacional de Tecnología, Normas y Metrología), tomar muestras significativas en forma aleatoria de cualquier punto de recepción del producto, para su posterior análisis (informe técnico sobre muestra ensayada) de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas. Los gastos derivados del ensayo realizado sobre la muestra, correrán por cuenta de la empresa adjudicada.

20	50131702-013	Yogurt Entero Chico	<p>Cre moso, de frutas, elaborado con leche entera, sin edulcorantes artificiales,sabores, vainilla, durazno, frutilla, coco, en buen estado, limpio e integro con fecha de vencimiento vigente por un mínimo de 15 días. Deberá ser de origen nacional</p> <p>Debe contar con el RE y RSPA vigente.</p> <p>Transporte refrigerado, manteniendo la cadena de frio. El fabricante deberá poseer Certificación HACCP. El oferente deberá contar con vehículos propios o tercerizados habilitados por SENACSA para su transporte.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p>
21	50101538-003	Ajo	<p>Cabezas de ajo de tamaño mediano 50 g, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes.</p>
22	50101634-002	Banana	<p>Variedad karapé y otras, deben estar en buen estado para el consumo, madurez 3/4 sin contaminación y que puedan mantenerse en buen estado por un mínimo de 7 días, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).</p>
23	50101538-018	Cebolla	<p>De tamaño mediano, no deberá estar estado de descomposición, deberán estar exentas de brotes, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).</p>
24	50101538-9992	Locote verde	<p>De tamaño mediano, de color verde o rojo con una maduración aproximada del 70 %, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).</p>
25	50101634-008	Naranja	<p>Deben estar en buen estado para el consumo, maduras, sin contaminación, y que puedan mantenerse en buen estado durante un mínimo de 7 días, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).</p>
26	50101538-9994	Papa negra	<p>Deberá ser negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), sin brotes, sin exceso de arena.</p>
27	50101538-005	Mandioca	<p>El tuberculo deberá ser de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), sin brotes, sin exceso de arena.</p>
28	50101538-023	Tomate	<p>Tipo perita, tamaño mediano, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración y color uniforme y sin tumores, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).</p>
29	50101538-024	Zanahoria	<p>De tamaño mediano, color uniforme, con una maduración uniforme, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color)</p>
30	50101538-025	Zapallo	<p>De tamaño mediano a grande, de color verde, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).</p>
31	50221101-004	Locro	<p>Con el nombre de locro se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (blanco).</p> <p>Características del Producto. Características Generales y organolépticas</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de insectos o partes de insectos y de sustancias extrañas al maíz.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) Vigente.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>

32	50221102-003	Harina de Maíz	Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura. Características Generales El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:- sabores y olores extraños;- suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. Características Organolepticas Color: amarillo o dorado. Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente. Autorización del fabricante, representante o distribuido																				
33	50181709-001	Levadura	Levadura para panificación es el producto obtenido de la propagación industrial de levaduras del género Saccharomyces en medios de cultivos adecuados. La levadura deberá presentarse en forma prensada o filtrada, que corresponde a la levadura que ha sido centrifugada, prensada o filtrada, de manera que su humedad no sea mayor de 75% en peso. Características del Producto Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin presencia de sustancias extrañas. Debe estar constituida por células en su mayor parte vivas. Características Organolépticas Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.																				
34	50181903-002	Galleta Seca	Elaborada con Harina de Trigo Tipo 000, anís, manteca y sal, En buen estado de conservación, sin sustancias extrañas, libres de insectos o gorgojos y sin olor ni sabor desagradable. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente.en Bolsa bd Cristal 48*90 micrones, Autorización de fabricante, representante o distribuidor.																				
35	51212011-002	Anis	Seco, natural de color uniforme, en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas. Con la inscripción de la marca contratada en cada paquete																				
36	50404115-001	Oregano	Seco, natural de color uniforme, en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas. Con la inscripción de la marca contratada en cada paquete.																				
37	50202306-001	Jugo Elaborado en Polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., como mínimo, con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. R.E. y RSPA vigentes. Autorización de fabricante, representante o distribuidor.																				
38	50221201-002	Preparado De Cereal	<p>PREPARADO DE CEREAL : Producto elaborado de cereales de maíz y/o trigo y/o arroz y/o avena; preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados</p> <table><tr><th colspan="3">Tabla1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto</th></tr><tr><th>Descripción</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Energía (calorías)</td><td>325</td><td>421</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>4</td><td>10</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>0,5</td><td>1</td></tr><tr><td rowspan="2">Hidratos de carbono (g),de los cuales: Azucares (g)</td><td>76</td><td>93</td></tr><tr><td>5</td><td>23</td></tr></table> <p>PRESENTACIÓN DE 4 KILOS R.E. y RSPA: Vigente Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p>	Tabla1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto			Descripción	Mínimo	Máximo	Energía (calorías)	325	421	Proteínas (g)	4	10	Grasas (g)	0,5	1	Hidratos de carbono (g),de los cuales: Azucares (g)	76	93	5	23
Tabla1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto																							
Descripción	Mínimo	Máximo																					
Energía (calorías)	325	421																					
Proteínas (g)	4	10																					
Grasas (g)	0,5	1																					
Hidratos de carbono (g),de los cuales: Azucares (g)	76	93																					
	5	23																					

