REPÚBLICA DEL PARAGUAY

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

Instituto Nacional del Cancer / Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Instituto Nacional del Cancer

Nombre de la Licitación:

SBEN N° 28/2026 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL INCAN – MODALIDAD PLATO TERMINADO – PLURIANUAL – CONTRATO ABIERTO"

(versión 2)

ID de Licitación:

486665

Modalidad:

Subasta a la baja electrónica nacional

Publicado el:

03/11/2026

"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - SBE - Ley Nº 7021/22."
Versión 4

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	486665	**Nombre de la Licitación:**	SBEN N° 28/2026 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL INCAN – MODALIDAD PLATO TERMINADO – PLURIANUAL – CONTRATO ABIERTO"
Convocante:	Instituto Nacional del Cancer / Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social	**Categoría:**	90000000 - Servicios de Viajes, Alimentacion, Alojamiento y Entretenimiento
Unidad de Contratación:	Instituto Nacional del Cancer	**Tipo de Procedimiento:**	SBEN - Subasta a la baja electrónica nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Consultas virtuales a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).	**Fecha Límite de Consultas:**	05/11/2026 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	A través del portal, Oferta electrónica	**Fecha de Presentación de Ofertas Electrónicas e Inicio de la Etapa Competitiva:**	11/11/2026 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	A través del portal, Apertura electrónica	**Fecha de Apertura de Ofertas Electrónicas:**	12/11/2026 10:00

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	Dra. Jabibi Noguera	**Cargo:**	Directora General - Instituto Nacional del Cáncer
Teléfono:	021 247 8000	**Correo Electrónico:**	uocincan@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

La Convocante realiza modificaciones en el Pliego de Bases y Condiciones, en las siguientes secciones:

Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación

- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Suministros Requeridos - Especificaciones Técnicas

- Detalle de los bienes y/o servicios

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 por la cual se Reglamentan los Procedimientos de Contratación regidos por la Ley N° 7021/22.

Cuando la convocante requiera prorrogar la fecha tope de presentación e inicio de la etapa competitiva, 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 traves 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 Sostenible - 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, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y mantenimiento de equipos y gestión de las instalaciones, así como 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 por las convocantes 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 será presentado a través del Módulo de ofertas electrónicas, firmado electrónicamente 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. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Ofertas sea instrumentada a través de Declaración Jurada la misma será generada a través del SICP y firmada electrónicamente a través del módulo de ofertas electrónicas, la misma no requerirá de certificación de firmas.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas electrónicas podrán ser cargadas y presentadas desde la publicación de la convocatoria hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva indicadas 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 presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

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.

La oferta podrá ser modificada o retirada hasta antes de la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

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:

La oferta que prepare el Oferente, así como toda la correspondencia y documentos relativos a ella que intercambien el Oferente y la Convocante, deberán redactarse en el idioma Castellano.

Los documentos complementarios y textos impresos que formen parte de la oferta podrán estar escritos en otro idioma, con la condición de que las partes relevantes de dicho material vayan acompañadas de una traducción realizada por traductor público matriculado al idioma castellano. Para efectos de la interpretación de la oferta, prevalecerá dicha traducción.

Cuando se admitiera la presentación de anexos técnicos y folletos en idioma distinto al español, su traducción deberá ser realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

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, independientemente 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 multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. Una vez generada el Acta de Sesión Pública Virtual, el oferente, toda vez que haya realizado lances durante la etapa competitiva, deberá ajustar su listado de ítems al precio final de la competencia electrónica, a través del módulo de ofertas electrónicas, debiendo confirmar el precio ajustado de la oferta, hasta la fecha y hora prevista para el acto de apertura de ofertas electrónicas, para el efecto el SICP habilitará únicamente la modificación del precio unitario, los demás campos del ítem se mantendrán invariables

5. 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.

6. 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.

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

Abastecimiento simultáneo

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

No Aplica

Supuesto de abastecimiento simultáneo

El abastecimiento se regirá por el supuesto de:

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Moneda Nacional

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.

