

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:  
**Instituto de Previsión Social (IPS)**  
**Uoc Ips**

Nombre de la Licitación:  
**LPN 55-25 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS  
PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS DE  
CLÍNICAS, UNIDADES SANITARIAS, PUESTOS SANITARIOS Y  
UBAS DEPENDIENTE DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES AREA  
CENTRAL DEL IPS**  
(versión 1)

ID de Licitación:  
**472830**



Modalidad:  
**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:  
**20/08/2025**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N° 7021/22."  
Versión 3*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	472830	Nombre de la Licitación:	LPN 55-25 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS DE CLÍNICAS, UNIDADES SANITARIAS, PUESTOS SANITARIOS Y UBAS DEPENDIENTE DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES AREA CENTRAL DEL IPS
Convocante:	Instituto de Previsión Social (IPS)	Categoría:	90000000 - Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento
Unidad de Contratación:	Uoc Ips	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	A TRAVES DEL SICP	Fecha Límite de Consultas:	02/09/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	CONSTITUCIÓN Y HERRERA PRIMER PISO IPS CAJA CENTRAL - DOP DEPARTAMENTO DE LICITACIONES	Fecha de Entrega de Ofertas:	08/09/2025 08:45
Lugar de Apertura de Ofertas:	CONSTITUCIÓN Y HERRERA PRIMER PISO IPS CAJA CENTRAL - DOP- SALA DE APERTURA	Fecha de Apertura de Ofertas:	08/09/2025 09:00

### Adjudicación y Contrato

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

### Datos del Contacto

Nombre:	LIC. ALICIA ROCHOLL	Cargo:	DIRECTORA
Teléfono:	021-226-050	Correo Electrónico:	UOC@IPS.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, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

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

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

#### Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán garantizar la no contratación de menores, de conformidad a lo establecido en las normativas legales vigentes, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes deberán cumplir con las disposiciones legales vigentes, garantizando a sus trabajadores condiciones de trabajo dignas y justas. Esto incluye el pago de salarios adecuados, el cumplimiento de cargas sociales, la provisión de uniformes y equipos de protección individual, la bonificación familiar cuando corresponda, el respeto a la jornada laboral y la aplicación de condiciones especiales para quienes desempeñan trabajos insalubres o peligrosos, así como la remuneración correspondiente por jornada nocturna, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes adjudicados deberán adoptar medidas para la creación de empleo local y el uso de suministros locales, siempre y cuando exista viabilidad técnica y económica.

#### Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su minimización en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

#### Conducta empresarial responsable:

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

- Abstenerse de ofrecer, prometer, entregar o solicitar, de manera directa o indirecta, pagos ilícitos, a funcionarios públicos, con el fin de obtener o mantener un contrato, en todos los casos sea o no una ventaja ilegítima o indebida.
- Abstenerse de solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas de funcionarios públicos o de empleados de sus socios comerciales.
- Promover o fomentar políticas, programas o códigos de conducta orientados a la prevención de la corrupción, promoción de la integridad y fomento de la transparencia dentro de todas sus actividades, sean comerciales o no. Asimismo, podrá promover mecanismos de monitoreo y evaluación de cumplimiento de los mismos.
- Asegurar que todos los recursos destinados a la ejecución de un contrato público provengan de fuentes lícitas.
- Promover estándares de conducta responsable en sus propios proveedores, creando una cadena de suministro ética y sostenible.
- Garantizar que los fondos derivados de una licitación no serán utilizados para fines ilícitos.

---

## Aclaración de los documentos de la convocatoria

### 1. Consultas electrónicas

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración sobre la convocatoria o el pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) desde el día de la publicación de la convocatoria o de sus adendas, y hasta el plazo establecido por la convocante. Las consultas recibidas deberán ser respondidas y publicadas directamente a través del SICP.

### 2. Respuestas y aclaraciones

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación. Sin embargo, a los efectos legales, la aclaración será considerada parte integrante del documento cuyo contenido aclare.

### 3. Adendas y prórrogas del tope para consultas.

Cuando la Convocante modifique especificaciones técnicas, criterios de evaluación u otros aspectos sustanciales del pliego de bases y condiciones, deberá prorrogar de manera obligatoria el tope para la realización de consultas, a fin de garantizar los plazos de difusión mínimos establecidos en la reglamentación de la DNCP.

### 4. Emisión de aclaraciones sobre Adendas

Cuando se prorrogue el plazo tope de consultas debido a una adenda modificatoria de las bases y condiciones, la convocante deberá analizar únicamente las consultas que se refieran al contenido de la adenda. En caso de recibir consultas relacionadas con lo establecido en las bases originalmente, la convocante no estará obligada a analizarlas, debiendo el oferente remitirse a las bases originales.

### 5. Junta de aclaraciones

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 realizadas, 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 diferirlas para responderlas conforme a los plazos de respuesta o emisión de adendas. En todos los casos, se deberá levantar un acta circunstanciada.

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.

5. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Ofertas sea instrumentada a través de Declaración Jurada, deberá estar firmada en todas sus páginas.

---

## Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas 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 prevista.

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. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

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 para un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse en diferentes partidas de manera individual o como miembro de otro consorcio.

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.

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

No Aplica

## Lista de Precios

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

- El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.
- 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 al listado de ítems.
- En todos los casos, independiente al sistema de adjudicación, el oferente deberá indicar el CPEN respectivo al ítem ofertado, en caso de contar. Dicho atributo tendrá carácter formal siendo susceptible de aclaraciones por parte del comité de evaluación.

2. Los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente, de acuerdo a lo previsto en el SICP y según se detalla a continuación:

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

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

4. El precio del contrato que perciba 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:

En guaraníes para todos los oferentes.

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

---

## Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

---

## Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

1. Indicar el nombre, RUC 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.

Para los casos de consorcios con acuerdo de intención, los sobres deberán contemplar el RUC provisorio generado en el Registro de Proveedores.

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.

En caso de la utilización del módulo de ofertas electrónicas, la misma se registrará por las disposiciones establecidas en la normativa vigente y la guía de ofertas electrónicas.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante deberá dejar constancia de ello en el acto de apertura y no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente, sin embargo, cuando el sobre no cuente con el RUC, se podrá subsanar dicha omisión al momento de la presentación.

---

## 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.

1. **Constancia del Perfil del proveedor.**
- 1.1 **Ofertas físicas**

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

Será considerada válida la Constancia que se presente con firma manuscrita o electrónica cualificada por él o los representantes legales.

#### 1.2 Ofertas electrónicas

Cuando la presentación de oferta sea electrónica, no será necesaria la presentación física de la Constancia y el oferente deberá sujetarse a la reglamentación vigente en la materia.

#### 2. Confidencialidad de documentos.

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 por:

150

días corridos.

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. Instrumentación y porcentaje

1.1 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 siguientes formas:

- Garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
- Póliza de seguros emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. La póliza deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
- En los procedimientos, cuyo monto de estimación de la contratación sea inferior a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones Juradas con certificación de firma por Escribano Público. La certificación de firma podrá corresponder a la misma fecha del documento certificado o a una fecha posterior.
- En caso de utilizarse el Módulo de Ofertas Electrónicas, las declaraciones juradas serán generadas y firmadas a través del módulo y no requerirán certificación de firmas.

1.2 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.

1.3 En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria o Declaración Jurada, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".

#### 2. Garantía de mantenimiento de ofertas en consorcios

- 2.1. En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser presentada de la siguiente manera:
- Consortio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.
  - Consortio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.
3. **Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas**
- 3.1. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
- Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
  - Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
  - Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
    - Firmar el contrato,
    - Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
    - Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
    - Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
    - No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. 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 será de:

180

días corridos.

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.

El plazo mínimo de validez será de al menos 30 días posteriores al plazo de validez establecido para las ofertas.

## **Subcontratación**

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

El oferente podrá indicar junto con la oferta las personas a ser subcontratadas, o, en la etapa contractual previa a la autorización por parte de la contratante. El formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, deberá ser presentado de acuerdo a la etapa en la que se indique la subcontratación, siendo susceptible de evaluación respecto a las inhabilidades del Art 21 de la Ley N° 7021/22.

## **Retiro, sustitución y modificación de las ofertas**

### **1. Ofertas físicas.**

1.1 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.

1.2. 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) Realizadas antes del plazo límite establecido para el acto de apertura de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "RETIRO", y;

c) Realizadas antes del plazo límite establecido para la presentación de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "SUSTITUCIÓN" o "MODIFICACIÓN".

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

1.3. Ninguna oferta podrá ser retirada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para el acto de apertura 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.

1.4. Ninguna oferta podrá ser 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.

## 2. Ofertas electrónicas.

2.1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada, hasta antes de la fecha límite de presentación y apertura de ofertas, para ello deberá sujetarse a la reglamentación pertinente.

## Apertura de ofertas

### 1. Desarrollo del acto de apertura de ofertas.

1.1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas en acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

1.2. 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.

1.3. Primero la convocante deberá verificar que los oferentes se encuentren inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado conforme con los datos previstos en el sobre. En caso de que un oferente no inscripto en el Registro haya presentado una oferta, la convocante deberá dejar constancia en el acta de apertura electrónica. El sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. Esta disposición no será aplicable a los procedimientos que utilicen el módulo de ofertas electrónicas.

1.4. Luego 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.

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. 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.

1.8. 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.

### 2. Comunicación del acta de apertura.

2.1. 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.

2.2. 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

#### 1. Difusión de la visita

La visita o inspección técnica deberá fijarse de forma previa a la fecha tope de consulta, previendo como mínimo el plazo de difusión de (02) dos días hábiles. En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, 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.

Cuando por la naturaleza o complejidad de la contratación sea imprescindible la realización de la visita técnica, la convocante podrá establecer la obligatoriedad de dicha visita a través del SICP. En estos casos no se aceptará la presentación de la declaración jurada.

#### 2. Desarrollo de la visita.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes. Los representantes de los oferentes que asistan a la visita podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.

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

---

### **Incoterms**

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

---

### **Autorización del Fabricante**

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

No Aplica

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

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

---

### **Muestras**

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

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de la oferta y deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y plazo fijado por la convocante en este apartado. 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:

Conforme a lo establecido en las Especificaciones técnicas - Suministros Requeridos, en Detalle de los Bienes y/o Servicios, punto 22.

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 el artículo 21 de 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.

## Conflicto de Interés

**1. Deber de Abstención del funcionario ante un posible conflicto de interés.** El funcionario público que participe en el procedimiento de contratación deberá abstenerse de intervenir, de manera directa o indirecta, en los asuntos en los que su actuación esté comprendida en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22. A tales efectos, deberá comunicar a su superior jerárquico o a la máxima autoridad institucional que se encuentra inmerso en uno de los supuestos legales, detallando la situación particular. En caso que corresponda, el superior jerárquico o la máxima autoridad institucional tendrá por aceptada la abstención apartando al funcionario y, de ser necesario, designará al sustituto. Se deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado.

**2. Apartamiento del funcionario por la Entidad Convocante.** Enterada la Convocante de que existe un conflicto de interés respecto a un funcionario público que ha sido designado o requerido para intervenir o que interviene en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, y no mediando la abstención expresa del funcionario, deberá apartarlo del asunto particular, detallando la situación que configura el conflicto de interés. La Convocante deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado. Se procederá a la designación del sustituto, en los casos que correspondiere.