39	50161815-003	Chupetín	Chupetines dulces sabores frutales. Con fechas de vencimiento como mínimo 10 meses, a la fecha de entrega, con la marca impresa en cada paquete de la empresa que envasa o elabora dicho producto. R.E. y RSPA Vigente Autorización de fabricante, representante o distribuido																		
40	50161511-002	DulceDe Maní	<div>Dulce de maní, bien conservados. Insertar planilla</div> <table><tr><th colspan="3">Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto</th></tr><tr><th>Descripción</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>376</td><td>607</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>13</td><td>19</td></tr><tr><td>Hidratosde carbono (g)</td><td>20</td><td>35</td></tr><tr><td>Azucares (g)</td><td>36</td><td>54</td></tr></table> <div>R.E. y RSPA Vigente Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</div>	Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto			Descripción	Mínimo	Máximo	Proteínas (g)	376	607	Grasas (g)	13	19	Hidratosde carbono (g)	20	35	Azucares (g)	36	54
Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto																					
Descripción	Mínimo	Máximo																			
Proteínas (g)	376	607																			
Grasas (g)	13	19																			
Hidratosde carbono (g)	20	35																			
Azucares (g)	36	54																			
41	50201712-001	Mate Cocido Soluble	Mate Cocido Soluble instantáneo Extracto soluble de Yerba Mate mezclado con azúcar y leche entera en polvo. Autorización del fabricante, representante o distribuidor. R.E. y RSPA Vigente																		

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 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.

Los bienes a ser proveídos deberán ser entregados por la empresa adjudicada en un plazo Máximo de 5 (cinco) días corridos, contados a partir de la recepción efectiva de la Orden de Compra por parte del proveedor.

La empresa adjudicada deberá retirar sus Órdenes de Compra en un plazo de 24 (veinticuatro) horas, contados a partir desde que la Dirección Administrativa le comunique vía correo electrónico que fueron emitidas las mismas, si no retirara en el plazo establecido, se

consideran como retiradas las órdenes de compras, y los plazos para la entrega empezarán a computarse.

Las entregas de los productos alimenticios se realizarán de acuerdo a lo detallado en la descripción de la Orden de Compra emitida por la Convocante, la cual será emitida en forma quincenal, y en casos especiales cuando así se lo requiera.

