

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional
Comando en Jefe Uoc 1**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL
CODI - NORTE (CONCEPCIÓN - CANINDEYU) -
PLURIANUAL 2026 - 2027
(versión 2)**

ID de Licitación:

482933



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

26/09/2026

*"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:	482933	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CODI - NORTE (CONCEPCIÓN - CANINDEYU) - PLURIANUAL 2026 - 2027
Convocante:	Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	50000000 - Material Accesorios y Suministros de Plantas y Animales Vivos
Unidad de Contratación:	Comando en Jefe Uoc 1	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Portal DNCP - Consultas Electrónicas	Fecha Límite de Consultas:	07/10/2026 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	4° DIVISIÓN DE INFANTERIA,DIRECCIÓN JOSÉ EDUVIGIZ DIAZ E/ CNEL MARTINEZ Y MCAL. LÓPEZ, CONCEPCIÓN.	Fecha de Entrega de Ofertas:	13/10/2026 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	4° DIVISIÓN DE INFANTERIA,DIRECCIÓN JOSÉ EDUVIGIZ DIAZ E/ CNEL MARTINEZ Y MCAL. LÓPEZ, CONCEPCIÓN.	Fecha de Apertura de Ofertas:	13/10/2026 09:15

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Ítem	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta cumplimiento total de obligaciones		

Datos del Contacto

Nombre:	MY AVL VICTOR RAMON PEDROZO SARAIVA	Cargo:	Jefe UOC N° 1 "Comando en Jefe"
Teléfono:	0212498251	Correo Electrónico:	uoc.comanjefe@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

ADENDA

1. La Convocante procedió a modificar el el SICP - Sistema de Adjudicación.
2. La Convocante procedió a modificar el Pliego de Bases y Condiciones en la Sección - Datos de la Convocatoria - Muestras
3. La Convocante procedió a modificar el Pliego de Bases y Condiciones en la Sección - Requisitos de participación y criterios de evaluación - Capacidad Técnica.
4. La Convocante procedió a modificar el Pliego de Bases y Condiciones en la Sección - Requisitos de participación y criterios de evaluación - Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica.
5. La Convocante procedió a modificar el Pliego de Bases y Condiciones en la Sección - SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Detalle de los bienes y/o servicios.
6. La Convocante procedió a modificar el Pliego de Bases y Condiciones en la Sección - SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Plan de entrega de los bienes.
7. La Convocante procedió a modificar el Pliego de Bases y Condiciones en la Sección - MODELO DE CONTRATO - Precio unitario y el importe total a pagar por los bienes y/o servicios.
8. La Convocante procedió a modificar en el SICP EN: Productos/Bienes/Servicios.
9. La Convocante procedió a modificar en el SICP las fechas de : Entrega de Ofertas, Apertura de Ofertas, Consultas y Respuestas.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Datos de la convocatoria

- Muestras

Sección: Requisitos de participación y criterios de evaluación

- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Detalle de los bienes y/o servicios
- Plan de entrega de los bienes

Sección: Modelo de contrato

- Precio unitario y el importe total a pagar por los bienes y/o servicios

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:
<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/1f11bb14-d3ea-6316-ac81-51ef40f95fe6/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Datos de la convocatoria

- Muestras

Sección: Requisitos de participación y criterios de evaluación

- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Detalle de los bienes y/o servicios
- Plan de entrega de los bienes

Sección: Modelo de contrato

- Precio unitario y el importe total a pagar por los bienes y/o servicios

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:
<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/1f11bb14-d3ea-6316-ac81-51ef40f95fe6/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

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

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

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

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

DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

Datos de la Convocatoria

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

Difusión de los documentos de la Convocatoria

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

Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, 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:

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

- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.
- e) 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:

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

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

4. El precio del contrato que 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 simultáneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

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:

90

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:

- a. Garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
- b. 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.
- c. 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.
- d. 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:

- a. Consorcio 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.
- b. Consorcio 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:

- a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
- b. Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
- c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
- d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1 Firmar el contrato,
 - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
 - d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.

4. 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:

120

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 inscritos 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 que ítem corresponde.

Muestras

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

Ítem	Descripción	Presentación
7	Harina de trigo	CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
8	Harina de maiz	
9	Poroto	
10	Arroz Elaborado	
11	Fideos	
12	Azucar blanca	
13	Sal gruesa	
14	Sal Fina	
15	Aceite Vegetal de Girasol	
16	Yerba mate	
17	café	
18	chocolate Instantaneo en Polvo	
30	Durazno en Almibar	
31	Dulce de maní	
32	Mani tostado	
33	Miel negra	

34	Mermelada de guayaba
35	Margarina de mesa
36	Comino
37	Laurel de España
38	Orégano
39	Pimienta
40	Salsa de soja
41	Leche de entera liquido
42	Leche en Polvo 800gr
47	Dulce de Leche
49	Jugo Elaborado en polvo
50	Pure de Tomate
51	Huevos de gallina
52	Choclo en lata
53	Mayonesa
54	Kétchup
55	Mostaza
56	Salsa Picante
57	Agua Mineral
58	Gaseosa
59	Cafe concentrado instantaneo

60	Grasa Vegetal
61	Anis
62	Levadura
63	Mortadela
64	Fécula de maiz
68	Aceite de oliva
69	Almidon de mandioca
70	Galleta molida
71	Arroz parbolizado
72	Poroto negro
81	Harina de trigo
82	Harina de maiz
83	Poroto
84	Arroz Elaborado
85	Fideos
86	Azucar blanca
87	Sal gruesa
88	Sal Fina
89	Aceite Vegetal de Girasol
90	Verba mate
91	café

92	chocolate Instantaneo en Polvo
104	Durazno en Almibar
105	Dulce de maní
106	Mani tostado
107	Miel negra
108	Mermelada de guayaba
109	Margarina de mesa
110	Comino
111	Laurel de España
112	Orégano
113	Pimienta
114	Salsa de soja
115	Leche de entera liquido
116	Leche en Polvo 800gr
121	Dulce de Leche
123	Jugo Elaborado en polvo
124	Pure de Tomate
125	Huevos de gallina
126	Choclo en lata
127	Mayonesa
128	Kétchup

129	Mostaza
130	Salsa Picante
131	Agua Mineral
132	Gaseosa
133	Cafe concentrado instantaneo
136	Rosquita
137	Galleta
138	Grasa Vegetal
141	Leche Chocolatada
142	Turron
143	Atun
144	Sardina
145	Picadillo
146	Galletita Saladas
147	Sobre de café
148	Cocido
149	Paquete de caramelos
150	Galletitas dulces rellena
151	Comida Instantánea
152	Jugo elaborado en polvo
153	Alfajor

154	Choclo en sachet
155	Sobre de leche en polvo
156	Mortadela
157	Maní salado
158	Azúcar
159	Compota de frutas
160	Sal fina
161	Barra de cereal

- Las muestras podrán ser presentadas a partir de la fecha y hora de apertura física de las ofertas, hasta un plazo máximo de 24 horas posteriores a la hora y fecha de apertura.
- Las muestras deberán ser presentadas en sus envases respectivos con un rotulo identificador para los mismos, e identificadas como mínimo conforme el siguiente formato:

FORMATO DEL ROTULO IDENTIFICADOR

ITEM AL CUAL PERTENECE:

Ejemplo 1: Ítem N° 7 Harina de trigo

NOMBRE DEL OFERENTE:

NOMBRE DEL ÍTEM:

MARCA COMERCIAL:

PROCEDENCIA:

PRESENTACION:

FECHA DE VENCIMIENTO:

- No serán aceptadas muestras que no estén debidamente rotuladas así mismo se deberá presentar una nota de remisión detallando las muestras entregadas.
- La presentación de las muestras es de carácter obligatorio para la evaluación de las ofertas.
- La falta de presentación de las muestras solicitadas en la forma y plazos establecidos en el pliego de bases y condiciones será causal de descalificación de la oferta.
- Las muestras presentadas por la empresa oferente a esta convocante en los plazos establecidos serán destinadas y sometidas a prueba en la elaboración de alimentos para su consumo por la Unidad Responsable de la Ejecución Presupuestaria, a modo de corroborar que cumplan con las especificaciones técnicas indicadas en la SECCIÓN SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
- Se labrará un ACTA de entrega y recepción de las muestras presentadas, indicando en la misma la fecha y hora de entrega, la cantidad y a que ítem corresponde cada muestra presentada.
- Inspecciones y Pruebas: La presentación de las muestras será primordial para verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y marcas correspondiente a lo ofertado o que los mismos no se encuentren vencidas, ni deterioradas o infectadas al momento de la presentación de los productos ofertados.
- Se inspeccionarán los siguientes puntos:
 - Denominación del alimento.
 - Peso Neto.
 - Datos del Establecimiento elaborador País de origen (Ej. Industria Paraguaya).
 - Lote.
 - Lista de ingredientes.

- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación, cuando corresponda.
- Datos del Importador, en caso de productos importados.
- Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda.
- Información Nutricional.
- Las muestras serán analizadas a fin de corroborar que los bienes se ajustan a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones.
- Al momento de la inspección y prueba de los productos solicitados como muestras, sean estos empaquetados, envasados y enlatados los mismos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales.
- Serán descalificadas las ofertas en donde difiera en la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas y/o datos impresos en los mismos no coincidan con los datos establecidos en el RE y/o RSPA (Registro de Establecimiento y Registro Sanitario de Producto Alimenticio).
- Los productos ofertados deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.
- Los productos ofertados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM para Rotulado de Alimentos envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

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:

Un (01) día calendario, contados a partir de la recepción de la comunicación del rechazo.

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:

ítem	Descripción del los Bienes	Precio Unitario	Impuestos	Utilidad
------	----------------------------	-----------------	-----------	----------

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

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

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

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

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

El oferente podrá acogerse al beneficio del margen de preferencia con la obtención del CPEN, o en su defecto, aquél que disponga el MIC.

Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación.

1. Formulario de Oferta (*) <i>[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.]</i>
2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) <i>[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.</i>
3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)
4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)
5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. (**)

6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)
8. Documentos legales. Oferentes
8.1. Personas Físicas.
a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)
c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
8.2. Personas Jurídicas.
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. (*)
b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (**)
c. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)
d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente 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. (*)
8.3. Oferentes en Consorcio en formación.
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 (*):

- 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
- 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).