**3. Actuaciones tras la detección de un conflicto de interés.** Si la Entidad Convocante detectare que un funcionario público comprendido en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22 tuvo intervención en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, adoptará las medidas que correspondan. La Convocante podrá subsanar las actuaciones en sede administrativa o revocarlas, según corresponda. Deberá dejarse constancia por escrito de todo lo actuado y comunicarse a la DNCP. La DNCP podrá, de oficio o por denuncia fundada, realizar las investigaciones que resulten pertinentes, a fin de verificar presuntos hechos que podrían constituir conflicto de intereses y/o irregularidades en contravención con el artículo 17 de la Ley N° 7021/22, conforme las atribuciones conferidas en el artículo 132 de la Ley.

**4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento.** La convocante deberá verificar la "Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento" presentada por el oferente al momento de la oferta en cumplimiento de su obligación de comunicar o denunciar la existencia de posibles conflictos de intereses, de conformidad al artículo 17 de la Ley 7021/22. De comprobarse la omisión, falsedad o inexactitud de la información proporcionada y declarada en la Declaración la Convocante analizará si se configura un conflicto de interés en los términos del artículo 17 de la Ley 7021/22 y emitirá las directrices que correspondan acorde a la etapa del procedimiento de contratación. Además, la Convocante podrá resolver la descalificación de la oferta y/o rescisión del contrato respectivo.

## 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. Esta declaración forma parte del formulario de oferta.

Serán rechazadas 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, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

2° Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incurso en las causales previstas en el Art 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 d) y e) del artículo 21 de la Ley, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.

4° Si se constata que alguna 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 contratar con el Estado, 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, en el Registro de Proveedores del Estado, 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 h), i), y j) de la Ley 7021/22, además la convocante se encuentra facultada de solicitar informes internos institucionales para el cotejo de la información con respecto a los incisos mencionados. La declaración jurada deberá contar con información vigente al momento de la presentación de las ofertas y el oferente será responsable de la actualización del documento que obre en el registro de proveedores del Estado. En caso de que el oferente no cuente con dicho Formulario en su registro, la Convocante procederá a solicitarlo durante la etapa de evaluación de ofertas. Si el oferente no responde el pedido o no remite el citado Formulario, se procederá al rechazo de la oferta.

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 sancionados de la DNCP.

7° El comité verificará en fuentes públicas de información de libre acceso, si el oferente o sus integrantes, se encuentran en los demás supuestos contenidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo utilizar como guía instructiva el documento aprobado por la DNCP. En caso de requerirse, el comité podrá solicitar aclaración al oferente sobre la vigencia de la información obrante en las fuentes respectivas.

8° En caso de que aplique la subcontratación y que el oferente haya presentado el formulario de personas a subcontratar/subcontratadas junto con la oferta, el Comité de Evaluación de Ofertas deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudieron requerir al oferente la información que sea necesaria.

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

### Para 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:

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

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

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

### Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios.

En cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

## Composición de Precios

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

### ESTRUCTURA DE PRECIO INDICADORES:

- Costo de Producción: gastos por importación / arancel aduanero.
- Gastos Administrativos: salario del personal, carga social.
- Gastos de Distribución y/o Comercialización: flete, papelería.
- Otros Gastos.
- Impuestos.
- Ganancia.

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

Cuando la Convocante requiera el desglose con el propósito de facilitar el análisis y comparación de las ofertas, el oferente deberá ajustarse a la estructura mínima establecida y, en caso de considerarlo pertinente, podrá complementarla e incluir una explicación detallada o parámetros que permitan aclarar aspectos puntuales de su composición y/o sustentar la razonabilidad de sus precios.

## Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

**a) Oferentes.** A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.

Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.

El CPEN será intransferible, no obstante, exclusivamente en caso de productos y bajo autorización expresa del titular del certificado, éste podrá ser utilizado por terceros para la presentación de ofertas en el marco de un procedimiento de contratación, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación respectiva.

### b) Oferentes en Consorcio:

b.1. Provisión de Bienes. El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

b.2. Provisión de Servicios. (se entenderá por el término “servicio” aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado

## Requisitos documentales para la 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.]*

<p><b>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</b></p> <p><i>[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.</i></p>
<p><b>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)</b></p>
<p><b>4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)</b></p>
<p><b>5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. (**)</b></p>
<p><b>6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)</b></p>
<p><b>7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)</b></p>
<p><b>8. Documentos legales. Oferentes</b></p>
<p><b>8.1. Personas Físicas.</b></p>
<p>a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)</p>
<p>b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)</p>
<p>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. (*)</p>
<p><b>8.2. Personas Jurídicas.</b></p>
<p>a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución, según el tipo de sociedad y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)</p>
<p>b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (**)</p>
<p>c. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)</p>
<p>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 en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar a la persona jurídica, 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. (*)</p>

<b>8.3. Oferentes en Consorcio en formación.</b>
a. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio, en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio en formación y que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención para consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> <li>I. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por escritura pública, o</li> <li>II. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por acuerdo privado. Cada integrante del consorcio que sea persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes. (Personas Físicas) y, las personas jurídicas domiciliadas en Paraguay deberán presentar los documentos requeridos para Oferentes (Personas Jurídicas).</li> </ul>
c. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes) (*).
<b>8.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.</b>
a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio.</li> <li>ii. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).</li> </ul>

Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).

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. La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente, en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

Respecto al punto 3, cuando el oferente se encuentre activo sin movimiento, deberá presentar la documentación respaldatoria expedida por autoridad competente. En caso de no contar con personal subordinado por tratarse de un consultor individual, el oferente deberá presentar el certificado de no hallarse inscripto en el IPS.

## Capacidad Financiera

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

### Contribuyente de IRE GENERAL.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- **Ratio de Liquidez** (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, en los años 2022, 2023 y 2024.
- **Endeudamiento** (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2022, 2023 y 2024.
- **Rentabilidad**: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2022, 2023 y 2024.



- **Capital Operativo** (activo corriente pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, **deberá ser por el monto máximo del llamado**), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2024) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado

**Contribuyentes de IRE SIMPLE**

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso): Deberá ser igual o mayor que 1 el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos, 2022, 2023 y 2024.

**Para contribuyentes de IRP**

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023 y 2024)

**Para contribuyentes de exclusivamente IVA General**

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023 y 2024)

**Oferente en consorcio:**

Requisitos Mínimos	Socio Líder	Cada Socio	Todas las partes Combinadas
<b>Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente):</b> Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, en los años 2022, 2023 y 2024.	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>No Aplica</i>
<b>Endeudamiento (pasivo total / activo total):</b> No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2022, 2023 y 2024.	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>No Aplica</i>
<b>Rentabilidad:</b> Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2022, 2023 y 2024.	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>No Aplica</i>
<b>Capital Operativo (activo corriente pasivo corriente):</b> El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, <b>deberá ser por el monto máximo del llamado</b> ), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2024) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.	<i>40 % como mínimo del porcentaje solicitado</i>	<i>10 % como mínimo del porcentaje solicitado</i>	<i>El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.</i>

**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 tres últimos años (2022, 2023 y 2024.) para contribuyente de IRE GENERAL
b. Formulario 106 de los tres últimos años (2022, 2023 y 2024.) para contribuyentes del IRE SIMPLE

c. IVA General de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023, 2024), para contribuyentes sólo del IVA General
d. Formulario 104 de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023, 2024), para contribuyentes de Renta Personal

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en **provisión de Servicio Integral de Alimentos**, con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2020 2021 2022 2023 - 2024) años. *En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.*

En caso de que la empresa oferente haya sido adjudicada en años anteriores al llamado o tenga contrato vigente con la Convocante, no deberá poseer antecedentes negativos con la Convocante (Incumplimiento de obligaciones contractuales) esta situación será verificado por el Comité Evaluador, con el informe remitido por el Administrador del contrato, en este o en otros procesos Si tuviere contratos en ejecución presentar nota de conformidad de servicio en tiempo y forma firmada por el director de cada institución por cada uno de los contratos que tuviere vigente con la convocante.

Oferente en consorcio:

Requisitos Mínimos	Socio Líder	Cada Socio	Todas las partes Combinadas
Demostrar la experiencia en <b>provisión de Servicio Integral de Alimentos</b> , con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2020 2021 2022 2023 - 2024) años. <i>En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.</i>  En caso de que la empresa oferente haya sido adjudicada en años anteriores al llamado o tenga contrato vigente con la Convocante, no deberá poseer antecedentes negativos con la Convocante (Incumplimiento de obligaciones contractuales) esta situación será verificado por el Comité Evaluador, con el informe remitido por el Administrador del contrato, en este o en otros procesos Si tuviere contratos en ejecución presentar nota de conformidad de servicio en tiempo y forma firmada por el director de cada institución por cada uno de los contratos que tuviere vigente con la convocante.	40 % como mínimo del porcentaje solicitado	10 % como mínimo del porcentaje solicitado	El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.

Teniendo en cuenta que el proceso es por Contrato Abierto por Monto Mínimo y Monto Máximo, el porcentaje requerido deberá cubrir el Monto Máximo de cada lote ofertado.

Para la evaluación deberán ajustarse a los requerimientos solicitados para todos los lotes.

La actividad comercial, industrial o de servicios debe estar vinculada con el tipo de bienes o servicios a contratar.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de Contratos y/o Facturas, en Provisión de <b>Servicio Integral de Alimentos</b> , que avalen la experiencia requerida.
2. Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final en <b>provisión de Servicio Integral de Alimentos</b> , expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2020 2021 2022 2023 2024). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).

Se deberá acreditar que el giro comercial de la empresa corresponde al procedimiento de contratación ofertado, para lo cual deberá presentar copia simple y legible del documento que acredite la actividad comercial, industrial o de servicio, pudiendo ser: la constancia de RUC, patente municipal o documentos constitutivos, siempre que de la documentación se desprenda su actividad comercial y la correspondencia al procedimiento objetado. Cuando no resulte aplicable la constancia de RUC o la patente municipal, el oferente deberá manifestar y justificar esta condición en su oferta y presentar otra documentación a los efectos de acreditar el giro comercial.