Moneda extranjera

La moneda extranjera para la oferta y pago, será:

No Aplica

Documentos de la oferta

La presentación de la oferta electrónica se regirá por las disposiciones establecidas en la normativa vigente y la guía de ofertas electrónicas.

1. **Constancia de perfil del proveedor.**

No se admitirá la presentación de la constancia de perfil del proveedor. El proveedor deberá proceder a la vinculación de los documentos del Registro de Proveedores del Estado a través del Módulo de Ofertas Electrónicas, según lo dispuesto en las disposiciones vigentes.

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.

Periodo de validez de las ofertas

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

90

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

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, a los oferentes la extensión del periodo de validez de la oferta. En caso de aceptar dicha solicitud, el oferente deberá manifestar su consentimiento de forma expresa, y, en consecuencia, prorrogar igualmente la Garantía de Mantenimiento de la Oferta.

El oferente podrá rechazar la solicitud de prórroga sin que ello implique la ejecución de su Garantía de Mantenimiento de la Oferta. En caso de aceptar la extensión solicitada, no se le pedirá ni se le permitirá modificar su oferta.

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 las SBE Inferiores a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones juradas, que será presentada directamente a través del módulo de ofertas electrónicas, junto al formulario de oferta, suscripta electrónicamente. La garantía instrumentada mediante declaración jurada estará exenta del requerimiento de certificación de firmas.

1.2. La garantía de mantenimiento de oferta presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta electrónica presentada hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de etapa competitiva indicadas en el SICP.
1.3. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo total del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, o de la suma de los valores máximos obtenidos por la multiplicación de los precios unitarios ofertados con las cantidades máximas, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.

En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, 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 susceptible de ser adjudicado, hubiere realizado lances y no hubiera confirmado el precio ajustado de la oferta, de acuerdo al acta de sesión pública virtual.
b. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
c. Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
d. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
e. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:

e.1. Firmar el contrato

e.2. Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato

e.3. Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato

f. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
g. No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
h. Si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas.

La Garantía de Mantenimiento de Oferta, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía deberá ser pagadera según el tipo de garantía que haya sido solicitada.

Período 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.

En el caso de que la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

Condiciones especiales de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

Las condiciones especiales de la Garantía de Mantenimiento de Oferta serán:

No Aplica

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 Nº 7021/22.

Método de presentación, retiro, sustitución y modificación de las ofertas electrónicas

La carga y presentación de ofertas se regirán por las disposiciones emitidas por la DNCP que regulan la utilización del módulo de ofertas electrónicas en los procedimientos de contratación. Las ofertas electrónicas podrán ser cargadas y presentadas desde la publicación de la convocatoria hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva indicadas en el SICP.

La oferta podrá ser modificada o retirada hasta antes de la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

En SBE no se admitirá el método de presentación de ofertas en doble sobre.

Apertura de ofertas

1. Culminada la etapa de ajustes de precios de la oferta electrónica, se procederá a la apertura de las ofertas electrónicas, en el día y hora fijados en las bases de la convocatoria de conformidad a las disposiciones establecidas en la normativa vigente. La apertura de ofertas electrónicas podrá establecerse desde el día siguiente hábil al cierre de la etapa de competitiva y hasta tres (03) días hábiles posteriores al mismo.
2. **Postergación de la apertura de ofertas electrónicas:** Facultase a las convocantes a postergar la fecha de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva, hasta en dos (02) oportunidades, cuando llegada la fecha límite fijada para la presentación de ofertas e inicio de etapa competitiva no se hayan presentado oferta alguna.
3. **Suspensión de la etapa competitiva:** La DNCP podrá disponer la suspensión de la etapa competitiva por motivos de fuerza mayor, con el fin de salvaguardar la prosecución del procedimiento. A dicho efecto, se procederá a la suspensión de la competencia y se publicará un aviso en el SICP con la información pertinente. La etapa competitiva será reanudada en el plazo que resulte conveniente para el desarrollo de la Subasta, con el grupo que no haya finalizado. Los demás plazos de la competencia serán prorrogados proporcionalmente, las nuevas fechas serán difundidas en el SICP, de lo cual quedará constancia en el Acta de Sesión Pública Virtual.
4. 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

Ajuste de Precios de Oferta Electrónica

El ajuste de precios se formaliza con la confirmación del precio ajustado de la oferta de acuerdo al acta de sesión pública virtual, constituyéndose el mismo una condición sustancial, caso contrario la oferta será rechazada.