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) (*).

8.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.

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 (*):
- i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio.
 - 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).

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:

1. Para contribuyentes del 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 (2023-2024-2025).
- **Endeudamiento:** pasivo total / activo total: No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años(2023-2024-2025).
- **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital; El promedio en los años (2023-2024-2025), no deberá ser negativo.

2. Para contribuyentes de IRE SIMPLE:

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los años(2023-2024-2025).

3. Para contribuyentes de IRP:

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los años(2023-2024-2025).

4. Para contribuyentes de exclusivamente IVA General:

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los años(2023-2024-2025).

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

1. Balance General y Estado de Resultados de los años:2023-2024-2025, para contribuyente de IRE GENERAL.
2. Presentación del Formulario N° 501 de los años:2023-2024-2025, para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.
3. Presentación del Formulario N° 515, de los años:2023-2024-2025, para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.
4. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los años 2023-2024-2025, cerrados anterior a la Fecha de Apertura, conforme al calendario perpetuo de la SET.

Experiencia requerida

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

Mostrar experiencia en la provisión, y venta de productos alimenticios varios para consumo de personas en general, perecederos no perecederos, bebidas varias, productos cárnicos y embutidos, con facturaciones de venta y/o recepciones finales, por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, promediando los últimos 3 años: tres años, (2023-2024-2025).

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de Contratos y/o Facturaciones por la venta, provisión y/o recepciones finales ejecutadas con Instituciones del Estado, por la provisión de camionetas de los últimos 3 años (2023-2024-2025). Los contratos o facturaciones de ventas presentados deberán, en promedio, obtener el 50 % del valor de la oferta.
2. En caso de presentar facturaciones, las mismas deberán estar acompañadas por sus respectivas notas de remisión y de recepción final correspondiente.

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:

1. Los Potenciales Oferentes deberán ser proveedores con local propio en la zona comprendida entre los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer su local propio a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas). Los mismos deberán estar debidamente habilitados por la Municipalidad donde tributa o fija domicilio comercial, las habilitaciones deberán estar al día al momento de la Apertura de Ofertas. El local propio deberá poseer la infraestructura necesaria (Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas lácteas, productos cárnicos y embutidos, y un depósito con todas las medidas de seguridad, salubridad e higiene para la conservación de los alimentos no perecederos, la cámara frigorífica debe poseer una capacidad de almacenamiento de como mínimo 3.500 kilos y motor que ofrezca 3 hp de potencia para mantener la cadena de frío.) para almacenar productos cárnicos y embutidos, bebidas varias, productos perecederos y no perecederos, con la capacidad logística suficiente para la provisión inmediata de productos varios de conformidad a requerimientos operacionales y en los días que la unidad responsable establezca, sin dependencia alguna de reabastecimiento desde otros puntos que no sean los comprendidos entre los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer su local propio a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas).
2. El oferente en caso de no poseer local propio, presentara un convenio de alquiler o arrendamiento, con una vigencia mínima de un año, que asegure el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones.
3. En caso de presentar un convenio de alquiler o arrendamiento de local, este ofrecerá la infraestructura necesaria (Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas lácteas, productos cárnicos y embutidos, y un depósito con todas las medidas de seguridad, salubridad e higiene para la conservación de los alimentos no perecederos, la cámara frigorífica debe poseer una capacidad de almacenamiento de como mínimo 500 kilos y motor que ofrezca 3 hp de potencia para mantener la cadena de frío.) para almacenar productos cárnicos y embutidos, bebidas varias, productos perecederos y no perecederos, con la capacidad logística suficiente para la provisión inmediata de productos varios de conformidad a requerimientos operacionales y en los días que la unidad responsable establezca, sin dependencia alguna de reabastecimiento desde otros puntos que no sean los comprendidos entre los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer alquiler o arrendamiento de local a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas).
4. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. OBS: No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, se admitirá un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, la constancia deber ser presentada antes de formular el contrato en caso de ser adjudicado. OBS: No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado.
5. Para transporte de productos cárnicos, embutidos, productos y bebidas lácteas, productos perecederos y otros que necesiten refrigeración: Los potenciales oferentes, deberán poseer como mínimo 02 (dos) vehículos frigoríficos propios o tercerizados, con copia

autenticada por escribanía del certificado de habilitación expedido por la SENACSA, para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos, como ser marca, modelo, año, el RUA, Habilitación, Cedula Verde y otros documentos que habiliten al vehículo a estar en circulación todos vigentes al momento de la apertura. En caso de presentar vehículos tercerizados, para el transporte de Productos Cárnicos, embutidos, bebidas lácteas, productos perecederos y otros que necesiten refrigeración, los mismos deberán estar en condiciones de ser empleados conforme a los requerimientos logísticos de esta unidad responsable y estar en la zona de abastecimiento logístico.

6. Los potenciales oferentes, deberán poseer como mínimo de 2 (dos) vehículos tipo furgón, propios o tercerizados para el traslado de productos no perecederos y perecederos que no necesiten refrigeración. Los Vehículos deberán contar con carrocerías cerradas adecuadas al volumen y al tipo de productos a ser transportados, los productos alimenticios **no** deberán transportarse conjuntamente con sustancias tóxicas y nocivas que puedan contaminarlos, (ejemplo productos de limpieza, insecticidas entre otros). Para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos, como ser marca, modelo, año, el RUA, Habilitación, Cedula Verde y otros documentos que habiliten al vehículo a estar en circulación todos vigentes al momento de la apertura. En caso de presentar vehículos tercerizados, para el traslado de productos no perecederos y perecederos que no necesiten refrigeración, los mismos deberán estar en condiciones de ser empleados conforme a los requerimientos logísticos de esta unidad responsable y estar en la zona de abastecimiento logístico.

7. Los Potenciales oferentes, deben poseer infraestructura con la capacidad logística suficiente de almacenamiento, dentro de los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer su local propio o arrendado a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas), que ofrezcan condiciones adecuadas de acopio, a los efectos de proveer en tiempo y forma, conforme a las necesidades operativas de la convocante, el mismo debe contar como mínimo con la siguiente infraestructura: Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas lácteas, productos cárnicos y embutidos, y un depósito con todas las medidas de seguridad, salubridad e higiene para la conservación de los alimentos no perecederos, la cámara frigorífica debe poseer una capacidad de almacenamiento de como mínimo 3.500 kilos y motor que ofrezca 3 hp de potencia para mantener la cadena de frío.

8. Los potenciales oferentes deben ser capaces de realizar el abastecimiento de productos alimenticios en las dependencias que forman parte del CODI, entre los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer su local propio o arrendado a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas), COMO MÍNIMO 2 (DOS) DÍAS A LA SEMANA.

9. Los potenciales Oferentes deben tener la capacidad logística suficiente para la provisión mensual mínima de 250.000 kilos de productos alimenticios varios, en entregas semanales para el cumplimiento eficaz del contrato.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

1. Declaración Jurada de poseer local propio en la zona comprendida entre los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer su local propio a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas), con la infraestructura necesaria (Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas lácteas, productos cárnicos y embutidos, y un depósito con todas las medidas de seguridad, salubridad e higiene para la conservación de los alimentos no perecederos, la cámara frigorífica debe poseer una capacidad de almacenamiento de como mínimo 3.500 kilos y motor que ofrezca 3 hp de potencia para mantener la cadena de frío.) para almacenar productos cárnicos y embutidos, bebidas varias, productos perecederos y no perecederos, con la capacidad logística suficiente para la provisión inmediata de productos varios de conformidad a requerimientos operacionales y en los días que la unidad responsable establezca, sin dependencia alguna de reabastecimiento desde otros puntos que no sean los comprendidos entre los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer su local propio a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas).

Deberá estar acompañada de los siguientes datos:

- Dirección exacta de las instalaciones.
- Número exacto de las instalaciones.
- Número de Teléfono.
- Fotografía de las Instalaciones con ubicación exacta de las mismas, bajada de GOOGLE MAPS, a fin de realizar visitas a las instalaciones durante la evaluación de las ofertas.

2. Copia del convenio de alquiler o arrendamiento del local autenticado, ante Escribanía pública, acompañada de los siguientes datos: Dirección exacta de las instalaciones, Número exacto de las instalaciones, Número de Teléfono, Fotografía de las Instalaciones con ubicación exacta de las mismas, bajada de GOOGLE MAPS, a fin de realizar visitas a las instalaciones durante la evaluación de las ofertas.

3. Declaración Jurada de que el local alquilado o arrendado, tiene la infraestructura necesaria (Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas lácteas, productos cárnicos y embutidos, y un depósito con todas las medidas de seguridad, salubridad e higiene para la conservación de los alimentos no perecederos, la cámara frigorífica debe poseer una capacidad de almacenamiento de como mínimo 500 kilos y motor que ofrezca 3 hp de potencia para mantener la cadena de frío.) para almacenar productos cárnicos y embutidos, bebidas varias, productos perecederos y no perecederos, con la capacidad logística suficiente para la provisión inmediata de productos varios de conformidad a requerimientos operacionales y en los días que la unidad responsable establezca, sin dependencia alguna de reabastecimiento desde otros puntos que no sean los comprendidos entre los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes

deberán poseer su local arrendado a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas).

4. Fotocopia autenticada por escribanía de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA o copia autenticada por escribanía del contrato de prestación de servicios; **compromiso debidamente firmado entre el matadero y los potenciales oferentes.**

5. Declaración Jurada de poseer como mínimo 02 (dos) vehículos frigoríficos propios o tercerizados, con copia autenticada por escribanía del certificado de habilitación expedido por la SENACSA, En caso de presentar vehículos tercerizados, presentar copia autenticada del contrato de prestación de servicios, acompañado de las Fotografías actualizadas de los vehículos de transporte.

6. Declaración Jurada de poseer como mínimo de 2 (dos) vehículos tipo furgón, propios o tercerizados para el traslado de productos no perecederos y perecederos que no necesiten refrigeración, En caso de presentar vehículos tercerizados, presentar copia autenticada del contrato de prestación de servicios, acompañado de las Fotografías actualizadas de los vehículos de transporte.