## Capacidad Técnica

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

- |  |
|--|
| a- Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo. En caso de consorcios, cada miembro del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.  |
| b. Copia autenticada de <b>Registro de Establecimiento (R.E.)</b> en las categorías 06, 16, 17 vigentes hasta el finiquito del contrato. Registro e inspección otorgadas a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados, otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.).  |
| c. Copia autenticada de la constancia de capacitación en <b>Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.)</b> otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) de los funcionarios que cumplirán funciones en los establecimientos de salud.   |
| d. <b>Curriculum vitae, certificado de antecedentes policiales, certificado médico</b> que garanticen no ser portadores de afecciones transmitidas por la manipulación de alimentos de los funcionarios que cumplirán funciones en los establecimientos de salud.  |
| e. Copia autenticada de la cédula verde y habilitación vigente de mínimo 1 (un) vehículo refrigerado por cada lote ofertado. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar el contrato privado y/o contrato de alquiler, carnet de habilitación de carga emitida por DINATRA, habilitación de transporte de carnes, pollos y derivados de estos emitidos por SENACSA, habilitación de transporte de frutas, verduras, legumbres, cereales emitidos por la SENAVER. |
| f. El oferente deberá presentar la Planilla de Precios en formato digital editable por medio magnético (PENDRIVE).   |
| g. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.   |
| h. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado   |
| i. El oferente deberá presentar una declaración jurada que al momento de la ejecución de contrato debe presentar el análisis de laboratorio de los últimos 3 meses (hepatitis A, exudado bucofaríngeo, análisis de orina, copro parasitológico)  |

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

- |   |
|---|
| a- Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo. En caso de consorcios, cada miembro del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.   |
| b. Copia autenticada de <b>Registro de Establecimiento (R.E.)</b> en las categorías 06, 16, 17 vigentes hasta el finiquito del contrato. Registro e inspección otorgadas a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados, otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.). |

c. Copia autenticada de la constancia de capacitación en **Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.)** otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) de los funcionarios que cumplirán funciones en los establecimientos de salud.

d. **Currículo vitae, certificado de antecedentes policiales, certificado médico** que garanticen no ser portadores de afecciones transmitidas por la manipulación de alimentos de los funcionarios que cumplirán funciones en los establecimientos de salud.

e. Copia autenticada de la cédula verde y habilitación vigente de mínimo 1 (un) vehículo refrigerado por cada lote ofertado. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar el contrato privado y/o contrato de alquiler, carnet de habilitación de carga emitida por DINATRAM, habilitación de transporte de carnes, pollos y derivados de estos emitidos por SENACSA, habilitación de transporte de frutas, verduras, legumbres, cereales emitidos por la SENAVE.

f. El oferente deberá presentar la Planilla de Precios en formato digital editable por medio magnético (PENDRIVE).

g. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.

h. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado

i. El oferente deberá presentar una declaración jurada que al momento de la ejecución de contrato debe presentar el análisis de laboratorio de los últimos 3 meses (hepatitis A, exudado bucofaríngeo, análisis de orina, copro parasitológico)

## 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.

El comité de evaluación podrá solicitar aclaración respecto al CPEN, cuando se deba a omisiones o errores formales en la lista de precio, debiendo el oferente limitarse a responder a la solicitud de aclaración remitiendo el formulario respectivo anexo al Pliego.

## Disconformidades, errores y omisiones

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

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

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

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 moneda extranjera 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, iguales 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.

---

## Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la publicación de los documentos en el SICP, 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. Dicha notificación, al tiempo de la publicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado de la adjudicación y el informe de evaluación respectivo.

En casos excepcionales regulados por la DNCP, las Convocantes podrán dar a conocer el resultado por otros medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, remitiendo junto a la notificación, la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 82 del Decreto.

En caso de que la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, ésta deberá contar con la mención de haberse acompañado el informe de evaluación y la resolución de adjudicación correspondientes y con el acuse de recibo. De no contar con este último, se considerará que la notificación fue realizada en la fecha de publicación de los documentos relativos al resultado en el SICP.

En caso de que la convocante opte por la notificación por correo electrónico, se considerará que el oferente ha sido debidamente notificado desde el día siguiente de la notificación, en consecuencia, no se requerirá del acuse de recibo por parte del oferente.

La solicitud del Informe de Evaluación suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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 convenios modificatorios.

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.**

Dr. Luis Fleytas, Director, Dirección de Hospitales del Área Central.

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

Proporcionar el servicio integral de alimentos, mediante la elaboración, suministro y distribución de platos o Raciones de alimentos frescos para funcionarios con derecho a alimentación o autorizados por caso fortuito o fuerza mayor a los establecimientos de salud, dependiente de la Dirección de Hospitales Área Central.

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

Los Lotes solicitados en el presente llamado corresponde ha llamado periódico o sucesivo teniendo en cuenta que corresponde a un servicio de suma importancia a ser proveído.

**Justificar las especificaciones técnicas establecidas**

Las especificaciones técnicas del referido llamado responden a los requerimientos de garantía de control, planificación, coordinación y evaluación relacionados al diseño, planificación de menú y almacenamiento de los alimentos, conforme a normativas y procedimientos vigentes.

Supervisar el cumplimiento de las técnicas y normas básicas de manipulación y conservación de alimentos, de acuerdo a normas de higiene, sanidad y seguridad. Operatividad del sistema basado en las necesidades del servicio.

## Especificaciones Técnicas "CPS"

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

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 sirven de referencia para 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. 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", remitiendo la aclaración respectiva. 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 avals de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avals 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 a la de 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 datos sobre una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá detallar 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:

### 1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El presente documento contempla las condiciones que debe reunir el servicio de provisión de alimentos para funcionarios habilitados conforme a la reglamentación vigente de los siguientes establecimientos de salud: **Clínica Periférica Campo Vía, Clínica Periférica Boquerón, Clínica Periférica Nanawa, Unidad Sanitaria San Antonio, Puesto Sanitario Guarambaré, Unidad Sanitaria Villeta, Unidad sanitaria Ypacarai, Clínica Periférica Yrendagüe, Clínica Periférica Isla Poí**, todos dependientes de la Dirección de Hospitales Área Central, describiendo las normas para la elaboración, suministro y distribución de platos de alimentos frescos terminados, para lo cual la empresa adjudicada deberá estar disponible a prestar sus servicios los 365 días del año.

Se deberá prestar un servicio de alimentación saludable, una atención de excelencia en un ambiente limpio, cómodo y agradable según las especificaciones técnicas detalladas en los siguientes apartados del presente documento.

La provisión del servicio de alimentos, deberá ajustarse a la estructura de una planificación que evite la repetición excesiva de menús, las preparaciones de alimentos deberán ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Los alimentos deberán ser elaborados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen cualquier sustancia que pongan en riesgo la salud de los comensales.

**TABLA 1. DESCRIPCIÓN DE LOTES SEGÚN ESTABLECIMIENTO DE SALUD**

#### **LOTE N° 1: CLINICA PERIFERICA CAMPO VIA - UNIDAD SANITARIA YPACARAI.**

ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

#### **LOTE N° 2: CLINICA PERIFERICA BOQUERON CLINICA PERIFERICA NANAWA.**



ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

**LOTE N° 3: PUESTO SANITARIO GUARAMBARE UNIDAD SANITARIA VILLETA UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO.**

ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

**LOTE N° 4: CLINICA PERIFERICA YRENDAGUE CLINICA PERIFERICA ISLA POL.**

ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

## 2. GESTIONES DE LA EMPRESA ADJUDICADA

La empresa adjudicada se comprometerá a realizar las siguientes gestiones para la prestación del servicio de alimentos:

- Acondicionar el comedor de funcionarios de los siguientes establecimientos de salud: **Clínica P. Nanawa, Clínica P. Yrendagüe, Clínica P. Campo Vía, Unidad Sanitaria Villeta, Unidad Sanitaria Ypacarai, Puesto Sanitario Guarambaré** con los siguientes mobiliarios a ser adecuados al espacio físico de cada establecimiento y solicitado por el administrador de contrato y equipos: manteles según necesidad, condimenteros, servilletas, utensilios descartables, microondas, visicooler, aire acondicionado (éste último según necesidad del establecimiento de salud), dentro de los primeros 5 (cinco) días posteriores a la firma del contrato.
- Comprar y gestionar los alimentos y materia prima para la elaboración y distribución de los menús solicitados por el administrador de contrato.
- La empresa adjudicada será responsable de adquirir todos los bienes, equipos y utensilios necesarios para la preparación, transporte y distribución de los alimentos terminados, éstos deberán estar en perfecto estado de funcionamiento y conservación, según especificaciones técnicas detalladas en las **TABLA 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS, MOBILIARIOS Y UTENSILIOS** y **13. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES**. El Administrador de Contrato no se hace responsable por la sustracción o rotura de los mismos.
- Elaborar, envasar y distribuir el almuerzo, cena y colación alimentaria para los funcionarios con derecho a alimentación de cada establecimiento de salud.
- Elaborar los alimentos en el día, trasportarlos y distribuirlos en condiciones de optimas de higiene, temperatura y presentación, respetando los horarios de distribución exigidos en el presente documento.
- Establecer la metodología y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración, envasado y distribución de materia prima y alimento terminado, garantizando que se realicen de forma inocua, teniendo en cuenta las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), las normativas municipales vigentes que establezcan las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura así como las directrices emanadas por la Dirección de Hospitales Área Central mediante cada establecimiento de salud.
- Proveer de útiles de oficina como: bolígrafos, papel de oficina para la realización de impresiones de menús, planilla de comensales funcionarios y todo documento necesario para el registro de recepción y distribución de los alimentos a los funcionarios habilitados de cada establecimiento de salud.
- Mantener el comedor habilitado para funcionarios en condiciones de limpieza y en buen estado los electrodomésticos y mobiliarios solicitados en la **TABLA 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS, MOBILIARIOS Y UTENSILIOS**.

## 3. REGLAMENTOS Y ORDENAMIENTOS

- La empresa adjudicada será responsable de ejecutar todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, uso de la vía pública, protección ecológica y del medio ambiente que rijan en el ámbito nacional, así como las reglamentaciones emanadas por la Dirección de Hospitales Área Central mediante cada establecimiento de salud.
- Queda a su cargo las responsabilidades, daños y perjuicios que resultaren por la omisión del punto anterior.

## 2. ESPACIO Y PLANTA FISICA

a. Los siguientes establecimientos de salud: Clínica P. Nanawa, Clínica P. Yrendagüe, Clínica P. Campo Vía, Unidad Sanitaria Villeta, Unidad Sanitaria Ypacarái, Puesto Sanitario Guarambaré, Proporcionarán un espacio físico para acondicionar el comedor de funcionarios, que deberá de contar con los siguientes equipos y mobiliarios a comodato provistos por la empresa adjudicada:

1. Un (1) visicooler de 300 400 litros, para refrigerar los alimentos que necesiten cadena de frío.
2. Un (1) microondas de 25 30 litros, para recalentar los alimentos a servir.
3. Una (1) luz repelente de insectos.
4. Una (1) balanza de 0 a 5 Kg, para el pesaje de los alimentos terminados.
5. Una (1) impresora, para impresiones correspondientes a la ejecución del contrato (una para cada establecimiento de salud mencionado en el PBC).
6. Insumos de oficina como: tonner para impresora, hojas A4, bolígrafos, lápiz de papel, etc. (para cada establecimiento de salud mencionada en el PBC).
7. Equipo de AA acorde al tamaño del comedor con mantenimiento preventivo y correctivo a cargo.
8. N° de mobiliarios acorde al espacio físico y cantidad de funcionarios, estos deberán estar limpios y en buen estado de mantenimiento, se deben retirar del uso el mobiliario que presente algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.
9. Mantel según necesidad, cubiertos, condimenteros, servilleteros.
10. Un (1) bebedero con filtro, para agua fría y caliente.
11. Termómetro digital para control de temperatura de los alimentos, 1 (uno) para cada establecimiento de salud.
12. Un (1) tacho de basura a pedal con tapa, para cada establecimiento de salud.