N° de orden	DEPENDENCIAS	DIRECCIÓN
1	Penitenciaria Nacional	24 Proyectadas y Caballero Asunción
2	Centro Penitenciario De Mujeres Casa Del Buen Pastor	Choferes del Chaco y Mcal. López Asunción
3	Centro Educativo Itauguá	Km. 27 1/2 - Itauguá - Dpto. Central
4	Centro de Rehabilitación Itauguá	Km. 27 1/2 - Itauguá - Dpto. Central
5	Hogar Virgen De Caacupé	Compañía Cañadita B° Tres Fronteras de Itaugua - Dpto. Centra
6	Centro Educativo La Esperanza	Km. 27 1/2 - Itaugua - Dpto. Central
7	Centro Educativo Virgen De Fátima	Choferes del Chaco y Mcal. López Asunción
8	Penitenciaria Regional De Emboscada	Km. 42 1/2 Barrio Primera Compañía Minas Emboscada
9	Penitenciaria Regional Padre De La Vega	Km. 42 1/2 Barrio Primera Compañía Minas Emboscada
10	Penitenciaria Regional de Emboscada - Condenados	Km. 42 1/2 Barrio Primera Compañía Minas Emboscada
11	Granja ItaPora	Km. 42 1/2 Barrio Primera Compañía Minas Emboscada
12	Granja KoePyahu	24 Proyectadas y Caballero Asunción
13	Hogar Nueva Oportunidad	Choferes del Chaco y Mcal. López Asunción
14	Unidad Penitenciaria Industrial Esperanza	México y 28 Proyectadas Asunción
15	Centro Educativo De Ciudad Del Este	Ciudad del Este - Dpto. de Alto Paraná
16	Centro Educativo Sembrador	Cerro Porteño y Benjamín Aceval. Barrio San Blas - Villarrica
17	Penitenciaria Regional De Ciudad Del Este	Avda. Rogelio Benítez. B° Boquerón - Ciudad del Este - Dpto. de Alto Paraná
18	Penitenciaria Regional de Minga Guazú	Minga Guazú Dpto. de Alto Paraná
19	Centro Penitenciario De Mujeres Juana María De Lara	B° Boquerón - Ciudad del Este - Dpto. de Alto Paraná

20	Penitenciaría Regional De Coronel Oviedo	Compañía Saro Karo - Coronel Oviedo - Dpto. de Caaguazú
21	Centro Penitenciario De Mujeres Serafina Dávalos	Compañía Saro Karo - Coronel Oviedo - Dpto. de Caaguazú
22	Penitenciaría Regional De Villarrica	Benjamín Aceval y Cerro Porteño. Barrio San Blas Villarrica
23	Centro Educativo Kambyreta	Ruta 6ta. Km. 6. Distrito de Kambyreta - Dpto. de Itapúa
24	Penitenciaría Regional De Encarnación	Ruta 6ta. Km. 6. Distrito de Kambyreta - Dpto. de Itapúa
25	Penitenciaría Regional De Misiones	Gral. Eugenio A. Garay c/ Víctor Z. Romero - Misiones - Dpto. de Misiones
26	Centro Educativo De Concepción	Carlos A. López c/ Julio D. Otaño - Concepción - Dpto. de Concepción
27	Penitenciaría Regional De Concepción	Km. 4 1/2. Ruta 5 - Concepción - Dpto. de Concepción
28	Centro Educativo De Pedro Juan Caballero	Pedro Juan Caballero - Dpto. de Amambay
29	Penitenciaría Regional De Pedro Juan Caballero	Barrio Centro Iturbe e/ Carlos A. López - Pedro Juan Caballero - Dpto. de Amambay
30	Penitenciaría Regional De San Pedro	Ruta Juana María de Lara (Ruta 11) - San Pedro - Dpto. de San Pedro

PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE BIENES:

El Proveedor debe entregar en tiempo y forma los bienes requeridos y entregar por cada partida una nota de Remisión de los bienes entregados.

El plazo de entrega es de 5 días corridos desde la recepción del pedido u orden de compra

La Dirección General de Establecimientos Penitenciarios (DGEP) y la Dirección General del Servicio Nacional de Atención al Adolescente Infractor (SENAAI), deberán comunicar a la Dirección General de Administración y Finanzas y a la Dirección de Contrataciones del Ministerio de Justicia, el nombre del responsable de la recepción de los bienes en cada dependencia.

El responsable de cada dependencia a recibir los alimentos, será solidariamente responsable y pasible de las sanciones Administrativas, y penales que correspondiese por el incumplimiento de los términos de la presente licitación.