El oferente deberá poseer la Capacidad Logística suficiente para cumplir con las provisiones Semanales y Mensuales, conforme requerimiento, durante la vigencia del contrato.

7. Declaración Jurada de poseer infraestructura con la capacidad logística suficiente de almacenamiento, dentro de los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer su local propio o arrendado a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas), deberá contar con Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos que necesiten refrigeración, productos y Bebidas lácteas, productos cárnicos y embutidos y un depósito para la conservación de los alimentos no perecederos, la cámara frigorífica debe poseer una capacidad de almacenamiento de como mínimo 3.500 kilos y motor que ofrezca 3 hp de potencia para mantener la cadena de frío, (agregar fotografías que certifiquen la tenencia de la cámara frigorífica.)

8. Requisito Documental: Declaración Jurada de ser capaces de realizar el abastecimiento de productos alimenticios en las dependencias que forman parte del CODI, entre los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú (Arroyito, Curuguaty, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, los potenciales oferentes deberán poseer su local propio o arrendado a no más de 50 kilómetros de las ciudades mencionadas), COMO MÍNIMO 2 (DOS) DÍAS A LA SEMANA.

9. Declaración Jurada de tener la capacidad logística suficiente para la provisión mensual mínima de 250.000 kilos de productos alimenticios varios, en entregas semanales, para el cumplimiento eficaz del contrato.

La convocante, se reserva el derecho de realizar visitas a los locales o Centros de distribución de los potenciales Oferentes, a fin de verificar IN-SITU su ubicación, como también las condiciones en que se encuentran la infraestructura y el sistema de almacenamiento utilizado para los productos objetos del presente llamado.

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, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

Criterios de Adjudicación

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

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

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

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

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

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

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

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

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:

- En este apartado, la convocante deberá:
 - **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:**
 - **Cnel DCEM ANIBAL GUSTAVO ROMERO ESCURRA.** Director de Logística del CODI.
 - **Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada:** El personal militar destinado a Operaciones Especiales de Seguridad Interna, se encuentra sometido a condiciones de intensa actividad física y cansancio mental, por lo que una correcta alimentación juega un papel decisivo en el rendimiento de los mismos. Una adecuada ingesta calórica contribuye con el trabajo biológico y químico del cuerpo y suple de manera eficiente la demanda energética que requieren operaciones de corta y larga duración.
 - **Justificativa de la planificación (periódico / sucesivo o necesidad temporal):** La provisión de Alimentos, corresponde a una actividad de abastecimiento logístico, que debe cumplirse en ciclos establecidos y continuos, esto garantiza el desarrollo eficiente de las Operaciones Militares.
 - **Justificar las especificaciones técnicas establecidas:** En cuanto a las Especificaciones Técnicas, corresponden a estándares comerciales de fácil obtención para cualquier potencial oferente. Debe destacarse además, que para la elaboración del PAC, se ha tenido en cuenta la Disponibilidad Presupuestaria para este objeto de gasto; los precios referenciales para el presente llamado para lograr las estimaciones de costos, se debió a las solicitudes de presupuestos remitidos a las empresas dedicadas a la provisión de adquisición de este rubro, y a los Contratos anteriores, que combinados estos presupuestos, constituyen los requisitos necesarios y fundamentales para lograr un buen precio promedio y la optimización de los recursos disponibles de la Unidad

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 avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.
 - Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo 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:

ESPECIFICACIONES TECNICAS

CONCEPCIÓN

1. Carne Vacuna En Res: Se recibirá carne limpia de novillos de 1ra categoría, con clasificación en el mercado del tipo exportación, como mínimo de novillos medio gordos, de 2 a 4 años aproximadamente (hasta 4 dientes), en cortes de media res con un peso mínimo de 120 kilos y máximo de 160 kilos cada media res, los cortes de 1ra Categoría (trasero) y 2da Categoría (delantero) deberá tener un rendimiento de un mínimo de 54 % del peso total de cada animal, con todas su partes (lomo, bola de lomo, lomito rabadilla, carnaza negra, carnaza blanca, etc.). Inocuidad de la Carne: Deberá estar en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc.), o cualquier sustancia que indique el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria. El producto debe ser el reflejo de un animal sano, sin sufrir estrés, con un reposo mínimo de 24 horas en corrales antes de la faena. Características Organolépticas: Carne de color rojo cereza, fresco, sin olores desagradables, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será superior al 3 % del producto. No deberá observarse abscesos,

- tumores, ni hematomas. El Producto en el momento de la entrega deberá contar con una refrigeración mínima de 24 hs, en cámaras de refrigeración debidamente habilitadas, con una temperatura de entre 2 y 7 grados Celsius. El traslado debe realizarse en camiones frigoríficos con su habilitación correspondiente, y que mantengan la temperatura entre 2 y 7 grados Celsius. Con el transporte del producto, el vehículo debe ir acompañado la copia del Certificado de Habilitación del Frigorífico correspondiente y acta sanitaria vigente. Cotizar por Kilo. Presentación al Gancho. Producción Nacional.
2. Carne de Cerdo En Res: Carne de Cerdo Fresco, sin olor y sabor desagradable, sin tocino de cerdo grande, tipo exportación, en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, suciedad de arrastre materia fecal, contenido gastrointestinal, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc.), o cualquier sustancia que indique el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, debe ser el reflejo de un animal sano sin sufrir estrés, con un reposo mínimo de 24 horas en corrales antes de la faena, la merma líquida no será superior al 3 % del producto, no deberá observarse abscesos, tumores, ni hematomas, en el momento de la entrega deberá contar con una refrigeración mínima de 24 hs, en cámaras de refrigeración debidamente habilitadas, con una temperatura de entre 2 y 7 grados Celsius, el traslado debe realizarse en camiones frigoríficos con su habilitación correspondiente, y que mantengan la temperatura entre 2 y 7 grados Celsius, con el transporte del producto, el vehículo debe ir acompañado la copia del Certificado de Habilitación del Frigorífico correspondiente y acta sanitaria vigente. Cotizar por kilo. Presentación al gancho.
 3. Pechuga de Pollo: Pechuga de pollo con piel, de tamaño grande, congelado envasado en bolsas de polietileno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase, transportado en vehículos Frigoríficos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación, la entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa. Producción Nacional.
 4. Muslo de Pollo: Muslo de pollo con piel, separado del cuerpo por corte anatómico al nivel de las articulaciones y desprovista de la pata (dedos y uña), de tamaño grande, congelado envasado en bolsas de polietileno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase, transportado en vehículos Frigoríficos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación, la entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por Kilo. Presentación en bolsas de polietileno. Producción Nacional.
 5. Pancho: Elaborado de carne vacuna y porcina, en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, cada unidad de pancho deberá pesar 50 gramos como mínimo, envuelto por un envasado al vacío que deberá tener la fecha de elaboración, fecha de vencimiento marca del bien y la tabla de información nutricional. Cotizar por kilo. Presentación envasado al vacío. Producción Nacional.
 6. Fiambre en Fetas: Tipo Paris, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo. Cotizar por Kilo. Presentación envasado en bolsa de polietileno. Producción Nacional.
 7. Harina de Trigo: Harina de trigo, enriquecida con hierro y vitaminas, del tipo 000, panadero, de aspecto fino, color blanco, de olor y sabor característicos, entregados en bolsas de primer uso de 50 kilos como mínimo, con la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impresos, de la zafra del año producto inocuo sin sustancias extrañas macro y/o micro plásticas. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa de 50kg. Producción Nacional.
 8. Harina de Maíz: Harina de maíz, con calcio y fibra en paquetes de 1 kilo, en buen estado de conservación, sin olores extraños, libre de gorgojos u otros insectos, de polvo y sustancias extrañas. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1kg. Producción Nacional.
 9. Poroto: Tipo san francisco, de la cosecha del año, enteros, lustrosos secos, no ardidados, sin picaduras, libres de insectos, polvos, cascaras o sustancias extrañas, llevara impreso la marca del bien, información nutricional, fecha de elaboración y fecha de vencimiento impreso, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1 kg. Producción Nacional.
 10. Arroz: El producto corresponde a la característica del Arroz Tipo 1 Grano entero de Oriza Sativa, no se aceptaran arrocillos, serán uniformes por cada partida y enteros de consistencia lustrosa, seca y no ardidados, sin picaduras, libres de insectos, polvos cascaras o sustancias extrañas, de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso, contendrá en los envases la información nutricional, con fecha de elaboración y vencimiento impresos, entregados en paquetes termo sellados de 5 kilogramos. Cotizar por Kilo. Presentación en paquetes de 5 kg. Producción Nacional.
 11. Fideo Surtidos: Con la denominación genérica de pastas alimenticias o fideos, producto no fermentado, obtenido por el empaste y amasado mecánico de sémolas, semolin o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación, enriquecida con hierro y vitaminas, el producto deberá responder a características normales, sin olores ni sabores extraños, envasados en paquetes limpios, en bolsas de 5 kilogramos, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por el envase, se podrá solicitar la provisión de sus diferentes presentaciones (tallarín, cortadito, espagueti, caracolito, cintita, cabello de ángel etc). Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 5 kg. Producción Nacional.
 12. Azúcar: Azúcar Blanca, Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, refinada sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 % soluble, envasadas en bolsas transparentes de primer uso, llevara impreso la marca del bien, información nutricional, fecha de elaboración y fecha de vencimiento impreso, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1 kg. Producción Nacional.
 13. Sal Gruesa: Sal gruesa yodada, cristalizado, bien conservado, sin rastros de deterioro humedad o moho, la marca del bien, descripción de ingredientes, e información nutricional impresa por el paquete, con fecha de vencimiento, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1 kg.
 14. Sal Fina: Sal fina yodada, cristalizado, bien conservado, sin rastros de deterioro, humedad o moho, la marca del bien, descripción de ingredientes, e información nutricional impresa por el paquete, con fecha de vencimiento, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1 kg.
 15. Aceite: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de HELIANTHUSUNNUS L. (Girasol), elaborados a partir

de semillas o frutas oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente, contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados, deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano de aspecto líquido transparente y libre de cuerpo extraños y sedimentos, a 20 ° C, sabor y olor agradables característicos del producto excepto de olores y sabores extraños o rancios, la marca del bien, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e informaciones nutricionales impresas por cada envase. Cotizar por litro. Presentación en bidones de 5 litros. Producción Nacional.