- b. La limpieza y mantenimiento del espacio físico otorgado para el comedor, estará a cargo de la empresa adjudicada. Los manteles y enseres de cocina, deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento, deberán de colocarse de manera diaria en los servicios de almuerzo y cena de funcionarios. En fechas festivas de Navidad, Año Nuevo u otras que el Administrador de Contrato considere, la empresa adjudicada deberá de acondicionar el comedor con motivos alegóricos a la fecha (con manteles, cubremanteles, adornos navideños, etc.).
- c. En cada establecimiento de salud, la moza asignada por la empresa adjudicada estará a cargo de velar por el mantenimiento, limpieza y cuidado de los equipos y mobiliarios.
- d. Para la instalación, retiro de equipamientos y adecuación del espacio físico del comedor, la empresa adjudicada deberá solicitar autorización por escrito a la Dirección de Hospitales Área Central, ésta designará el acompañamiento un personal de cada establecimiento de salud para el procedimiento, el cual podrá realizarse de lunes a viernes de 07:00 a 12:00 hs.
- e. Una semana antes del inicio de la prestación de los servicios la empresa adjudicada, deberá encargarse de la revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones eléctricas, techos, paredes, pisos, ventanas y puertas del área destinada al comedor de funcionarios.
- f. El Administrador de Contrato podrá visitar el espacio físico proporcionado a la empresa adjudicada, las veces que considere necesario y sin aviso previo, con el fin de verificar el estado de conservación y limpieza del mismo.
- g. El Instituto de Previsión Social no será responsable ante robos en las instalaciones, por tal razón la empresa adjudicada deberá de tomar los resguardos necesarios para el monitoreo (cámara de vigilancia) de la seguridad dentro de las normativas vigentes de seguridad del I.P.S.
- h. El horario de utilización del comedor será de 12:00 a 14:30 hs para el almuerzo de funcionarios y de 18:00 a 21:00 hs para la cena de funcionarios, la moza de la empresa adjudicada deberá de estar presente en los horarios mencionados.

## 3. RECURSOS HUMANOS

- a. La empresa adjudicada deberá contratar al personal que cumplirá funciones para la prestación del servicio de alimentos, quienes serán de su exclusiva responsabilidad, no teniendo vínculo laboral alguno con el Instituto de Previsión Social. Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.
- b. La empresa adjudicada deberá de informar por escrito al Administrador de Contrato todo movimiento (ingresos, ausencias, salidas) del personal (moza, coordinador) durante la vigencia del contrato. En caso de ausencias o que la empresa prescinda del servicio, la designación del nuevo personal deberá ser inmediata, el mismo deberá reunir las características solicitadas para el cargo a cumplir.
- c. El personal deberá trabajar uniformado y cumplir con las normativas de higiene establecidas para el expendio de alimentos. La empresa es responsable de la entrega de uniformes con nombres bordados e implementos de seguridad a su funcionario.
- d. El personal deberá atenerse en su comportamiento a las normas de orden, higiene y seguridad previstas en las reglamentaciones del Instituto de Previsión Social, en caso contrario esta se reserva el derecho de solicitar el cambio del personal que no diere cumplimiento a lo estipulado, así como solicitar la remoción de funcionarios que a su juicio atenten contra el adecuado desempeño del servicio contratado.
- e. La empresa adjudicada deberá designar a un Coordinador responsable de profesión Licenciado/a en Nutrición (no excluyente, quien recibirá las indicaciones del Administrador de Contrato o de quién éste designe. El profesional deberá tener experiencia en el manejo de un servicio de alimentación hospitalaria, demostrable en el curriculum vitae a presentar.
- f. El personal contratado, debe recibir capacitaciones, otorgadas por profesionales en el área de alimentos en forma periódica o al menos una vez al año, en temas relacionados como: Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (P.O.E.S.), Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.), Manejo de Alimentos Libres de Gluten y otros temas afines como la Ordenanza Municipal de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, se deberá de presentar al Administrador de Contratos la planilla de asistencia firmada por el funcionario asistente y por el profesional que impartió el curso.
- g. La empresa adjudicada deberá presentar al Administrador de Contrato los siguientes documentos de cada funcionario a prestar servicios en los establecimientos de salud habilitados con comedor: currículum vitae actualizado del personal idóneo y calificado, con capacitación en sus funciones u oficio, certificado médico, indicando que los mismos pueden trabajar en establecimientos de salud tipo A, adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio (máximo 3 meses de antigüedad): análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos, certificado de antecedentes policiales, certificado de capacitación en Normas de Buenas Prácticas y en Manejo de Alimentos.

*Los documentos solicitados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato, quien remitirá para conocimiento vía correo electrónico a cada establecimiento de salud. Estos documentos deberán ser presentados siempre que un trabajador de la empresa adjudicada se incorpore.*

## 4. UNIFORME DEL PERSONAL

Los trabajadores de la empresa deberán contar con uniformes diarios, respetando las siguientes características:

- a. Chomba bordada con nombre, apellido y logo de la empresa adjudicada (letra de tamaño y forma legible) y pantalón de colores claros.
- b. Delantal de color claro en buenas condiciones higiénicas, calzado cerrado blanco, con suela antideslizante.
- c. Red para cabello, cofias y tapabocas descartables.

## 5. HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL (MOZA Y PERSONAL QUE ELABORA LOS ALIMENTOS EN LA EMPRESA)

Para asegurar la manipulación higiénica de los alimentos, el personal implicado en la manipulación de alimentos debe cumplir las siguientes condiciones:

- a. Lavarse las manos con agua potable corriente y un agente de limpieza autorizado por los organismos competentes. Dicha operación debe realizarse antes de empezar el trabajo, las veces que lo requieran las condiciones del mismo; después de ir al baño, luego de una ausencia temporaria o de haber efectuado actividades o se manipulen objetos ajenos a la producción.
- b. Utilizar guantes desechables en caso de presentar heridas o lesiones cutáneas en las manos. El uso de guantes no reemplaza el lavado de manos. Las heridas en antebrazos deben ser cubiertas y protegidas con cobertura impermeable.
- c. El cabello del personal debe estar limpio, recogido o se usará corto, no usar barbas, bigotes, patillas, pestañas y uñas postizas, las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin pintura, no se usarán anillos, pulseras, relojes o cualquier otra joya que pueda caer dentro de las preparaciones.
- d. No se permitirá el uso de celulares, auriculares y otros equipos electrónicos de tipo recreativo, al igual que el consumo de tereré o mate, en el área de trabajo.
- e. El personal deberá comportarse en el área de trabajo en forma respetuosa. La comunicación entre el personal y los usuarios debe ser cordial, sin maltratos ni discusiones.
- f. El personal que padezca enfermedades infectocontagiosas, debe ser separado de su actividad hasta su total recuperación, lo que deberá ser demostrada a través de una constancia médica.

#### 6. MATERIA PRIMA, INSUMOS Y ALIMENTOS

- a. La empresa adjudicada deberá realizar las gestiones necesarias para la compra, recepción, almacenaje, preparación y distribución de los alimentos.
- b. Toda materia prima, a excepción de las frutas y verduras, deberá contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A.) vigente, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.
- c. Los envases y/o recipientes de alimentos utilizados para la distribución y disposición del plato terminado deben contar con el registro correspondiente, expedido por el I.N.A.N.
- d. Los proveedores de la empresa adjudicada y los productos alimenticios envasados deben cumplir con los requisitos legales vigentes (R.E. y R.S.P.A.).
- e. La empresa adjudicada deberá mantener una rotación actualizada de insumos y materia prima según lo requiera la planificación del menú.
- f. Los productos envasados destinados a la elaboración de platos libres de gluten deben estar certificados por la Fundación Paraguaya de Celíacos (FUPACEL).
- g. El etiquetado de los productos deberá contener los siguientes datos: fecha de elaboración y/o vencimiento, periodo de consumo, lote e información nutricional según normativa vigente, R.E. y R.S.P.A. según corresponda. La convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.
- h. La empresa adjudicada será responsable durante la vigencia del contrato, de la calidad sanitaria y nutricional de la materia prima adquirida de sus proveedores y las preparaciones que con ellas se elaboren.
- a. La calidad de los alimentos, materia prima e insumos deben ser uniforme y constante, mantener la calidad extra, primera o superior.
- j. La adquisición de los insumos se realizará en base a las especificaciones de la **TABLA 8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS ADQUIRIDAS**.

#### 7. RECEPCIÓN DEL PLATO TERMINADO

- a. La recepción del plato terminado debe realizarse según el espacio físico establecido por cada Administrador de Contrato.
- b. Se deberán planificar las entregas de modo de que lleguen en horarios cercanos al servicio de almuerzo y cena es decir entre 11:00 11:30 para el servicio de almuerzo y entre 17:00 y 17:30 para el servicio de cena. Cualquier desvío en el horario de entrega de los servicios el establecimiento de salud debe informar al Administrador de Contrato.
- c. Los platos terminados deberán presentarse en los descartables solicitados y distribuidos de la siguiente manera:
  - a. Un descartable con la preparación de proteína (pollo, carne, pescado, etc.).
  - b. Un descartable con la preparación de farináceos (arroz, fideo, harina de maíz, etc.).
  - c. Un descartable con la preparación de la entrada (sopa de verduras, ensalada).
  - d. Un descartable para la preparación del postre.
  - e. Envase individual (350 400 ml) para la bebida.
- d. En cada establecimiento de salud, la recepción de los platos será realizado por un profesional de nutrición o un funcionario administrativo, ambos asignados por el Director del establecimiento, en compañía de la moza/o de la empresa adjudicada.
- e. La empresa adjudicada deberá enviar diariamente por cada servicio (almuerzo y cena) una porción del menú a servir (normal y especial/light) con el objetivo de que la nutricionista o el funcionario asignado del establecimiento responsable de la recepción pueda verificar las características organolépticas (olor, sabor, color, textura, temperatura) del plato y registrar éstos datos y el cumplimiento del menú en una planilla habilitada para el efecto. **TABLA 9. FICHA TÉCNICA DE RECEPCIÓN DEL PLATO TERMINADO.**
- f. En caso de que las características organolépticas no sean las adecuadas y el alimento no se encuentre apto para el consumo, este debe ser rechazado. La empresa adjudicada deberá dar solución de inmediato, en un plazo máximo de 45 minutos, reemplazando el lote de comidas enviadas al establecimiento de salud por otras que cumplan las características solicitadas.
- g. El funcionario de cada establecimiento de salud responsable de la recepción de los platos terminados, deberá pesar los mismos al azar y comprobar que tengan los pesajes solicitados en la **TABLA 4. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS**.
- h. Cada porción de alimento envasado deberá contar con un rotulado con los siguientes datos: fecha y horario de elaboración, fecha de vencimiento, personal responsable de la elaboración, observación de **MANTENER EN FRIO**, en los casos de que el alimento lo requiera y el nombre del funcionario a quien corresponde el alimento, éste último dato según planilla remitida por correo por cada establecimiento de salud.
- a. Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día no podrán ser reciclados o reutilizados debiendo ser retirados por la empresa adjudicada en el día, posterior al horario de cierre de entrega de alimentos. El I.P.S., sólo pagará por los platos entregados a los funcionarios habilitados lo cual estará certificada por la planilla de funcionarios del día debidamente firmada por el funcionario. **TABLA 11. PLANILLA DE COMENSALES FUNCIONARIOS HABILITADOS.**

#### 8. CARACTERÍSTICAS ] DEL ENVASE

- a. Los materiales de envases y empaques en contacto con alimentos, deben ser atóxicos, estar limpios y en perfectas condiciones, ser aptos para microondas y según las condiciones detalladas en la **TABLA 13. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES**.
- b. No deben ser utilizados previamente para otro fin que no sea el estipulado.
- c. Deben estar habilitados para su uso en alimentos por el I.N.A.N.