El administrador del Contrato deberá enviar una copia de las ordenes de compras remitidas a los Correos electrónicos de las siguientes Direcciones:

* la Dirección General del Servicio Nacional de Atención al Adolescente Infractor (SENAAI)

* la Dirección de Contrataciones

* Dirección General de Establecimientos Penitenciarios (DGEP).

Una vez que se realicen los controles pertinentes y se certifique adecuadamente que el suministro se ajusta a la Especificaciones Técnicas y demás documentos del Contrato, en cuanto a la cantidad, calidad, origen, procedencia (con excepción de los productos adquiridos de las asociaciones, productores y familias que son asistidas por el Gobierno Nacional en el porcentaje correspondiente), se elaborará un Acta de Recepción de Bienes, conforme al modelo abajo indicado, debiendo completar todos los campos. La persona que entrega los bienes por parte de las empresas proveedoras deberá a su vez refrendar el acta de recepción. Este documento es el que habilitará al Proveedor a solicitar el pago por la entrega efectuada.

Si se comprueba la falta de correspondencia entre lo adjudicado y lo entregado, o constatándose deficiencia o alteraciones de calidad, se notificara al Proveedor en un tiempo razonable de dicha irregularidad, y el Proveedor está obligado a sustituir el bien en cuestión, en un plazo de tres (4) días corridos contados a partir de la recepción de la notificación .

Dicho Plazo no será considerado como prórroga para la entrega, por lo que al Proveedor que incurra en tal situación será pasible de la aplicación de la penalidad establecidas como multa y/o incumplimiento de contrato.

Además, al momento de la recepción se verificará si el vehículo transportador está habilitado, conforme a las Especificaciones Técnicas establecidas, cuando correspondiere. En caso de no estarlo, será rechazado el vehículo con toda la mercadería de transporte.

El oferente deberá comunicar a través del correo electrónico con una nota dirigida a la Dirección de Contrataciones del Ministerio de Justicia, como así también al Dirección General de Establecimientos Penitenciarios (DGEP), la Dirección General del Servicio Nacional de Atención al

Adolescente Infractor (SENAI) y la Dirección General de Administración y Finanzas (DIGAFI), la entrega a ser realizada, dicha nota deberá contener el día, fecha, hora y dirección de entrega que deberá ser comunicada a esta dirección 48 horas antes de la realización de las entregas de los productos a las distintas dependencias, así como en Penitenciarias Nacionales, Regionales y Centros Educativos, el no cumplimiento de este requisito tendrá una multa del 0,50% sobre el monto total de la orden de compra.

Una vez culminados los procesos anteriores, el proveedor adjudicado debe informar de su entrega efectiva a los mismos correos electrónicos de las siguientes Direcciones, adjuntando el acta de recepción de bienes de las ordenes emitidas, según cada centro:

- * la Dirección General del Servicio Nacional de Atención al Adolescente Infractor (SENAI)
- * la Dirección de Contrataciones
- * Dirección General de Establecimientos Penitenciarios (DGEP).
- * Dirección General de Administración y Finanzas.

MODELO DE RECEPCIÓN DE BIENES	
ACTA DE RECEPCION DE BIENES	
Fecha	
Dependencia Receptora	
Responsable/s de la Recepción*	
Nota de Remisión N°	
Matricula del Transporte N°	

N° De Ítem	Descripción de los Ítems	Cantidad

No habiendo otro punto a considerar, siendo las hs., en prueba de conformidad, se firma esta Acta de Recepción en dos ejemplares de un mismo tenor y a un mismo efecto

**Como responsable de la recepción de los bienes soy consciente de las responsabilidades administrativas y penales que pudieran surgir si no doy fiel cumplimiento a las cantidades, calidad y demás términos del contrato.*

CONTROL DE CALIDAD

Cuando la Contratante así lo requiera, podrá solicitar al INTN (Instituto Nacional de Tecnología, Normas y Metrología), tomar muestras significativas en forma aleatoria de cualquier punto de recepción de los productos, para su posterior análisis (informe técnico sobre muestra ensayada) de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas. Los gastos derivados del ensayo realizado sobre la muestra, correrán por cuenta de la empresa adjudicada.