16. Yerba Mate: Yerba mate tradicional, uniforme por partida, sin mezcla y elaborado de hojas molidas secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturados, con buen aroma, ideal para la elaboración de cocidos, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de mojadura ni mezcla de palos, hojas y otras sustancias extrañas, deberá contar con la fecha de vencimiento e información nutricional a la vista. Cotizar por Kilo. Presentación en paquetes de 5 kg. Producción Nacional.
17. Café: Café negro torrado, con azúcar blanca molida tradicional soluble, en paquetes herméticamente sellados de 500 gr, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos por el envase. Cotizar por paquetes de 500 gramos. Presentación en paquetes de 500 gramos
18. Chocolate Instantáneo en polvo: Vitaminado y con hierro, con los siguientes ingredientes azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsificantes, lecitina de soja envasado en cartón, pots de plástico o sobres de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impresas por cada paquete. Cotizar por kilo. Presentación: envasado en cartón, pots de plástico o sobres de 1 kg.
19. Papa: Papas Negras o Blancas, entregado en bolsas de 1er uso, de tamaño mediano como mínimo, sin picaduras, machucaduras, ni malos olores, no se recibirán papas partidas, picadas o lesionadas por la acción de los implementos de cosecha y los que presenten síntomas de ataques de insectos, cosecha del año. Cotizar por Kilo. Presentación en bolsas de primer uso.
20. Cebolla: Frescos y maduros, de tamaño mediano como mínimo, Bulbo firme y sin brotes, piel intacta y crujiente, de la cosecha del año, sin machucaduras, transportados en bolsas limpias de primer uso. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas de primer uso.
21. Locote: Enteros y limpios, en perfecto estado de conservación, de piel firme, seca bien formados y desarrollados, de tamaño mediano como mínimo, con una maduración del 70 % como mínimo, cosecha del año, entregados en bolsas de malla de primer uso. Cotizar por kilo. Presentación en malla de primer uso.
22. Tomate: Tomates enteros tipo perita, limpios, en perfecto estado de conservación, con la piel firme seca, bien formados y desarrollados, sin malos olores, de un tamaño mediano en adelante como mínimo, pintones entre verdes con vetas rosadas firmes y de color rojo característico libre de lesiones, insectos o indicios de cualquier sustancia extraña, presentación en cajas, se rechazarán ejemplares con tono de verde intenso demasiado blandos y acuosos, con magulladuras y los que presenten manchas de sol (áreas verdes o amarillas cerca del tallo) y manchas negras. Cotizar por kilo. Presentación en cajas.
23. Zapallo: Fresco, enteros de color verde, limpios, en perfecto estado de conservación, de un tamaño mediano como mínimo, presentación en bolsas. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas.
24. Zanahoria: Fresco y natural de tamaño mediano como mínimo, enteras en perfecto estado de conservación de piel firme y seca, con un 80% de maduración como mínimo, presentación en bolsas. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas.
25. Ajo : Cabeza de ajo, de tamaño mediano como mínimo, con color característico, libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Cotizar por Unidad. Presentación por unidad.
26. Lechuga: Deberá ser de Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchadas, sin insectos o presencia de sustancias extrañas, Lechuga sin hojas exteriores verdes, transportados en vehículos cerrados para protegerlos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por mazo. Presentación por mazo.
27. Repollo: Repollo Enteros Frescos, en perfecto estado de conservación, con piel firme no reseco, sin machucaduras, bien formados y desarrollados, exentas de brote, sin insectos ni mostrar indicios de sustancias contaminantes, de color uniforme y sin olores desagradables, presentación en cajas. Cotizar por Kilos. Presentación en cajas.
28. Banana: Especificaciones estándar. Conforme plantilla DNCP DNCP000097 - Banana - Alimentación escolar, versión 2. Cotizar por kilo. Presentación en cajas de cartón, madera y / o plástico.
29. Naranja: Serán proveídas en bolsas de 100 unidades, de tamaño mediano a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semillas injertados, con la piel limpia y firme sin defectos o alteraciones graves, que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con la coloración anaranjada característica. Cotizar por Kilos. Presentación en bolsas de 100 unidades.
30. Durazno en Almíbar: En latas de 800 gramos como mínimo que no presenten defectos exteriores perfectamente selladas, con la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos, de duraznos conservados en almibares livianos o jugo natural con nutrientes naturales, contadas en gajos, mitades o enteras. Cotizar por envases de 800 gramos como mínimo. Presentación en latas de 800 gr.
31. Dulce de Maní: En panes de 18 gr, elaborado con azúcar, maní, glucosa y sal sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos, envasado en paquetes individuales. Cotizar por unidad de 18 gr. Presentación en paquetes individuales de 18 gr.
32. Maní en tostado : Granos enteros, tostados, libre de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, envasado en paquetes de plástico de 5 kilos, con fecha de vencimiento, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por Kilo. Presentación en paquetes de 5 kg.
33. Miel negra: Color parduzco muy oscuro, prácticamente negro de sabor dulce y espeso, se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua que este contiene, formándose un producto meloso semicristalizado, con fecha, tabla de información nutricional por el envase, presentación en botellas de 1 litro. Cotizar por botellas de un litro. Presentación en botellas de 1 litro.
34. Mermelada de Guayaba: En frascos de plásticos limpios, herméticamente sellados, sin sabor ni olor desagradables, le fecha de elaboración, fecha de vencimiento y la tabla de información nutricional deberá estar impresa en casa frasco. Cotizar por envases de 1 kilo. Presentación en frascos de plástico de 1 kg.
35. Margarina de mesa: Elaborado de agua, aceite vegetal, líquidos e Hidrogenados, sal leche desnatada reconstituida, vitamina A

- Beta caroteno estabilizante, nutritivo, en buen estado de conservación, sin sabor ni olor desagradable, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por potes de 500 gramos. Presentación en potes de 500 gr. Producción Nacional.
36. Comino: Comino molido, envasado en paquetes de 50 gramos, en perfecto estado de conservación para el consumo, sin contaminación de sustancias extrañas, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 50 gramos. Presentación en sobre de 50 gr.
 37. Laurel de España: Deberá ser de hojas secas y de color uniforme, envasado en sobres de 15 gramos, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 15 gramos. Presentación por sobre de 15 gr.
 38. Orégano Seco: Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libre de impurezas, enteras, con rotulado en el cuerpo del envase, con fecha de vencimiento R.E.E.S.P.A vigente, presentación en paquetes de 50 gramos sellados herméticamente. Cotizar por paquetes de 50 gramos. Presentación en paquetes de 50 gr.
 39. Pimienta: Pimienta negra molida en envases de 50 gramos en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 50 gramos. Presentación por sobre de 50 gr.
 40. Salsa de Soja: En envases higiénicos, herméticamente sellados sin imperfecciones, contenido neto de 1 litro, deberá llevar inscripto la fecha de elaboración y vencimiento, especificando el día, mes y año no menores a 12 meses a partir de la fecha de entrega, con la marca del bien e informaciones nutricionales visibles, N° R.E y R.S.P.A, deberán ser obtenidos por el proceso de fermentación de soja. Cotizar por Litro. Presentación en botellas de plástico de 1 litro.
 41. Leche entera líquida: Especificaciones estándar. Conforme Plantilla DNCP AE011 Leche entera UAT Versión 6. Cotizar por litro. Presentación en envase de tetra brik de 1 litro. Producción Nacional.
 42. Leche en polvo: Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquetes herméticamente sellados de 800 gramos, equivalente a 6 litros, en perfecto estado de conservación con la fecha de elaboración, vencimiento y tabla de información nutricional impresos por el paquete. Cotizar por paquete de 800 gramos. Presentación en paquetes de 800 gr.
 43. Queso Rayado: Elaborada con queso de pasta semidura y blanda, leche pasteurizada fermentos lácticos, cloruro de calcio, cloruro de sodio y cuajo, crema de leche y almidón de maíz, bien conservados, envasados en sobres, presentación en envases plásticos de 40 gramos, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por el envase. Cotizar por paquetes de 40 gramos. Presentación por paquetes de 40 gr.
 44. Queso Sándwich: Feteados, en bolsas higiénicas herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones, contenido neto en kilogramos, con fecha de elaboración y vencimiento especificando día, mes y año no menor a meses a partir de la fecha de entrega, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E y R.S.P.A, elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave, color amarillo naranja, transportados en Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, en contenedores para mantener la cadena de frío, cada feta de queso deberá tener un mínimo de 10 gramos. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas herméticamente cerrada al vacío de 1 kg.
 45. Queso Tipo Paraguay: Deberá ser elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano, del tipo Paraguay, hecho en establecimientos habilitados por la SENACSA, se recibirá por kilo neto, de preferencia maduros (secos), protegidos por bolsas de polietileno, serán rechazadas las partidas por descomposiciones que se notaren en los productos, llevara la marca impresa en los envases, con la información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, Lote N°, Habilitación para su comercialización, habilitación por la SENACSA, INAM R.E, de origen Nacional. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas 1 kg.
 46. Yogurt: En envases de 140 gramos, higiénicos, herméticamente cerrados, sin abolladuras, el envase deberá tener inscripto la fecha de elaboración y vencimiento, especificando el día, mes y año no menor a dos meses a partir de la entrega, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E y R.S.P.A. El contenido proteico 4.5 %, glúcidos de 5 a 6%, saborizados (vainilla, frutilla, durazno, coco) menor a 1% de grasa, con espesantes y estabilizantes permitidos. Cotizar por unidad. Presentación en envase de 140 gr. Producción Nacional.
 47. Dulce de Leche : Dulce de leche para untar, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa u otros edulcorantes y aditivos permitidos, de aspecto viscoso, pastelazo, de sabor suave y agradable de color marrón de tonalidades claro u oscuro, presentación en potes o envases de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por kilo. Presentación en envase de 1 kilo.
 48. Crema de Leche: Producto higienizado, derivado de la leche, de forma untosa, pasteurizada contenido sin olor ni sabor desagradable, en envases de polietileno de alta densidad de 1 litro la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por litro. Presentación en envase de 1 litro. Producción Nacional.
 49. Jugo Elaborado en Polvo: Fortificado con vitaminas, sin colorantes artificiales, Bajo en calorías, en sobres de 200 gramos, rinde diez litros, de sabores variados la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por sobres de 200 gramos. Presentación en sobres de 200 gr. Producción Nacional.
 50. Puré de Tomate : Producto de jugo de pulpa de tomate maduro y fresco, el producto tendrá la característica de materia prima pre elaborada, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien e información nutricional impresa por el envase, presentación en envases de cartón tetra pack de 520 Gramos. Cotizar por unidad de 520 gramos. Presentación en envase de tetra pack de 520 gr.
 51. Huevos: De tamaño grande, con un peso mínimo de 63 gramos, frescos, en planchas de cartón prensado de 30 unidades, que provengan de establecimientos específicamente habilitados para el efecto por la SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición. Cotizar por unidad. Presentación en planchas de cartón prensado de 30 unidades. Producción Nacional.
 52. Choclo en lata: Maíz dulce o grano de choclo en conserva, elaborada con granos enteros de las variedades dulces, serán