#### 9. VEHICULO TRASPORTADOR DE LOS ALIMENTOS

- a. La empresa adjudicada deberá contar como mínimo con 4 (cuatro) vehículos tipo furgones refrigerados, uno para cada lote adjudicado.
- b. Los vehículos a ser utilizados deben estar habilitados para el efecto por los organismos correspondientes.
- c. La empresa adjudicada deberá presentar una copia de los siguientes documentos en el momento del llamado y al Administrador de Contrato, al inicio de la prestación de los servicios:
  - **Cedula del automotor** (cedula verde), emitido por el Registro Único del Automotor.
  - **Carnet de habilitación vehicular municipal**, emitido por el municipio donde se asiente el oferente.
  - **Carnet de habilitación de carga**, emitida por la DINATRA, en el caso de que corresponda.
  - **Habilitación de transporte de carnes, pollos y derivados**, de éstos emitido por la SENACSA.

- **Habilitación de transporte de frutas, verduras, legumbres, cereales**, emitido por la SENAVE.

- Deben ser revestidos internamente de material inocuo, lavable, fácil de desinfectar y en buenas condiciones de mantenimiento, sin penetración de rayos de sol, sin humedad, libres de fauna nociva para el transporte de alimentos. El Administrador de Contrato podrá realizar los controles correspondientes a la verificación del cumplimiento de lo mencionado.
- Deben poseer equipos de refrigeración dotados de dispositivos digitales de control de temperaturas, en funcionamiento cuyas escalas deben estar en grados centígrados y no deben de ser superior a 6° C, la desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1° C.

#### 10. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

- Todo alimento elaborado debe mantenerse protegido de cualquier agente externo de contaminación, separado de pisos y paredes en forma adecuada. No se permite el uso de bolsas de basura y otros envases que no sean aptos para el contacto con alimentos.
- Los alimentos durante su traslado deben mantener en el centro del producto, las temperaturas según el caso, en caliente no menor a 60° C o en frío no mayor a 7° C. Ningún alimento de alto riesgo debe permanecer fuera de la temperatura de seguridad por 2 horas, para evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.). **TABLA 10. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS.**
- En caso de los alimentos preparados en el día pero con anticipación a su consumo, deberán someterse a procesos de pre-enfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferiores a 5° C.
- En caso de alimentos calientes, se deberán de utilizar contenedores térmicos que mantenga los alimentos a una temperatura no menor a 60° C, comprobados mediante termómetros preferentemente digitales en estado de funcionamiento, cuya escala debe estar en grados centígrados, la desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1° C.
- No se podrán transportar los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.
- Los furgones de los vehículos refrigerados utilizados para el transporte de los alimentos deben contar con registros de control de temperatura de al menos dos tomas diarias, además de registros de limpieza, ambos verificables por el Administrador de Contrato.

#### 14. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La empresa adjudicada es responsable de la elaboración de los alimentos a servir conforme al menú referencial establecido en el presente Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega y distribución de las raciones a los comensales funcionarios, así como del retiro de residuos desde el comedor hasta la caseta de residuos de cada establecimiento de salud y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

#### 15. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Servir la ración correspondiente en envases individuales descartables, previa firma del funcionario en la planilla habilitada para el efecto.
- En casos autorizados por el Director de cada establecimiento de salud, la moza de la empresa adjudicada deberá llevar el alimento en envases individuales térmicos, no tóxicos para alimentos, al lugar de trabajo del funcionario.
- Las comidas deberán servirse a la temperatura adecuada según las características del mismo. **TABLA 10. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS.**
- La empresa adjudicada deberá tener en cuenta en el momento de la entrega del alimento al funcionario, que la planilla se encuentre completa en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas y debidamente rubricada por el funcionario correspondiente.

#### 16. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

- El Administrador de Contrato mediante el profesional de nutrición asignado planificará los menús semanales de funcionarios con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados según necesidad y entregados a la empresa adjudicada de forma mensual.
- Las versiones de menú a elaborar serán: **menú normal** y **menú diferenciado** (ligth, para celiaco, para diabético), el funcionario que requiera del menú diferenciado deberá presentar una constancia médica que respalde la situación a la Dirección de cada establecimiento de salud.
- La rotación de menús será cada 6 semanas, se tendrá en cuenta las estaciones del año: verano e invierno.
- La empresa adjudicada no podrá realizar cambios en la planificación de menú, a excepción de situaciones de fuerza mayor que deberá ser comunicado al Administrador de Contrato para su conocimiento y autorización del cambio.
- Se contemplará un menú diferencial para los días festivos (festividades de fin de año: cena del 24 y almuerzo del 25 de diciembre, cena del 31 de diciembre almuerzo del 1 de enero, semana santa (jueves, viernes, domingo), día del médico (3 de diciembre), día de la enfermera (12 de mayo), día de la madre (15 de mayo), día del padre (tercer domingo de junio), entre otros. **TABLA 5. REFERENCIAS DEL MENÚ FUNCIONARIOS.**
- Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día. La empresa esta inhabilitada a reutilizar para otro servicio los excedentes de producción (alimentos restantes que no hayan sido servidos), como tampoco los excedentes que si hayan sido servidos.

#### 17. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos terminados deberán cumplir con todas las características organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y con las Leyes de la Alimentación (Ley de la Cantidad, Calidad, Armonía y Adecuación).
- La empresa adjudicada deberá tener la capacidad de preparar un 10 % más de raciones adicionales diarias al número total de alimentos solicitados para los funcionarios con derecho a alimentación, por servicio o tiempo de alimentación, esto por cualquier incremento del número de comensales.
- Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación; los envases y vasos descartables no deberán derramarse. Deberán envasarse según las características de los alimentos es decir si son líquidos o sólidos y según lo detallado en la **TABLA 13. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES.**
- La empresa adjudicada deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de los insumos requeridos para cada menú diferencial, como por ejemplo galletitas de arroz, avena, fideo de arroz, leche deslactosada, entre otros.
- El Administrador de Contrato o quien éste designe deberá de supervisar que los alimentos entregados y servidos cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

#### 18. SERVICIO PARA FUNCIONARIOS

- La empresa adjudicada implementará el sistema para determinar la cantidad exacta de comensales a servir por evento y por día, en base a la planilla diaria de funcionarios con derecho a alimentación **TABLA 11. PLANILLA DE COMENSALES FUNCIONARIOS HABILITADOS**, proveídos por el encargado de cada establecimiento de salud al Coordinador de la empresa. El Administrador de Contrato ni Directores de los establecimientos de salud no se harán responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando a cargo de la empresa implementar su sistema de confirmación de raciones a producir para cada evento.
- Cada establecimiento de salud podrá realizar modificaciones en la cantidad de comensales (aumento / disminución), hasta 09:00 hs. para el servicio de almuerzo y hasta las 15:00 hs. para el servicio de la cena.
- A la hora de elaborar la planilla para la factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en la planilla diaria de funcionarios como equivalentes a raciones consumidas.
- El derecho de alimentación no es trasferrible a otro funcionario, excepto en los casos de cambio de guardia, debidamente documentados, ante su jefatura e informados al Director o quién éste designe como responsable.
- Los funcionarios serán habilitados a los servicios de provisión de alimentos según el reglamento de acceso al comedor vigente.
- La empresa adjudicada deberá contar con una moza por cada establecimiento de salud a fin de realizar la entrega de los alimentos a los funcionarios habilitados y mantener el espacio físico asignado y los equipos y mobiliarios en perfecto estado de limpieza. El personal deberá cubrir el horario

detallado en la **TABLA 7. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGO, HORARIOS Y DÍAS.**

- g. Los alimentos servidos deberán envasarse individualmente y según la naturaleza, temperatura (frío / caliente) y estado (líquido / sólido) del mismo, es decir si el menú es pollo al horno con ensalada de arroz, el envasado deberá contener al alimento caliente (pollo) en un envase y al alimento frío en otro (ensalada de arroz). Los alimentos que se servirán de entrada (sopas, panaché, ensaladas) deberán envasarse por separado al plato principal, al igual que el postre y bebidas.
- h. Los cubiertos descartables deberán remitirse para cada establecimiento de salud en forma de set, envasados en materiales aptos para el contacto con alimentos y herméticamente sellados. Distribuidos de la siguiente manera, **Set tipo 1:** Un cuchillo, un tenedor, un tenedor o cucharita de postre y dos servilleta descartables, envasados al vacío, **Set tipo 2:** Un cuchillo, un tenedor, cuchara sopera, un tenedor o cucharita de postre y dos servilleta descartables, envasados al vacío.

#### 19. MENÚ DEL FUNCIONARIO

- a. En la planificación del menú de funcionarios, el Administrador de Contrato presentará opciones de menú estándar y diferencial. La empresa adjudicada deberá estar preparada en caso de presentarse funcionarios con alguna patología específica como ser: diabetes, hipertensión, enfermedad celiaca, entre otros.
- b. La empresa adjudicada deberá de confeccionar un listado con los nombres de los funcionarios con dietas diferenciales cuya solicitud estará coordinada con la Dirección de cada establecimiento de salud o quién éste designe como responsable.
- c. El menú ofertado se compondrá de los alimentos detallados en la **TABLA 4. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS.**
- d. Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú presentado por el Administrador de Contrato.
- e. Se detalla en la **TABLA 5. REFERENCIAS DEL MENÚ FUNCIONARIOS**, la planificación de menú para funcionarios, a utilizar como una referencia para la empresa adjudicada.
- f. El funcionario que no pueda acudir al comedor en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar a la Dirección de cada establecimiento de salud o a quién éste designe como responsable, de manera que el personal encargado de la empresa pueda proporcionar la ración correspondiente a su almuerzo o cena acercándole hasta su puesto de trabajo con la planilla habilitada para su firma.

#### 20. SATISFACCION DEL USUARIO

- a. El Administrador de Contrato mediante el Director de cada establecimiento de salud deberá efectuar semestralmente una encuesta a los funcionarios habilitados para medir la percepción del servicio, se deberá de considerar variables como Calidad, Cantidad, Variedad de los alimentos, Atención, Higiene del personal, etc. **TABLA 12. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN AL USUARIO.**
- b. Los resultados que se obtengan de las encuestas obligarán a la empresa a modificar o eventualmente suspender las preparaciones o productos que son significativamente rechazados por los funcionarios o aumentar la frecuencia de aquellos productos o preparaciones de mejor aceptación.

#### 21. INSPECCION Y CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

- a. El Administrador de Contrato por medio del Director de cada establecimiento de salud, acordará sistemas de control periódicos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad del plato servido, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y la materia prima utilizada para la elaboración de los mismos. Así mismo, se verificará el cumplimiento de la presentación y el horario del servicio de provisión de alimentos, características organolépticas de los alimentos y cumplimiento del menú planificado.
- b. En caso de incumplimientos notificados por el Administrador de Contrato, la empresa adjudicada deberá de realizar un descargo por escrito en un plazo no mayor a 72hs, dando pronta solución a la problemática.

#### 22. MODALIDAD PARA REEMPLAZAR UN SERVICIO

- a. Diariamente en cada evento (almuerzo y cena) la empresa adjudicada deberá remitir una muestra del menú elaborado, tanto normal como diferencial.
- b. La muestra deberá ser evaluada por la nutricionista o funcionario de cada establecimiento de salud, antes de que los alimentos se sirvan a los funcionarios habilitados.
- c. En caso de que un menú presente alguna anomalía, la empresa adjudicada deberá reemplazar el alimento inmediatamente por un menú de contingencia acorde al evento afectado, en un plazo no mayor a 45 minutos.