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:

la contratante se reserva de realizar inspecciones de diversas areas, inspectorias, y quienes la Maxima Autoridad designe para el control aleatorio, la falta de provision sera causal de rescision del contrato con las consecuencias previstas en la leyes, el ministerio se reserva de hacer las denuncias penales a mas de las sanciones administrativas aplicables

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.
Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.
3. La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA <i>(se indica la fecha que debe presentar según el PBC)</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 2</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Junio 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 3</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Julio 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 4</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Agosto 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 5</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Septiembre 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 6</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Octubre 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Noviembre 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	Diciembre 2025
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	enero 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	febrero 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	marzo 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	abril 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	marzo 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	abril 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	mayo 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	mayo 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	junio 2026

<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	julio 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	agosto 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	setiembre 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	octubre 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	noviembre 2026
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	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 previsual. 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:

DESDE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO HASTA EL 31 DE ENERO 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:

La Contratante efectuará los pagos, siempre y cuando se disponga del Plan de Caja efectivamente transferido por el Ministerio de Hacienda, dentro del plazo de sesenta (60) días después de la presentación de la factura por el Proveedor, y después de que la Contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, se dará a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

El adjudicado deberá presentar además los siguientes documentos:

Nota de Solicitud de Pago dirigida al Director General de Administración y Finanzas;

Orden de Servicio;

Copia simple de la Garantía de Fiel cumplimiento de Contrato, en caso de que la garantía sea instrumentada mediante una póliza de seguros, se deberá presentar copia de la factura y del recibo de cancelación del mismo

La factura deberá contener, además de lo señalado en el inciso b) de los documentos genéricos, los siguientes datos:

Ministerio de Justicia - RUC: 80001463-4 - Descripción del Servicio - N° de Contrato y Modalidad de Contratación.

Estos documentos deberán ser entregados en Mesa de Entrada de la Dirección General de Administración y Finanzas, Estos documentos deberán ser entregados en Mesa de Entrada de la Dirección General de Administración y Finanzas, ubicada en la Avda. José G. Rodríguez de Francia esq. Estados Unidos 2° Piso, de lunes a viernes, en el horario de 08:00 a 15:00 horas ubicada en la Avda. José G. Rodríguez de Francia esq. Estados Unidos 2° Piso, de lunes a viernes, en el horario de 08:00 a 15:00 horas

Si las facturas al momento de su presentación, no contienen algunos de los datos requeridos o si faltaren algunas de las documentaciones requeridas, la solicitud no será recepcionada para el procesamiento del pago correspondiente. Todos los documentos requeridos deberán estar firmados, con aclaración de firma y sello de la empresa. El presente llamado es de carácter plurianual, por tanto, se encuentra sujetos a la aprobación de la partida presupuestaria

El presente llamado es de carácter plurianual, por tanto, se encuentra sujetos a la aprobación de la partida presupuestaria del Presupuesto General de Gastos de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2026.

Conforme al Art 63 de la Ley 7021/2023, se retendrá el equivalente al cero coma cuatro por ciento (0,4%) sobre el importe Conforme al Art 63 de la Ley 7021/2023, se retendrá el equivalente al cero coma cuatro por ciento (0,4%) sobre el importe de cada factura. deducidos los impuestos correspondientes de cada factura. deducidos los impuestos correspondientes

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 estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: **El precio del contrato tendrá un reajuste, toda vez que durante la ejecución del contrato exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de precios de consumo publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación esperada para el mismo período.**

El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste.

El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

$$Pr = (P \times IPC1) / IPC0$$

Donde:

Pr: Precio Reajustado.

P: Precio adjudicado.

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

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

No se reconocerá el reajuste de precio cuando el proveedor se encuentre en mora en la prestación del servicio, objeto del contrato..

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.

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:

0,50 %

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

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

Tasa de interés por Mora

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

0,05

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

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

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 registrarán 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 registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificador 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:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;

- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá 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:

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

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

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

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

Fraude y corrupción comprenden actos como:

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

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

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

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

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

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

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 contenidas en la sección I del Capítulo XVI “PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS” de la Ley N° 7021/22.

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

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

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:

No Aplica

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.