- amarillos o dorados, envasados en un medio líquido apropiado, cerrado y esterilizado herméticamente, producto inocuo y adecuado para consumo humano, libre de panojas, estilos, cascara, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños, los granos serán de consistencia razonablemente tierna, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por kilo. Presentación en envases de 2 Kg.
53. Mayonesa: Elaborados de Aceite de soja (64%), agua, yema de HUEVO, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado antioxidante (E385), colorantes (extracto de pimentón, carotenos), presentación en envases de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por kilo. Presentación en envase de 1 kilo.
 54. Ketchup: Elaborados de puré de tomate y tomate concentrado, azúcar, vinagre de alcohol fibra de tomate, sal, aromas naturales, especias, Cultivado de forma sostenible, sin olor ni sabor desagradables, presentación en envases de 400 gramos, como mínimo la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por envases de 400 gramos. Presentación en envase de 400 gr.
 55. Mostaza: Elaborada a partir de la combinación única de especias y semillas de mostaza cultivadas sustentablemente, sazonado con vinagre y la adición facultativa de ingredientes: sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes, de olor y sabor agradable, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por Kilo. Presentación en envase de 1 kg.
 56. Salsa Picante: Zumo de pimiento rojo picante concentrado, vinagre, agua, sal, presentación en frasco de 150 CC, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y la tabla de información nutricional por el envase. Cotizar por frasco de 150 CC. Presentación en frasco de 150 CC.
 57. Agua Mineral: Agua mineral sin gas, con fecha de vencimiento como mínimo de 30 días desde el momento de la entrega, El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E.) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario por alimento (R.S.P.A.), según Decreto MSP y BS N° 1635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80 (Código Sanitario). Deberán contener como mínimo la siguiente composición mg/l, Residuo seco soluble (180° C) 87, Ácido (en CaCO₃) 8.5, Cloruro (en Cl) 4, Nitrato (en NO₃) 19, Zin (en Zn) 0.03, Grado de mineralización oligomineral envasado en bidones de plástico. Cotizar por Bidones de 20 Litros. Presentación en bidones de 20 litros.
 58. Gaseosa: Gaseosa, en botellas de plástico de 2 litros, con tapa roscable, los sabores serán entregados conforme pedido de la unidad responsable y disponibilidad del proveedor, en envases no retornables, sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338 aromatizantes, contenido de cafeína, con fecha de vencimiento visible en el envase. Cotizar por envases de 2 litros. Presentación en botellas de 2 litros. Producción Nacional.
 59. Café Concentrado Instantáneo: De café tostado tipo exportación, envasado en frascos de vidrio de 200 gramos, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por Frascos de 200 gramos. Presentación en frascos de vidrio de 200 gr.
 60. Grasa Vegetal: Enriquecida con vitaminas, producto libre de materias extrañas y trazas de materia grasa de otros orígenes, hecha de grasa vegetal de palma y antioxidantes, garantiza la calidad uniforme del producto elaborada, envasado en cajas de cartones de 10 kilos como mínimo, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo. Presentación en cajas de cartón de 10 kg. Producción Nacional.
 61. Anís: Semillas Aromáticas desecadas, sin gorgojos no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en paquetes de 5 Kilos con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 5 kg.
 62. Levadura : Levadura seca instantánea para uso en panadería, de origen vegetal, prensada en paquetes de 500 gramos, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por paquetes de 500 gramos. Presentación en paquetes de 500 gr. Producción Nacional.
 63. Mortadela : Presentación en paquetes de 900 gramos como mínimo, herméticamente sellado en perfecto estado de conservación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase, elaborado con una mezcla de carne bovina carne porcina, almidón, tocino, proteína de soja, sal fina y una mezcla de especias comino pimienta ajo. Cotizar por Paquete de 900 gramos. Presentación en paquete de 900 gr
 64. Fécula de maíz (Maicena): Fécula de maíz o Maicena, bien conservados, en caja de 200 grs. Cotizar por envase de 200gr. Presentación en envase de 200 gr.
 65. Perejil: Perejil en hoja, frescos, y bien conservados en mazo. Presentación en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
 66. Cebollita en hoja: Cebollita en hojas, frescos, y bien conservados en mazo. Presentación en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
 67. Limón: Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, en bolsas, sin sustancias extrañas contaminantes. Como mínimo. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas.
 68. Aceite de oliva: Aceite de oliva, en buen estado de conservación, tiempo de vencimiento no inferior a 1 año a la fecha de entrega. en botella de 250 ml. Cotizar por botella de 250 ml. Presentación por botella de 250 ml.
 69. Almidón de mandioca: Deberá ser, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación, libre de insectos, sin moho, envasadas en paquetes de primer uso, con la marca impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento de 3 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma como mínimo, lote N.º, la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. en bolsa de 25 kg. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa de 25 kg.
 70. Galleta molida: Galleta molida, bien conservados, en paquete de 1 kg. Cotizar por kilo. Presentación en paquete de 1 kilo.
 71. Arroz parbolizado: Parbolizado, grano largo fino, tipo 1, exento de gluten y sodio de exportación, sin humedad, sin contaminación de sustancias extrañas, mohos, insectos, envasado en paquetes de 1 kilo cada uno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase, la provisión se hará en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquete de 1 kg.
 72. Poroto negro: Grano seco, envasado, con la marca impresa por el envase. Con fecha de vencimiento de mínimo 4 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Cotizar por kilo. Presentación en paquete de 1 kg.

73. Jamón: Jamón cocido, tipo exportación, sin olor ni contaminación. La provisión se hará por kilo y en rodaja o fetas, deben ser frescos y no congelado, envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. Presentación envasado en buenas condiciones.
74. Hamburguesa de carne vacuna: Hamburguesa de carne vacuna, en paquete de 12 unidades. Bien conservado, con la fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores, con la información nutricional requerida. Cotizar por paquetes de 12 unidades. Presentación en paquetes de 12 unidades.

Canindeyú

75. Carne Vacuna En Res : Se recibirá carne limpia de novillos de 1ra categoría, con clasificación en el mercado del tipo exportación, como mínimo de novillos medio gordos, de 2 a 4 años aproximadamente (hasta 4 dientes), en cortes de media res con un peso mínimo de 120 kilos y máximo de 160 kilos cada media res, los cortes de 1ra Categoría (trasero) y 2da Categoría (delantero) deberá tener un rendimiento de un mínimo de 54 % del peso total de cada animal, con todas su partes (lomo, bola de lomo, lomito rabadilla, carnaza negra, carnaza blanca, etc.). Inocuidad de la Carne: Deberá estar en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc.), o cualquier sustancia que indique el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria. El producto debe ser el reflejo de un animal sano, sin sufrir estrés, con un reposo mínimo de 24 horas en corrales antes de la faena. Características Organolépticas: Carne de color rojo cereza, fresco, sin olores desagradables, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será superior al 3 % del producto. No deberá observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas. El Producto en el momento de la entrega deberá contar con una refrigeración mínima de 24 hs, en cámaras de refrigeración debidamente habilitadas, con una temperatura de entre 2 y 7 grados Celsius. El traslado debe realizarse en camiones frigoríficos con su habilitación correspondiente, y que mantengan la temperatura entre 2 y 7 grados Celsius. Con el transporte del producto, el vehículo debe ir acompañado la copia del Certificado de Habilitación del Frigorífico correspondiente y acta sanitaria vigente. Cotizar por Kilo. Presentación al Gancho. Producción Nacional.
76. Carne de Cerdo En Res: Carne de Cerdo Fresco, sin olor y sabor desagradable, sin tocino de cerdo grande, tipo exportación, en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, suciedad de arrastre materia fecal, contenido gastrointestinal, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc.), o cualquier sustancia que indique el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, debe ser el reflejo de un animal sano sin sufrir estrés, con un reposo mínimo de 24 horas en corrales antes de la faena, la merma líquida no será superior al 3 % del producto, no deberá observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas, en el momento de la entrega deberá contar con una refrigeración mínima de 24 hs, en cámaras de refrigeración debidamente habilitadas, con una temperatura de entre 2 y 7 grados Celsius, el traslado debe realizarse en camiones frigoríficos con su habilitación correspondiente, y que mantengan la temperatura entre 2 y 7 grados Celsius, con el transporte del producto, el vehículo debe ir acompañado la copia del Certificado de Habilitación del Frigorífico correspondiente y acta sanitaria vigente. Cotizar por kilo. Presentación al gancho.
77. Pechuga de Pollo: Pechuga de pollo con piel, de tamaño grande, congelado envasado en bolsas de polietileno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase, transportado en vehículos Frigoríficos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación, la entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa. Producción Nacional.
78. Muslo de Pollo: Muslo de pollo con piel, separado del cuerpo por corte anatómico al nivel de las articulaciones y desprovista de la pata (dedos y uña), de tamaño grande, congelado envasado en bolsas de polietileno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase, transportado en vehículos Frigoríficos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación, la entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por Kilo. Presentación en bolsas de polietileno. Producción Nacional.
79. Pancho: Elaborado de carne vacuna y porcina, en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, cada unidad de pancho deberá pesar 50 gramos como mínimo, envuelto por un envasado al vacío que deberá tener la fecha de elaboración, fecha de vencimiento marca del bien y la tabla de información nutricional. Cotizar por kilo. Presentación envasado al vacío. Producción Nacional.
80. Fiambre en Fetas: Tipo París, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo. Cotizar por Kilo. Presentación envasado en bolsa de polietileno. Producción Nacional.
81. Harina de Trigo: Harina de trigo, enriquecida con hierro y vitaminas, del tipo 000, panadero, de aspecto fino, color blanco, de olor y sabor característicos, entregados en bolsas de primer uso de 50 kilos como mínimo, con la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impresos, de la zafra del año producto inocuo sin sustancias extrañas macro y/o micro plásticas. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa de 50kg. Producción Nacional.
82. Harina de Maíz: Harina de maíz, con calcio y fibra en paquetes de 1 kilo, en buen estado de conservación, sin olores extraños, libre de gorgojos u otros insectos, de polvo y sustancias extrañas. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1kg. Producción Nacional.
83. Poroto: Tipo san francisco, de la cosecha del año, enteros, lustrosos secos, no ardidados, sin picaduras, libres de insectos, polvos, cascaras o sustancias extrañas, llevara impreso la marca del bien, información nutricional, fecha de elaboración y fecha de vencimiento impreso, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1 kg. Producción Nacional.
84. Arroz: El producto corresponde a la característica del Arroz Tipo 1 Grano entero de Oriza Sativa, no se aceptaran arrocillos, serán uniformes por cada partida y enteros de consistencia lustrosa, seca y no ardidados, sin picaduras, libres de insectos, polvos cascaras o sustancias extrañas, de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso, contendrá en los envases la información nutricional, con fecha de elaboración y vencimiento impresos, entregados en paquetes termo sellados de 5 kilogramos. Cotizar por Kilo. Presentación en paquetes de 5 kg. Producción Nacional.