#### 23. PROYECCIÓN DE CANTIDAD MENSUAL DE ALIMENTOS POR EVENTO Y ESTABLECIMIENTO DE SALUD

- a. El promedio de provisión de alimentos para funcionarios de cada establecimiento de salud, por evento se detalla en la **TABLA 2. PROYECCIÓN CANTIDAD MENSUAL POR EVENTO Y ESTABLECIMIENTO.**
- b. El mismo es una referencia para el cálculo de los servicios a prestar, pudiendo ser modificado según situaciones específicas que se presenten en cada establecimiento de salud.

**TABLA 2. PROYECCIÓN CANTIDAD MENSUAL POR EVENTO Y ESTABLECIMIENTO**

LOTES	ESTABLECIMIENTOS	PROYECCION CANTIDAD MENSUAL APROXIMADA		
		ALMUERZO	CENA	COLACION
LOTE 1	CLINICA PERIFERICA CAMPO VIA	750	900	180
LOTE 2	CLINICA PERIFERICA BOQUERON	470	620	70
LOTE 2	CLINICA PERIFERICA NANAWA	600	650	250
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO	520	580	120
LOTE 3	PUESTO SANITARIO GUARAMBARE	220	320	0

LOTE 3	UNIDAD SANITARIA VILLET A	460	550	85
LOTE 1	UNIDAD SANITARIA YPACARAI	240	240	0
LOTE 4	CLINICA PERIFERICA YRENDAGUE	700	700	110
LOTE 4	CLINICA PERIFERICA ISLA POI	380	430	100
TOTAL		4.340	4.990	915

#### 24. LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- El Administrador de Contrato a través del Director de cada establecimiento de salud tendrá la facultad en todo momento, de acompañar los procesos de la provisión de alimentos, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los mismos, la conservación y mantenimiento edilicio en los casos que correspondan (comedor de funcionarios), la sanitación, el manejo de los residuos, el control de la entrada y salida del personal, durante la vigencia del contrato.
- El Administrador de Contrato a través a través del Director de cada establecimiento de salud tendrá la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria competente, que realice visitas de verificación sanitaria a la empresa adjudicada, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, tomando las muestras que fueren necesarias para su verificación.
- El funcionario asignado por Resolución Interna como responsable de la verificación del servicio de cada establecimiento de salud, deberá remitir al Administrador de Contrato, mediante su Director un informe trimestral referente al cumplimiento del servicio adjudicado (cumplimiento del horario establecido para entrega de los alimentos, cumplimiento del equipamiento solicitado, cumplimiento del personal solicitado, cumplimiento de las características organolépticas y de la planificación del menú realizado).
- El Administrador de Contrato por resolución interna deberá designar un responsable de verificar in situ la cocina de la empresa adjudicada y/o las dependencias que son utilizadas para la elaboración del menú, con una frecuencia trimestral presentando un informe detallado de lo verificado, el cual será remitido a la empresa para realizar las mejoras necesarias en los casos que correspondan.

#### 25. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

- La limpieza y desinfección de las instalaciones asignadas al comedor de funcionarios, está a cargo de empresa adjudicada.
- La empresa adjudicada deberá de contar con un calendario de operaciones de limpieza y desinfección, junto con sus respectivos registros, para el control de dichos procedimientos a fin de contribuir con la inocuidad del producto terminado; y estar a disposición del Administrador de Contrato cuando lo soliciten.
- Lavar, desinfectar e higienizar los mobiliarios solicitados, antes y después de la jornada de trabajo. Utilizar agua con lavandina u otro producto para desinfectar. Enjuagarlo después. Secar con paño limpio y específico para ello.
- El visicooler y microondas deberán limpiarlos al menos una vez por semana o según necesidad, cuidando retirar cualquier residuo que quede en ellos.
- El personal de la empresa adjudicada deberá de mantener el tacho de basura limpio y sin residuos posterior a cada servicio de almuerzo o cena.

#### 26. TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

- La empresa será responsable de retirar del área de comedor los residuos de la provisión de alimentos, luego de cada evento servido, en recipientes preparados para el efecto, en bolsas transparentes para residuos orgánicos.
- La disposición de residuos sólidos debe realizarse en recipientes impermeables, resistentes, de material de fácil limpieza provisto de bolsa plástica en su interior y con tapa, preferentemente a pedal.
- Por ningún motivo se permite la acumulación de basuras expuestas o no, por lo que los desechos deben retirarse todas las veces que sean necesarias, a fin de evitar que constituyan focos de contaminación.

TABLA 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS, MOBILIARIOS Y UTENSILIOS

EQUIPO SOLICITADO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
Visicooler	1 por establecimiento de salud	Con capacidad mínima de 300 400 lts., indicador visual digital de temperaturas, luces led, con 4 a 6 parrillas montables, temperaturas de 0° a 10° C, para disponer alimentos que necesiten mantener la cadena de frío.
Microondas	1 por establecimiento de salud	Con capacidad de 25 a 30 litros de color blanco y panel digital.
Balanza electrónica	1 por establecimiento de salud	Con capacidad de hasta 5 Kg, con divisor de 5g, función de tara, peso en g y visor digital.
Impresora	1 por establecimiento de salud	Para impresión rápida y una calidad de texto nítida y profesional.

Mesas - mobiliarios	Según necesidad del establecimiento	Mesa plástica plegable u otros según la necesidad del establecimiento, de color claro, con marco y patas de acero revestido. Capacidad para 4 personas, fácil de transportar, limpiar y desinfectar.
Sillas o taburetes	Según necesidad del establecimiento	Fácil de limpiar y desinfectar.
Termómetro digital para alimentos	1 por establecimiento de salud	Digital, mango de polipropileno, asta de acero inoxidable, de 0° a 100° C.
Tacho de basura a pedal	1 por establecimiento de salud	Alto: 64cm, ancho: 46cm, fondo: 37cm, capacidad: 50L. Papeleras de Plástico con tapa con pedal.

**TABLA 4. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS**

SERVICIO	COMPONENTES
<b>COLACIONES ALIMENTARIAS</b> (vaso de leche).	-300 ml de leche entera, descremada, deslactosada. -Azúcar o edulcorante (sobres individuales).
<b>ALMUERZO / CENA</b>	<p><b>Entradas:</b></p> <p>-250 ml de caldo, consomé, sopa crema ó</p> <p>-100 a 120 g de ensalada de verduras crudas o cocidas (al menos 3 colores de verduras).</p> <p><b>Plato principal:</b></p> <p>-Proteínas: 250 g de carne vacuna magra, pollo, pescado, cerdo, huevos, quesos, legumbres, etc.</p> <p>-Farináceos: 150 g de arroz, fideo, harina de maíz, batata, mandioca, papa, legumbres, etc.</p> <p><b>Acompañamiento:</b></p> <p>- 50 g de panificados, mandioca, batata, etc. Envasados de manera individual.</p> <p><b>Postres variados</b></p> <p>- 150g de postres a base de lácteos, frutas, cremas, pastelerías, etc.</p> <p><b>Bebida:</b></p> <p>- 300 ml de jugo natural de frutas, gaseosas según solicitud del Administrador de Contrato, endulzadas con azúcar o edulcorante.</p> <p><b>Aderezos varios y otros:</b></p> <p>- Aceite, vinagre, limón, de libre consumo.</p> <p>- Mayonesa, mostaza, ketchup, salsa de ajo, entre otros.</p> <p>- Servilletas, escarbadientes.</p>

**TABLA 5. REFERENCIAS DEL MENÚ FUNCIONARIOS**

OPCIONES DE MENÚ		
EVENTO	MENÚ NORMAL	MENÚ LIGHT



<b>ALMUERZO / CENA</b>	<b>ENTRADA:</b> -250 ml de sopa de zapallo. -250 ml de sopa de espinaca. -250 ml de sopa de zanahoria y acelga. -100 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. -100 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -100 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. -100 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo. -100 g de ensalada de remolacha, arvejas y perejil. -100 g de ensalada de lechuga, tomate, choclo. -100 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.	<b>ENTRADA:</b> -250 ml de sopa de zapallo. 250 ml de sopa de espinaca. -250 ml de sopa de zanahoria y acelga. -250 ml de sopa de zapallito zuchinni y espinaca. -250 ml de sopa de acelga. -120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -120 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. -120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo. -120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.
	<b>PLATO PRINCIPAL:</b> -250 g de estofado de pollo, 150 g de arroz con queso. -250 g de marinera de pollo, 150 g de puré de papas. -250 g de muslo de pollo al horno, 150 g de ensalada rusa. -400 g de lasagna de pollo, queso de rallar. -250 g de milanesa de pollo, 150 g de ensalada alemana. -400 g de canelones de pollo, con salsa roja y blanca, queso de rallar. -250 g de strogonoff de pollo, 150 g de arroz frito. -300 ml de caldo de pollo, 100 g de batata. -250 g de estofado de peceto, 150 g de fideo tallarín, queso de rallar. -250 g de carne al horno, 150 g de chipa guazú. -250 g de milanesas rellenas, 150 g de puré de papas. -300 ml de soyo, 100 g tortilla. -250 g de hamburguesa a la napolitana, 150 g de arroz con queso. -250 g de estofado de carne vacuna, 150 g de polenta, queso de rallar. -250 g de picadito de carne con salsa roja, 150 g de fideo a la manteca, perejil picadito y queso de rallar. -250 g de asado a la olla, 150 g de sopa paraguaya. -400 g de estofado de carne con ñoquis, perejil picadito y queso de rallar. -400 g de raviolos de carne, con salsa blanca, perejil picadito y queso de rallar. -250 g de peceto al horno con salsa maderera, con 150 g de fideo al pesto. -250 g de costillitas de cerdo al horno, 150 g de arroz con queso. -250 g de lomo de cerdo al horno, 150 g de arroz primavera. -250 g de milanesa de tilapia, 150 g de fideo a la crema. -300 ml de sopa de porotos, 100 g de mandioca. -250 g de feichao con chorizo, 150 g de arroz frito.	<b>PLATO PRINCIPAL:</b> -250 g de grille de pechuga de pollo con limón y orégano, 100 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. -350 g de pechuga de pollo en tiras salteada con vegetales (cebolla, locote, zanahoria, sésamo). -250 g de muslo de pollo al horno sin piel, 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -250 g de grille de pechuga de pollo con cebolla, 120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate. -250 g de pollo al horno con vegetales, 120 g de ensalada de pepino, zanahoria y sésamo. -250 g de grille de carne magra, 120 g de panaché de zapallito, cebolla, locote. -250 g de picadito de carne vacuna magra, 120 g de panaché de cebolla, locote, zanahoria, batata. -250 g de carne al horno, 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. -250 g de hamburguesa a la napolitana, 120 g de puré de zapallo. -350 g de ensalada de poroto, locote, cebolla, tomate, perejil picadito y huevo duro. -250 g de omelette de jamón y queso, 120 g de ensalada de pepino, tomate y zanahoria. -250 g de omelette de choclo y queso, 120 g de ensalada de berro, tomate y zanahoria. -250 g de omelette de tomate y cebolla salteada, 120 g de ensalada de lechuga, tomate, rabanito. -350 g de zapallitos rellenos de carne molida y salsa de tomate, 120g de ensalada de repollo, tomate y zanahoria. -250 g de tomates rellenos con choclo, 120 g ensalada de repollo, lechuga y tomate. -350g de lasagana de zuchinni o berenjena, 120g de ensalada de repollo, tomate y zanahoria.