85. Fideo Surtidos: Con la denominación genérica de pastas alimenticias o fideos, producto no fermentado, obtenido por el empaste y amasado mecánico de sémolas, semolin o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación, enriquecida con hierro y vitaminas, el producto deberá responder a características normales, sin olores ni sabores extraños, envasados en paquetes limpios, en bolsas de 5 kilogramos, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por el envase, se podrá solicitar la provisión de sus diferentes presentaciones (tallarín, cortadito, espagueti, caracolito, cintita, cabello de ángel etc). Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 5 kg. Producción Nacional.
86. Azúcar: Azúcar Blanca, Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, refinada sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 % soluble, envasadas en bolsas transparentes de primer uso, llevara impreso la marca del bien, información nutricional, fecha de elaboración y fecha de vencimiento impreso, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1 kg. Producción Nacional.
87. Sal Gruesa: Sal gruesa yodada, cristalizado, bien conservado, sin rastros de deterioro humedad o moho, la marca del bien, descripción de ingredientes, e información nutricional impresa por el paquete, con fecha de vencimiento, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1 kg.
88. Sal Fina: Sal fina yodada, cristalizado, bien conservado, sin rastros de deterioro, humedad o moho, la marca del bien, descripción de ingredientes, e información nutricional impresa por el paquete, con fecha de vencimiento, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 1 kg.
89. Aceite: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de HELIANTHUSUNNUS L. (Girasol), elaborados a partir de semillas o frutas oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente, contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados, deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano de aspecto liquido transparente y libre de cuerpo extraños y sedimentos, a 20 ° C, sabor y olor agradables característicos del producto excepto de olores y sabores extraños o rancios, la marca del bien, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e informaciones nutricionales impresas por cada envase. Cotizar por litro. Presentación en bidones de 5 litros. Producción Nacional.
90. Yerba Mate: Yerba mate tradicional, uniforme por partida, sin mezcla y elaborado de hojas molidas secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturados, con buen aroma, ideal para la elaboración de cocidos, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de mojadura ni mezcla de palos, hojas y otras sustancias extrañas, deberá contar con la fecha de vencimiento e información nutricional a la vista. Cotizar por Kilo. Presentación en paquetes de 5 kg. Producción Nacional.
91. Café: Café negro torrado, con azúcar blanca molida tradicional soluble, en paquetes herméticamente sellados de 500 gr, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos por el envase. Cotizar por paquetes de 500 gramos. Presentación en paquetes de 500 gramos
92. Chocolate Instantáneo en polvo: Vitaminado y con hierro, con los siguientes ingredientes azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsificantes, lecitina de soja envasado en cartón, potes de plástico o sobres de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impresas por cada paquete. Cotizar por kilo. Presentación: envasado en cartón, potes de plástico o sobres de 1 kg.
93. Papa: Papas Negras o Blancas, entregado en bolsas de 1er uso, de tamaño mediano como mínimo, sin picaduras, machucaduras, ni malos olores, no se recibirán papas partidas, picadas o lesionadas por la acción de los implementos de cosecha y los que presenten síntomas de ataques de insectos, cosecha del año. Cotizar por Kilo. Presentación en bolsas de primer uso.
94. Cebolla: Frescos y maduros, de tamaño mediano como mínimo, Bulbo firme y sin brotes, piel intacta y crujiente, de la cosecha del año, sin machucaduras, transportados en bolsas limpias de primer uso. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas de primer uso.
95. Locote: Enteros y limpios, en perfecto estado de conservación, de piel firme, seca bien formados y desarrollados, de tamaño mediano como mínimo, con una maduración del 70 % como mínimo, cosecha del año, entregados en bolsas de malla de primer uso. Cotizar por kilo. Presentación en malla de primer uso.
96. Tomate: Tomates enteros tipo perita, limpios, en perfecto estado de conservación, con la piel firme seca, bien formadas y desarrolladas, sin malos olores, de un tamaño mediano en adelante como mínimo, pintones entre verdes con vetas rosadas firmes y de color rojo característico libre de lesiones, insectos o indicios de cualquier sustancia extraña, presentación en cajas, se rechazarán ejemplares con tono de verde intenso demasiado blandos y acuosos, con magulladuras y los que presenten manchas de sol (áreas verdes o amarillas cerca del tallo) y manchas negras. Cotizar por kilo. Presentación en cajas.
97. Zapallo: Fresco, enteros de color verde, limpios, en perfecto estado de conservación, de un tamaño mediano como mínimo, presentación en bolsas. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas.
98. Zanahoria: Fresco y natural de tamaño mediano como mínimo, enteras en perfecto estado de conservación de piel firme y seca, con un 80% de maduración como mínimo, presentación en bolsas. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas.
99. Ajo : Cabeza de ajo, de tamaño mediano como minimo, con color característico, libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Cotizar por Unidad. Presentación por unidad.
100. Lechuga: Deberá ser de Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchadas, sin insectos o presencia de sustancias extrañas, Lechuga sin hojas exteriores verdes, transportados en vehículos cerrados para protegerlos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por mazo. Presentación por mazo.
101. Repollo: Repollo Enteros Frescos, en perfecto estado de conservación, con piel firme no reseco, sin machucaduras, bien formadas y desarrolladas, exentas de brote, sin insectos ni mostrar indicios de sustancias contaminantes, de color uniforme y sin olores desagradables, presentación en cajas. Cotizar por Kilos. Presentación en cajas.
102. Banana: Especificaciones estándar. Conforme plantilla DNCP DNCP000097 - Banana - Alimentación escolar, versión 2. Cotizar por kilo. Presentación en cajas de cartón, madera y / o plástico.
103. Naranja: Serán proveídas en bolsas de 100 unidades, de tamaño mediano a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semillas injertados, con la piel limpia y firme sin defectos o alteraciones graves, que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con la coloración anaranjada característica. Cotizar por Kilos. Presentación en bolsas de 100 unidades.
104. Durazno en Almíbar: En latas de 800 gramos como mínimo que no presenten defectos exteriores perfectamente selladas, con la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos, de duraznos conservados en almibares livianos o jugo natural con nutrientes naturales, contadas en gajos, mitades o enteras. Cotizar por envases de 800 gramos como mínimo. Presentación en latas de 800 gr.