	<b>POSTRE:</b> -150 g de budín de pan. -150 g de mousse de chocolate. -150 g de flan de vainilla. -150 g de ensalada de frutas. -150 g de duraznos en almíbar. -150 g de frutillas con crema. -150 g de rodajas de piña azucaradas. -150 de naranjas en gajos. -150 g de pie de limón. -150 g de brownie.	<b>POSTRE:</b> -150 g de gelatina dietética. -150 g de gelatina dietética con fruta. -150 g de gelatina dietética con yogur descremado. -150 g de mandarina sin cascara. -150 g de fruta. -150 g de ensalada de fruta con edulcorante. -150 g de postres a base de leche descremada y edulcorantes.
	<b>JUGOS:</b> -300ml de jugo de: naranja, limón taiti, frutilla, piña, melón, durazno, mburukuja, pera con jengibre, entre otros.	<b>JUGOS:</b> -300ml de jugos endulzados con edulcorante, de: naranja, limón taiti, frutilla, piña, melón, durazno, mburukuja, pera con jengibre, entre otros.

(\*) En los platos elaborados con proteínas y vegetales u otros ingredientes (Ej.: salsa, estofados, guisos, cazuelas, etc.), la proteína debe tener como mínimo 180 gramos.

TABLA 6. REFERENCIA DEL MENÚ FESTIVO

Fin de año		
Evento	Menú normal	Menú light
ALMUERZO / CENA	<b>Entradas:</b> -100 - 120g de ensalada, panaché o, -300 ml de sopa de verduras.	<b>Entradas:</b> -100 - 120g de ensalada, panaché o, -300 ml de sopa de verduras.
	<b>Plato principal opciones:</b> -250g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, con 100g de ensalada rusa y 100g de chipa guazú. -250g de lomo de cerdo a la mostaza, con 100g de ensalada de arroz y 100g de chipa guazú. -250g de perril de cerdo al horno con salsa madera, 100g de chipa guazú y 100g de arroz a la griega. -250g de pechuga de pollo rellena de jamón, queso, albahaca, salsa rosa, con 100g de ensalada primavera y 100g de sopa paraguaya. -250g de peceto al horno con vegetales y salsa madera, con 100g de papas a la crema y 100g de sopa paraguaya. -250g de peceto a la vinagreta, con 100g de ensalada alemana y 100g de sopa paraguaya. -250g de milanesa rellena de jamón y queso, 100g de ensalada de arroz y 100g de chipa guazú.	<b>Plato principal opciones:</b> -250g de lomo de cerdo al horno con salsa madera y 50g de chipa guazú. -250g de lomo de cerdo a la mostaza, con 50g de chipa guazú. -250g de perril de cerdo al horno con salsa madera, 50g de arroz a la griega. -250g de pechuga de pollo rellena de jamón, queso, albahaca, salsa rosa, con 50g de sopa paraguaya. -250g de peceto al horno con vegetales y salsa madera, con 50g de sopa paraguaya. -250g de peceto a la vinagreta, 50g de papas horneadas. -250 g de milanesa rellena de jamón y queso al horno, 50g de chipa guazú.
	<b>Postres:</b> -150g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche. -150g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla. -150g de tarta de limón, de durazno o de frutas. -150g de pan dulce o budín inglés glaseado.	<b>Postres:</b> -150g de ensalada de frutas. -150g de muffins de avena con dulce de leche ligh. -150g de gelatina -150g de gelatina con trozos de frutas.
	<b>Acompañamientos:</b> -Panificado: 50g de pan chip. -Bebida: 300ml de gaseosa.	<b>Acompañamientos:</b> -Panificado: 50g de pan chip. -Bebida: 300ml de gaseosa sin azúcar.

Semana Santa		
ALMUERZO / CENA	-250g de chupín de pescado, 100g de arroz con queso, 100g de sopa paraguaya. -250g de milanesa de pescado, 100g de ensalada alemana, 100g de sopa paraguaya. -300ml de sopa de pescado, 100g de mandioca. -350g de canelones de choclo, con salsa blanca, queso de rallar. -350g de lasagna de jamón y queso y salsa blanca, queso de rallar. -250g de costillitas de cerdo a la olla con ajo, 100g de ensalada rusa y 100g de chipa guazú. -250g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, 100 g de ensalada primavera y 100g de chipa guazú.	-250g de chupín de pescado, 50g de arroz con queso. -250g de milanesa de pescado, 50g de sopa paraguaya. -300ml de sopa de pescado, 50g de mandioca. -350g de canelones de choclo, con salsa de tomates. -350g de lasagna de berenjena y salsa blanca, queso de rallar. -250g de costillitas de cerdo a la olla con ajo y 50g de chipa guazú. -250g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, 50g de ensalada primavera.
	<b>Postres:</b> -150g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche. -150g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla, mburukuja. -150g de tarta de limón, de durazno o de frutas. -150g de ensalada de frutas con crema chantilly.	<b>Postres:</b> -150g de ensalada de frutas. -150g de muffins de avena con dulce de leche lighth. -150g de gelatina -150g de gelatina con trozos de frutas.
	<b>Acompañamientos:</b> -Panificado: 50g de pan blanco, mandioca, batata, etc. Envasados de manera individual. -Bebida: 300ml de gaseosa.	<b>Acompañamientos:</b> -Panificado: 50g de pan integral, mandioca, batata, etc. Envasados de manera individual. -Bebida: 300ml de gaseosa sin azúcar.

TABLA 7. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGO, HORARIOS Y DÍAS.

Cantidad	Cargo	Horario de cobertura	Días de cobertura
1 (uno) por establecimiento de salud	Moza de funcionarios	De 11:00 a 14:30 hs. para el almuerzo y de 17:00 a 21:00 hs. para la cena	De lunes a lunes inclusive asuetos y feriados.

TABLA 8. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS ADQUIRIDAS

Alimento	Características
Endulzantes	-Azúcar: en presentación individual de 10 g. -Edulcorantes: en base a stevia y/o sucralosa, NO CICLAMATO, en opción de presentación individual de 10 g. -Miel de abeja: de estructura cristalina fina, libre de insectos o huevos.
Frutas	-Frescas: en todas sus variedades como limón, naranja, lima, pomelo, frutilla, melón, manzana, durazno, pera, banana, piña, sandía, aguacate, mamón, ciruela, uvas, entre otras. -Enlatadas: durazno, piña, pera, frutilla, entre otras. -Deshidratadas: ciruela, uvas pasas, banana, entre otras. -Secas: almendras, nueces, maní, entre otras. En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.
Frutas y verduras congeladas	-Producto natural, sano, ausente de daño y materias extrañas, el cual ha sido sometido a un proceso térmico de ultra congelación, sin indicios de descongelamiento. -Envasado y rotulado según la Norma Sanitaria vigente.

Granos y leguminosas	<p>-Arroz blanco e integral: tipo I, tipo II, parborizado.</p> <p>-Locro.</p> <p>-Porotos: rojo, negro, san francisco, manteca, entre otros, garbanzo, arveja, soja, lenteja, entre otros.</p> <p>En envases libres de agujeros, rasgaduras o mordeduras. Libres de parásitos y de contaminaciones eventuales como piedras, gorgojos, etc.</p>
Verduras	<p>-Frescas, en todas sus variedades como: apio, acelga, lechugas, tomate, cebolla blanca, morada, repollo blanco, morado, zapallo, zanahoria, zucchini, pepino, perejil, cilantro, berro, perejil, choclo, rabanito, calabaza, pepinillos, entre otras.</p> <p>En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.</p>
Grasas	<p>-Aceites comestibles de maíz, girasol, oliva, no mixtos, los mismos no deberán reutilizarse.</p> <p>-Manteca, envasada en materiales adecuados, hecha de crema de leche pasteurizada, con o sin sal. Con opción de presentación individual.</p> <p>-Mayonesas, envase hermético, pasteurizada y etiquetada, homogénea, sin burbujas, en su variante normal y light. Que no contengan soja ni trigo transgénico. Con opción de presentación individual.</p> <p>-Crema de leche pasteurizada envasada, en sus variantes: normal y liviana.</p>
Harinas y féculas	<p>-Harina blanca enriquecidas del tipo 0000 y 000, integral, de maíz, de arroz, de avena.</p> <p>-Fécula de maíz, fécula de almidón, entre otras.</p>
Mermeladas / Dulces	<p>-Mermeladas de frutas como durazno, frutilla, naranja, mora, entre otras. Con y sin azúcar. Con opción de presentación individual de 50 g o fraccionadas en compoteras del mismo tamaño.</p> <p>-Dulce de batata, membrillo, mamón, etc.</p> <p>-Gelatina: con y sin azúcar sin sabor y de diferentes sabores.</p>
Pastas	<p>-Pastas secas a base de trigo duro enriquecidas con vitaminas.</p> <p>-Pastas frescas con y sin relleno.</p>
Panes y derivados	<p>-Panes frescos y blandos, palitos, rosquitas y/o coquitos, en variantes blancos e integrales, con y sin sal.</p> <p>-Galletitas o galletas de avena, de arroz, de maicena, chipitas, entre otras.</p> <p>Envasados y fechados en porciones individuales.</p>
Carne vacuna envasada al vacío en origen	<p>-De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción.</p> <p>-La carne molida deberá molerse al instante o ser envasada en origen al vacío.</p> <p>-Cortes: peceto, lomo, carnaza negra, rabadilla, bife de chorizo, tapa cuadril, vacío, costilla, costeleta.</p>
Pollo envasado en origen	<p>-De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción.</p> <p>-Pechuga sin piel, muslo, alitas, caderitas.</p>
Pescados	<p>-De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Sin espina y sin piel.</p> <p>-Frescos y/o congelados, envasados en origen, como: tilapia, surubí, merluza.</p> <p>-Enlatados: sardina, atún, caballa.</p>
Cerdo envasado en origen	<p>-De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción.</p> <p>-Lomo, lomito, costeleta, costilla, matambrito, pernil.</p>
Embutidos envasados en origen	<p>-Jamón cocido, crudo.</p> <p>-Pancho, chorizo de viena con y sin picante, morcilla.</p>

Leche envasada	-Leche entera y descremada ultrapasteurizada, líquida y en polvo. -En sus variantes: deslactosada, descremada, condensada, evaporada. -Leches o bebidas vegetales (arroz, almendras, etc.).
Yogur	-Yogurt entero, descremado, natural, deslactosado. -Yogures vegetales.
Helados envasados a base de leche pasteurizada	-Sabores varios: vainilla, crema americana, durazno, entre otros.
Quesos	-Quesos en sus variantes blandos (ricota, paraguay, mozzarella, crema, cuartirolo, port salut, entre otros), semiduros (gouda, cheddar, gruyere, entre otros) y duros (parmesano, reggianito, sardo, entre otros), quesos sin lactosa, con y sin sal. Envasado en origen y rotulado según la Norma Sanitaria vigente.
Huevos	-Frescos de gallina y codorniz. Se refrigerarán según necesidad hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).
Sal iodada	-Fina, entrefina y gruesa. -Con opción de sobrecitos individuales de 0,5 - 1 g.
Bebidas	-Agua mineral sin gas, con o sin sodio, con certificación del I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización). -Gaseosas, jugos de frutas naturales.
Cacao	-Para repostería y bebidas al 70 -100 %.
Semillas envasadas en origen	-Sésamo, chía, girasol, lino, calabaza, entre otras.
Espicias envasadas en origen	-Orégano, cúrcuma, curry, pimienta, pimentón, laurel, albahaca, ajo, entre otras.
Condimentos envasados	-Mayonesa, ketchup, mostaza, en envases individuales de 8 10 g.
Aceite y vinagre	-De maíz, girasol, oliva. NO mezclas. -Vinagre de alcohol, de manzana. Para condimentar las ensaladas.