105. Dulce de Maní: En panes de 18 gr, elaborado con azúcar, maní, glucosa y sal sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos, envasado en paquetes individuales. Cotizar por unidad de 18 gr. Presentación en paquetes individuales de 18 gr.
106. Maní en tostado : Granos enteros, tostados, libre de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, envasado en paquetes de plástico de 5 kilos, con fecha de vencimiento, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por Kilo. Presentación en paquetes de 5 kg.
107. Miel negra: Color parduzco muy oscuro, prácticamente negro de sabor dulce y espeso, se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua que este contiene, formándose un producto meloso semicristalizado, con fecha, tabla de información nutricional por el envase, presentación en botellas de 1 litro. Cotizar por botellas de un litro. Presentación en botellas de 1 litro.
108. Mermelada de Guayaba: En frascos de plásticos limpios, herméticamente sellados, sin sabor ni olor desagradables, le fecha de elaboración, fecha de vencimiento y la tabla de información nutricional deberá estar impresa en casa frasco. Cotizar por envases de 1 kilo. Presentación en frascos de plástico de 1 kg.
109. Margarina de mesa: Elaborado de agua, aceite vegetal, líquidos e Hidrogenados, sal leche desnatada reconstituida, vitamina A Beta caroteno estabilizante, nutritivo, en buen estado de conservación, sin sabor ni olor desagradable, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por potes de 500 gramos. Presentación en potes de 500 gr. Producción Nacional.
110. Comino: Comino molido, envasado en paquetes de 50 gramos, en perfecto estado de conservación para el consumo, sin contaminación de sustancias extrañas, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 50 gramos. Presentación en sobre de 50 gr.
111. Laurel de España: Deberá ser de hojas secas y de color uniforme, envasado en sobres de 15 gramos, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 15 gramos. Presentación por sobre de 15 gr.
112. Orégano Seco: Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libre de impurezas, enteras, con rotulado en el cuerpo del envase, con fecha de vencimiento R.E.E.S.P.A vigente, presentación en paquetes de 50 gramos sellados herméticamente. Cotizar por paquetes de 50 gramos. Presentación en paquetes de 50 gr.
113. Pimienta: Pimienta negra molida en envases de 50 gramos en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 50 gramos. Presentación por sobre de 50 gr.
114. Salsa de Soja: En envases higiénicos, herméticamente sellados sin imperfecciones, contenido neto de 1 litro, deberá llevar inscripto la fecha de elaboración y vencimiento, especificando el día, mes y año no menores a 12 meses a partir de la fecha de entrega, con la marca del bien e informaciones nutricionales visibles, N° R.E y R.S.P.A, deberán ser obtenidos por el proceso de fermentación de soja. Cotizar por Litro. Presentación en botellas de plástico de 1 litro.
115. Leche entera líquida: Especificaciones estándar. Conforme Plantilla DNCP AE011 Leche entera UAT Versión 6. Cotizar por litro. Presentación en envase de tetra brik de 1 litro. Producción Nacional.
116. Leche en polvo: Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquetes herméticamente sellados de 800 gramos, equivalente a 6 litros, en perfecto estado de conservación con la fecha de elaboración, vencimiento y tabla de información nutricional impresos por el paquete. Cotizar por paquete de 800 gramos. Presentación en paquetes de 800 gr.
117. Queso Rayado: Elaborada con queso de pasta semidura y blanda, leche pasteurizada fermentos lácticos, cloruro de calcio, cloruro de sodio y cuajo, crema de leche y almidón de maíz, bien conservados, envasados en sobres, presentación en envases plásticos de 40 gramos, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por el envase. Cotizar por paquetes de 40 gramos. Presentación por paquetes de 40 gr.
118. Queso Sándwich: Feteados, en bolsas higiénicas herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones, contenido neto en kilogramos, con fecha de elaboración y vencimiento especificando día, mes y año no menor a meses a partir de la fecha de entrega, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E y R.S.P.A, elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave, color amarillo naranja, transportados en Vehiculos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, en contenedores para mantener la cadena de frío, cada feta de queso deberá tener un mínimo de 10 gramos. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas herméticamente cerrada al vacío de 1 kg.
119. Queso Tipo Paraguay: Deberá ser elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano, del tipo Paraguay, hecho en establecimientos habilitados por la SENACSA, se recibirá por kilo neto, de preferencia maduros (secos), protegidos por bolsas de polietileno, serán rechazadas las partidas por descomposiciones que se notaren en los productos, llevara la marca impresa en los envases, con la información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, Lote N°, Habilitación para su comercialización, habilitación por la SENACSA, INAM R.E, de origen Nacional. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas 1 kg.
120. Yogurt: En envases de 140 gramos, higiénicos, herméticamente cerrados, sin abolladuras, el envase deberá tener inscrito la fecha de elaboración y vencimiento, especificando el día, mes y año no menor a dos meses a partir de la entrega, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E y R.S.P.A. El contenido proteico 4.5 %, glúcidos de 5 a 6%, saborizados (vainilla, frutilla, durazno, coco) menor a 1% de grasa, con espesantes y estabilizantes permitidos. Cotizar por unidad. Presentación en envase de 140 gr. Producción Nacional.
121. Dulce de Leche : Dulce de leche para untar, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa u otros edulcorantes y aditivos permitidos, de aspecto viscoso, pastelazo, de sabor suave y agradable de color marrón de tonalidades claro u oscuro, presentación en potes o envases de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por kilo. Presentación en envase de 1 kilo.
122. Crema de Leche: Producto higienizado, derivado de la leche, de forma untosa, pasteurizada contenido sin olor ni sabor desagradable, en envases de polietileno de alta densidad de 1 litro la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por litro. Presentación en envase de 1 litro. Producción Nacional.
123. Jugo Elaborado en Polvo: Fortificado con vitaminas, sin colorantes artificiales, Bajo en calorías, en sobres de 200 gramos, rinde diez litros, de sabores variados la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. Cotizar por sobres de 200 gramos. Presentación en sobres de 200 gr. Producción

Nacional.

124. Puré de Tomate : Producto de jugo de pulpa de tomate maduro y fresco, el producto tendrá la característica de materia prima pre elaborada, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien e información nutricional impresa por el envase, presentación en envases de cartón tetra pack de 520 Gramos. Cotizar por unidad de 520 gramos. Presentación en envase de tetra pack de 520 gr.
125. Huevos: De tamaño grande, con un peso mínimo de 63 gramos, frescos, en planchas de cartón prensado de 30 unidades, que provengan de establecimientos específicamente habilitados para el efecto por la SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición. Cotizar por unidad. Presentación en planchas de cartón prensado de 30 unidades. Producción Nacional.
126. Choclo en lata: Maíz dulce o grano de choclo en conserva, elaborada con granos enteros de las variedades dulces, serán amarillos o dorados, envasados en un medio líquido apropiado, cerrado y esterilizado herméticamente, producto inocuo y adecuado para consumo humano, libre de panojas, estilos, cascara, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños, los granos serán de consistencia razonablemente tierna, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por kilo. Presentación en envases de 2 Kg.
127. Mayonesa: Elaborados de Aceite de soja (64%), agua, yema de HUEVO, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado antioxidante (E385), colorantes (extracto de pimentón, carotenos), presentación en envases de 1 kilo, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por kilo. Presentación en envase de 1 kilo.
128. Ketchup: Elaborados de puré de tomate y tomate concentrado, azúcar, vinagre de alcohol fibra de tomate, sal, aromas naturales, especias, Cultivado de forma sostenible, sin olor ni sabor desagradables, presentación en envases de 400 gramos, como mínimo la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por envases de 400 gramos. Presentación en envase de 400 gr.
129. Mostaza: Elaborada a partir de la combinación única de especias y semillas de mostaza cultivadas sustentablemente, sazonado con vinagre y la adición facultativa de ingredientes: sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes, de olor y sabor agradable, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Cotizar por Kilo. Presentación en envase de 1 kg.
130. Salsa Picante: Zumo de pimiento rojo picante concentrado, vinagre, agua, sal, presentación en frasco de 150 CC, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y la tabla de información nutricional por el envase. Cotizar por frasco de 150 CC. Presentación en frasco de 150 CC.
131. Agua Mineral: Agua mineral sin gas, con fecha de vencimiento como mínimo de 30 días desde el momento de la entrega, El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E.) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario por alimento (R.S.P.A.), según Decreto MSP y BS N° 1635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80 (Código Sanitario). Deberán contener como mínimo la siguiente composición mg/l, Residuo seco soluble (180° C) 87, Ácido (en CaCO₃) 8.5, Cloruro (en Cl) 4, Nitrato (en NO₃) 19, Zin (en Zn) 0.03, Grado de mineralización oligomineral envasado en bidones de plástico. Cotizar por Bidones de 20 Litros. Presentación en bidones de 20 litros.
132. Gaseosa: Gaseosa, en botellas de plástico de 2 litros, con tapa roscable, los sabores serán entregados conforme pedido de la unidad responsable y disponibilidad del proveedor, en envases no retornables, sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338 aromatizantes, contenido de cafeína, con fecha de vencimiento visible en el envase. Cotizar por envases de 2 litros. Presentación en botellas de 2 litros. Producción Nacional.
133. Café Concentrado Instantáneo: De café tostado tipo exportación, envasado en frascos de vidrio de 200 gramos, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por Frascos de 200 gramos. Presentación en frascos de vidrio de 200 gr.
134. Perejil: Perejil en hoja, frescos, y bien conservados en mazo. Presentación en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
135. Cebollita en hoja: Cebollita en hojas, frescos, y bien conservados en mazo. Presentación en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
136. Rosquita: Especificaciones estándar. Conforme plantilla DNCP, versión 4. PRESENTACION EN BOLSAS TRANSPARENTES DE 5KG. Cotizar por kilogramo.
137. Galleta: Especificaciones estándar. Conforme plantilla DNCP, versión 3. PRESENTACION EN BOLSAS TRANSPARENTES DE 5KG. Cotizar por kilogramo.
138. Grasa Vegetal: Enriquecida con vitaminas, producto libre de materias extrañas y trazas de materia grasa de otros orígenes, hecha de grasa vegetal de palma y antioxidantes, garantiza la calidad uniforme del producto elaborada, envasado en cajas de cartones de 10 kilos como mínimo, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo. Presentación en cajas de cartón de 10 kg. Producción Nacional.
139. Anís: Semillas Aromáticas desecadas, sin gorgojos no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en paquetes de 5 Kilos con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo. Presentación en paquetes de 5 kg.
140. Levadura : Levadura seca instantánea para uso en panadería, de origen vegetal, prensada en paquetes de 500 gramos, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por paquetes de 500 gramos. Presentación en paquetes de 500 gr. Producción Nacional.

Ración de Combate

141. Leche Chocolateada: Bebida Láctea semidescremada UAT, sabor chocolate, fortificada con vitaminas A y D, de 200 ml con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por Envases tetra pack de 200 ml. Presentación en envase de tetra pack de 200 ml. Producción Nacional.
142. Turrón: El Turrón de maní de 80 gramos, firme, compacta y crocante al morder (no pastoso, no tipo oblea) bloque continuo de color caramelo claro con presencia abundante de maní entero o en mitades. Sin grasas trans y con los siguientes ingredientes principales: Jarabe de glucosa, harina de trigo, azúcar, maní tostado (10%), aceite de girasol, proteína vegetal hidrolizada, sal.