**TABLA 9. FICHA TÉCNICA DE RECEPCIÓN DEL PLATO TERMINADO**

Fecha	Evento	Cumple No cumple características organolépticas					Horario de recepción
		Olor	Sabor	Textura	Temperatura	Color	
	Almuerzo - Cena	CU - NC	CU - NC	CU - NC	CU - NC	CU - NC	
Firma y sello responsable de recepción:				Firma y sello responsable de entrega:			

Observaciones:

\*A: Almuerzo

\*\*C: Cena

\*\*\*CU: Cumple

\*\*\*\*NC: No cumple

TABLA 10. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	$\geq 65^{\circ}$
Ensaladas y postres a base de lácteos	$\leq 5^{\circ}\text{C}$
Frutas, turrone, entre otros	Temperatura ambiente

TABLA 11. PLANILLA DE COMENSALES FUNCIONARIOS HABILITADOS

Empresa adjudicada:					Servicio:	Fecha:	
Nombre y Apellido	C.I. N°	Dependencia	Horario	Servicio	Nombre del reemplazante	C.I. N°	Firma

TABLA 12. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN AL USUARIO

Fecha:	Horario laboral:	Evento: A C		
Puntos a Evaluar		Valoración		
		Bueno	Regular	Malo
1. El menú es variado por día?				
2. El alimento servido tiene la temperatura adecuada?				
3. El aroma de la comida es agradable?				
4. El aspecto visual de los platos es bueno?				
5. La comida tiene rico sabor?				

6. La cantidad de comida servida es adecuada?			
7. El servicio es entregado en el horario establecido?			
8. El alimento es servido en condiciones higiénicas adecuadas?			
10. Los empleados que sirven el alimento son amables?			
Observaciones:			

TABLA 13. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES

DESCRIPCIÓN	IMAGEN DE REFERENCIA
<b>BANDEJA DE PVC O POLIPROPILENO</b>	
<b>ENVASE TERMICO PARA ALIMENTOS CALIENTES</b>	
Envase térmico, de polipropileno o similar, redondo o rectangular, resistente, apto para microondas, con cierre/tapa hermética a presión, capacidad útil de 600 mililitros como mínimo.	Se adjunta imagen de referencia.
Para alimentos que necesiten mantenerse calientes, caldos, etc.	
<b>ENVASES PARA ALIMENTOS FRIOS</b>	
Envase de PVC o similar, color transparente o negro, cierre/tapa hermética a presión o con sistema de sellado a temperatura, forma rectangular, ovalada y/o circular, capacidad útil: 600 mililitros como mínimo.	Se adjunta imagen de referencia.
Para ensaladas o alimentos no calientes.	
<b>ENVASES PARA ALIMENTOS TIPO POSTRE</b>	
Envase de PVC o similar, color transparente, con cierre/tapa hermética a presión o con sistema de sellado a temperatura, de forma rectangular, ovalada, triangular y/o circular, capacidad útil: 200 mililitros como mínimo.	Se adjunta imagen de referencia.
Para los postres.	
<b>ENVASES PARA ALIMENTOS LIQUIDOS</b>	
Envase de PVC o similar, color transparente, con cierre/tapa hermética a presión o con sistema de sellado a temperatura, con capacidad útil: 350 400 mililitros como mínimo.	Se adjunta imagen de referencia.

Para los jugos o gaseosas.

CUBIERTOS

Los mismo serán proveídos conforme a la necesidad que requiera cada tipo de menú, en presentaciones tipo sets, en envase primario de envases de plástico apta para el contacto con alimentos, sellada, detallados de la siguiente manera:

Set tipo 1: Un cuchillo, un tenedor, un tenedor o cucharita de postre y dos servilletas descartables, envasados al vacío.

Set tipo 2: Un cuchillo, un tenedor, cuchara sopera, un tenedor o cucharita de postre y dos servilletas descartables, envasados al vacío.

Cuchillo descartable

Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, negro o transparente, de largo 200 y ancho 20 milímetros como mínimo.

Tenedor descartable

Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, negro o transparente, de largo 185 y ancho 25 milímetros como mínimo.

Cuchara sopera descartable

Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, negro o transparente, de largo 190 y ancho 40 milímetros como mínimo.

Cucharita / tenedor descartable para postre

Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, negro o transparente, de largo 130 y ancho 25 milímetros como mínimo.

Servilletas

Papel absorbente, biodegradable, blanco, sin olor extraño. Sin impurezas ni sustancias peligrosas, de 11 x 11 cm como mínimo.

Se adjunta imagen de referencia.

## De las MIPYMES

En procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas" será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. 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 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA 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. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada entrega. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

No Aplica

## Plan de prestación de los servicios

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo al plan de prestación, indicados en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada prestación.

- a. El servicio deberá ser iniciado a las 24 horas de la recepción de la Orden de Inicio del Trabajo, la cual será emitida por el Administrador del Contrato dentro de los 05 días siguientes a la firma del Contrato.
- b. Si la empresa adjudicada tuviere un contrato similar en ejecución a la firma de éste contrato, se deberán terminar las cantidades máximas del contrato anterior, para la emisión de la orden de inicio.

## Planos y diseños

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

No Aplica

## Embalajes y documentos

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

No Aplica



## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

# 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 corrido, 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.

## Documentación electrónica

Cuando las documentaciones se expidan de manera electrónica en cumplimiento de la Ley N° 6715 "DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS" y la Ley N° 6822 "DE SERVICIOS DE CONFIANZAS PARA LAS TRANSACCIONES ELECTRÓNICAS, DEL DOCUMENTO ELECTRÓNICO Y LOS DOCUMENTOS TRANSMISIBLES ELECTRÓNICOS, las mismas se considerarán válidas a los efectos de dar cumplimiento a los requerimientos y obligaciones contractuales, salvo que las normativas exijan una forma determinada.

## 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, el cual deberá estar inscripto en el registro de poderes.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
- Declaración jurada en el que se manifieste que las condiciones verificadas por el Comité respecto a los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22, se mantienen vigentes a la firma del contrato.

### 2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia de la Escritura Pública de constitución 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 recurrir a fuentes oficiales para la verificación y comprobación del contenido declarado por el oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente 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.

### Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Acta de Recepción	Acta de Recepción	1/24

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.

### Subcontratación

En caso de que aplique, 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.

En caso de que la presentación del formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, se realice en la etapa contractual, el Administrador del Contrato deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo requerir al proveedor o contratista, la información que sea necesaria.

### 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

### Reserva de información en respuestas a aclaraciones.

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"

### Confidencialidad de la etapa de evaluación de ofertas.

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. 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.

### Confidencialidad en el procedimiento de contratación y el contrato.

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.

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.

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

- 1) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
- 2) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
- 3) 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
- 4) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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.

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, consultor o contratista en el SICP

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

datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.

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

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

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

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

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

## Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

## Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La garantía de fiel cumplimiento de contrato 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 (en días corridos) de:

25 (veinte y cinco) meses desde la suscripción del Contrato.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días corridos 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:

- Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- 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;
- REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;

- d. Certificado de Cumplimiento Tributario;
- e. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- f. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS);
- g. 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

Los pagos de la presente Licitación realizará vía acreditación en cuenta bancaria se realizará por lo efectivamente entregado o los servicios prestados dentro de los sesenta (60) días calendario, de la presentación de los documentos aceptados, exigidos para el pago. La solicitud deberá ser aceptada o rechazada, a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

Documentos exigidos para el pago:

1. Nota de Solicitud de Pago (NSP) conforme al modelo adjunto
2. Copia de la póliza de seguro de fiel cumplimiento de contrato
3. Acta de Conformidad, debidamente firmadas por el/los Jefe/s de la dependencia que recibió los servicios con el V° B° del administrador del Contrato.

**Observaciones:**

- El IPS no liberará ningún desembolso a favor de ninguna empresa que no se encuentre al día en el pago de sus compromisos con el IPS.
- El proveedor deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago vía acreditación en cuenta bancaria.
- La Dirección de Tesorería corroborará si la Empresa se encuentra al día con el Pago del Aporte Obrero Patronal.
- *Cada monto facturado será pasible de las retenciones correspondientes a impuestos a la Renta e IVA, según lo establecido por las disposiciones conforme a la Ley Vigente. Independiente a estas retenciones impositivas se aplicará una retención equivalente al 0.4 % sobre el monto de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos reflejados en la misma.*
- *La presente licitación es plurianual y el/los pago(s) correspondiente(s) a el/los ejercicio(s) fiscal(es) 2026 y 2027 estará(n) sujeto(s) a la aprobación presupuestaria correspondiente*

Contrato abierto por monto mínimo y monto máximo.

Asimismo a fines aclaratorios se hace constar que el valor del monto máximo señalado es nominal y que el compromiso en obligación de pago por parte de la convocante será exclusivamente partiendo del monto mínimo y de los servicios efectivamente realizados. En consecuencia el oferente adjudicatario no podrá obligar ni reclamar a la convocante la ejecución total del monto nominal, para cuyo caso la convocante podrá solicitar la liquidación del contrato.

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. La contratante deberá expedirse respecto a la aceptación o rechazo de la factura, a más tardar en quince (15) días corridos 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).

El certificado previsto en el inciso g), se requerirá únicamente para el último pago.

## **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 corridos, 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 corridos, 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:

Si durante la vigencia del presente Contrato se verificaren variaciones del salario mínimo oficial, el Instituto de Previsión Social reconocerá un reajuste de precios por el mismo porcentaje de aumento decretado, a partir de la fecha de vigencia de la disposición legal, sobre el ochenta por ciento (80%) del valor de los servicios prestados con posterioridad a la fecha del decreto que establece el reajuste salarial a ser realizados, del presente Contrato, **mediante notas oficiales**, conforme a la siguiente fórmula:

$$PR = PO ( 0,2 + 0,80 * S )$$

So

**Donde:**

PR = Precio Reajustado

S = Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio de Justicia y Trabajo, vigente en el mes de prestación de los servicios.

So = Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio de Justicia y Trabajo, vigente a la fecha de apertura de ofertas.

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado.

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:

0,10 %

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

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

## Tasa de interés por Mora

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

0,01

En ningún caso el porcentaje podrá superar al tope máximo definido en la Resolución MEF N° 12/2025, en cuyo supuesto, se aplicará un ajuste automático al contrato con los topes respectivos, de conformidad a las reglas establecidas en la mencionada resolución, según se traten de contratos en guaraníes o en dólares estadounidenses.

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, 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 modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## Limitación de responsabilidad

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

## Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de



## 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 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:

- El Poder Judicial.

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

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste y sean susceptibles de transacción o conciliación, podrán ser resueltas por mediación, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, de la Ley N° 1879/02 “De Arbitraje y Mediación” y las condiciones del contrato. El proceso será presidido mediante la asistencia de un tercero neutral, denominado mediador, de conformidad a la sede establecida. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regulen dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del acta de Mediación, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

---

## Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

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

- Tribunal colegiado

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

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

---

## MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

## FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