- Aditivos: Lecitina de soja (emulsionante), gelatina bovina (espesante), bicarbonato de sodio (leudante), ácido cítrico (acidulante) y aromatizantes. Alérgenos: Contiene derivados de trigo, maní y soja (puede contener trazas de otros frutos secos). Valor Nutricional (por porción de 50g aprox): Calorías: ~ 196 kcal Grasas Trans: 0% Colesterol: 0% Atributos: Cuenta con 0% grasas trans y 0% colesterol. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación por unidad de 80 gr.
143. Atún: Atún al agua, de olor y sabor característicos, en latas de 140 gramos como mínimo, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en latas de 140 gr.
 144. Sardina: Con aceite vegetal, tomate y especias y sal, producto firme y consistente de olor y sabor característico, presentación en latas de 125 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en latas de 125 gr.
 145. Picadillo: Preparada con carne vacuna, menudencias vacunas, harina, agua sal fina especias (pimienta blanca, paprika, orégano, capsicum, nuez moscada, vinagre de vino), en latas de 90 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en latas de 90 gr.
 146. Galletitas Saladas: Galletitas saladas tipo crackers, de la variedad clásica, paquete individual de 110 gramos, horneadas de textura crocante y consistencia firme. Con las siguientes características organolépticas: láminas delgadas, horneadas de forma uniforme, altamente crocante al mordisco, que no se deshaga excesivamente en polvo al manipular el empaque. Elaborado a base de harina de trigo, aceites o grasas vegetales, sal, levadura, con la marca del bien, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en paquetes de 110 gr. Producción Nacional.
 147. Café: Café Clásico instantáneo granulado, presentado en envases de conservación de 8 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad en envases de 8 gramos. Presentación en paquete de 8 gr.
 148. Cocido: Cocido con leche y azúcar instantáneo, en paquetes de 25 gramos como mínimo elaborado con azúcar, leche entera en polvo, extracto de yerba mate soluble, anti humectante rinde una porción, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en paquetes de 25 gr.
 149. Paquetes de Caramelos: Presentación en paquetes de 800 gramos, de 135 unidades en bolsa como mínimo con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por paquetes. Presentación en paquetes de 800 gr.
 150. Galletita dulce rellena: Galletita dulce tipo rellena, con masa crujiente y rellenos con sabores a elección de la unidad responsable y disponibilidad del proveedor. Ingredientes principales: Harina de trigo enriquecida, azúcar, aceite y grasa vegetal, almidón de maíz, emulsionantes y aromatizantes. La fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en paquetes de 110 gr. Producción Nacional.
 151. Comida Instantánea: Pastas pre cocidas, presentación en sobres de 85 gramos, 80 gramos de pasta y 5 gramos de condimento en polvo, de fácil preparación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en paquete de 85 gramos, 80 gramos de pasta y 5 gramos de condimento en polvo.
 152. Jugo Elaborado en polvo: Jugo Elaborado en polvo instantáneo, en sobres de 20 gramos que rinda 2 litro, fortificado con vitaminas A y C, sabores variados, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en paquete de mínimo 20 gr. Producción Nacional.
 153. Alfajor: Alfajor relleno de dulce de leche, cubierto con baño de repostería semiamargo en paquetes de 70 gramos como mínimo, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por unidad. Presentación en paquetes de 70 gr.
 154. Choclo en sachet : Maíz dulce o grano de choclo en conserva, elaborada con granos enteros de las variedades dulces, serán amarillos o dorados, envasados en un medio liquido apropiad cerrado y esterilizado herméticamente, producto inocuo y adecuado para consumo humano libre de panojas, estilos, cascara, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños, los granos serán de consistencia razonablemente tierna, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Presentación envase tipo sachet, no se acepta lata ni frasco de vidrio. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Presentación envase tipo sachet contenido neto de 200gr como mínimo.
 155. Leche en Polvo: Leche entera en polvo instantánea, fortificada con vitaminas y minerales. Perfecto estado de conservación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase. Requiere reconstitución con agua potable para consumo, se debe disolver en agua fría o caliente sin grumos. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por paquete o caja de 30 unidades, sobres de 5 gr cada unidad. Presentación en paquete o caja de 30 unidades, sobres de 5 gr cada unidad.
 156. Mortadela : Presentación en paquetes de 900 gramos como mínimo, herméticamente sellado en perfecto estado de

conservación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresos en cada envase, elaborado con una mezcla de carne bovina carne porcina, almidón, tocino, proteína de soja, sal fina y una mezcla de especias comino pimienta ajo. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por Unidad de 900 gramos. Presentación en unidad de 900 gr.

157. Mani salado: Maní tostado, grano entero, salado, producto snack salado, listo para consumo. Producto no requiere preparación ni cocción. Salado en medida justa. No se acepta mani crudo, mani sin sal, pasta / mantequilla de mani ni barra de mani. Libre de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, con fecha de vencimiento, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Presentación envase sachet sellado, contenido neto 100gr por unidad.
158. Azúcar: Azúcar Blanca, Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, refinada sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 % soluble, envasadas sobres de primer uso, llevara impreso la marca del bien, fecha de elaboración y fecha de vencimiento impreso. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por paquete o caja de 500 unidades, sobres de 5 gr cada unidad. Presentación en paquete o caja de 500 unidades, sobres de 5 gr cada unidad.
159. Compota de frutas: Compota de frutas 100% fruta, sabores variados. No se acepta producto en polvo, deshidratado, concentrado ni que requiera reconstitución con agua. De composición 100% fruta, sin azúcar añadida, sin preservante, sin colorantes, sin saborizantes. Producto homogéneo, textura untable/liquida listo para consumo directo sin dilución. La fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Presentación envase doypack pouch con tapa flip-top re-cerale, contenido neto de 90 gr.
160. Sal fina: Sal fina yodada, de mesa, cristalizado, bien conservado, sin rastros de deterioro, humedad o moho, la marca del bien, con fecha de vencimiento e ingredientes descritos. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Cotizar por paquete o caja de 1000 unidades, sobres de 1 gr cada unidad. Presentación en paquete o caja de 1000 unidades, sobres de 1 gr cada unidad.

161. Barra de cereal: Barra de cereales con cereales grano entero, avenas y frutas deshidratada. Producto listo para consumo, masticable, compacto. Barra de cereal balanceada, no barra de chocolate, no alfajor, no oblea. De como mínimo, 20 gramos, las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara las siguientes informaciones: denominación del alimento, peso neto, datos del establecimiento elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, información nutricional, número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, dos (02) años posteriores a la fecha de recepción de este por parte de la Convocante. Presentación envoltorio individual flow pack, contenido neto de 20 gr. como mínimo

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:

El lugar de entrega de los Bienes adjudicados se hará en las Sub Área de Pacificación (SAP's) ubicados en los Departamentos de Amambay, Concepción, San Pedro y Canindeyú, en las ciudades a ser especificadas a continuación:

- PC CODI: Arroyito Km 75.5, una vez firmado el contrato.
- SAP 1: Ruta Py 08 Km 320.
- SAP 2: Ruta Loreto Km 78.
- SAP 3: Ruta Py 08 Km 452.
- SAP 4: Ruta Py 05 Km 172.
- SAP 5: Ruta Py 03 Km 240.

- SAP 6: Ruta Py 08 Km 345.
- SAP 7: Ruta Py 05 Km 60.
- Todas las entregas se realizarán previa coordinación con la Giraduría de la Unidad Responsable. La provisión de los productos se hará por volúmenes semanales y mensuales, en el horario de 06:00 a 18:00 de lunes a viernes (días hábiles), las entregas deben estar acompañada de la Nota de Remisión.
- La Nota de Remisión debe estar debidamente completada por el proveedor antes de la firma del Acta de Recepción.
- Eventualmente y por casos de extrema necesidad, la provisión podrá ser realizada los días sábados, previa coordinación entre las partes y en el horario comprendido desde las 06:00 hs a 12:00 hs.
- El plazo de entrega de los bienes será a más tardar dentro de tres (03) días corridos posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra por parte de la empresa adjudicada, o en el plazo establecido en la orden (cuando sea más de tres (03) días corridos)
- En caso de la no recepción del suministro en el plazo previsto, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la Convocante procederá conforme a lo estipulado en las Condiciones Generales y especiales del Contrato.
- El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción.
- La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción de Bienes para la aceptación de los productos adjudicados.

El Comité de Recepción de Bienes actuando como representante autorizado de la contratante, realizará la fiscalización de los bienes al momento de su entrega, exigiendo al PROVEEDOR que los bienes adjudicados cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y en este contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a un (1) día corrido, contados a partir de la fecha de su rechazo. El Comité de Recepción, además de verificar la calidad, cantidad y condiciones de los productos adjudicados, verificarán el transporte de los mismos, especialmente, los productos que necesiten mantener la cadena de frío (productos cárnicos, frutas, verduras, productos lácteos, etc.), las cuales deberán estar debidamente habilitadas para el efecto.

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.

No Aplica

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:

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CODI - NORTE (CONCEPCIÓN - CANINDEYU) - PLURIANUAL 2026 - 2027		
INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción	dic-26
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	ene-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	feb-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	mar-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	abr-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	may-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción	jun-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	Nota de Remisión / Acta de recepción	jul-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	Nota de Remisión / Acta de recepción	ago-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 10	Nota de Remisión / Acta de recepción	sept-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 11	Nota de Remisión / Acta de recepción	oct-27
Nota de Remisión / Acta de recepción 12	Nota de Remisión / Acta de recepción	nov-27

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:

El plazo de vigencia de esta garantía deberá cubrir por lo menos de 30 días corridos posteriores al plazo de ejecución o vigencia 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:

- a. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- b. 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;
- c. 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

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

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

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

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

De la factura se deducirá:

- El 30% (treinta por ciento) sobre el IVA;
- El 4% del Impuesto a la Renta;
- El 0,4% retención sobre contratos suscriptos.

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

OBSERVACIÓN: Los pagos realizados en ejercicios próximos se encuentran supeditados a la aprobación del presupuesto debido a que se trata de un proceso plurianual.

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:

El precio del contrato estará sujeto a reajustes.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios señalados en este documento, comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en los que incurra el oferente en la ejecución del Contrato. Los precios cotizados por el Proveedor estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas;

Formula a aplicar:

- $Pr = P \times IPC1 / IPC0$
- Dónde:
- Pr = Precio Reajustado
- P = Precio Adjudicado
- IPC1 = Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro
- IPC0 = Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Unidad Responsable de la Ejecución del Contrato (DDSSCC) por el Proveedor. La

solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes no entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la Máxima Autoridad de la Convocante.

No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.

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

Porcentaje de multas

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

0,50 %

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

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

Tasa de interés por Mora

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

0,50

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

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

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

Fuerza mayor

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

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el

plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.

5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

- 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:

No Aplica

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

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

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

- Árbitro único

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

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

MODELO DE CONTRATO

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

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

FORMULARIOS

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

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