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

Fecha: Según lo establecido en el SICP. El acta de participación expedido en fecha establecida, será el considerado por el Comité Evaluador.

Lugar: Instituto Nacional del Cáncer. El recorrido iniciará frente a la oficina de la Dirección General.

Hora: 09:00 hs. (Oferentes que lleguen posterior a la hora fijada no se le permitirá realizar la visita técnica).

Procedimiento: Visita in situ en el Servicio de Producción de Alimentos dependiente del Departamento de Alimentación y Nutrición, a efectos de conocer y estimar los precios conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. La visita será guiada por la Lic. Laura Joy, Jefa del Departamento de Alimentación y Nutrición.

Observación: La visita técnica es de carácter obligatoria. Los oferentes que lleguen posterior a la fecha y hora fijada en el SICP, no podrán contar con la Constancia de Visita expedida por la Convocante.

En caso de Consorcios, por lo menos 1 (un) integrante debe participar de la Visita Técnica.

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:

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de la oferta. Las mismas deberán ser presentadas en el momento determinado en este apartado. La falta de presentación de las muestras en tiempo y condiciones 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:

No Aplica

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 guaranies, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

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.

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’’.

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.

Confidencialidad de la información

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.

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 electrónicas e inicio de la etapa competitiva 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 incursos en las causales previstas en el Arts. 17 y 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 constatara 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 la empresa, 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.

Método de evaluación y análisis de los precios ofertados

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, cuando los montos cotizados se aparten de los parámetros o rangos establecidos en la normativa aplicable.

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.

Composición de Precios

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

Se deberá indicar los siguientes Componentes del Precio expresados en moneda local:

1. Costos de alimentos y materia prima:
2. Gastos Administrativos:
3. Costos de producción (mano de obra, limpieza, etc.):
4. Costos de distribución (transporte y logística):
5. Margen de beneficio:
6. Impuestos y Tasas:

La solicitud de documentaciones formales o aclaraciones será realizada por correo electrónico, para lo cual, se remitirán las notas de consultas al correo declarado en el formulario de oferta del participante.

El oferente deberá remitir su respuesta en formato digital al mismo correo desde el cual se realizó la consulta. Los documentos remitidos como respuesta tendrán carácter de Declaración Jurada.

Para el efecto, en la nota será detallada el plazo de respuesta, el cual no podrá superar 1 (un) día hábil desde su remisión. El cómputo del plazo iniciará desde la hora y fecha de la remisión, sin necesidad de acuse de recibo.

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.

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 normativa vigente.

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 electrónicas e inicio de etapa competitiva. 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.

b) Oferentes en Consorcio:

b.1. Provisión de Bienes. El CPEN debe ser expedido a nombre del miembro, o los miembros, que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los integrantes del consorcio 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 constituido o en formación, o a nombre de cualquiera de los integrantes del mismo.

b.2. Provisión de Servicios. Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN. (Se entenderá por el término “servicio” aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

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 constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio específico certificado.

Para los casos de prestación de servicios, el CPEN será intransferible. Se permite el uso del CPEN por terceros 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.

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.

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

No Aplica

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

1. **Formulario de Oferta (*)** *[El formulario de oferta, deberá ser generado en el módulo de oferta electrónica y se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]*
2. **Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)** *[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.*

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social **(**)**
4. 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 profesional, comercial y/o industrial 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). III. 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 el Módulo de Oferta Electrónica, el oferente deberá cargar los datos en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

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

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario y deberán estar vigente a la fecha y hora tope **de presentación de ofertas electrónica e inicio de la etapa competitiva.**

Los documentos indicados con doble asterisco (**) son considerados documentos formales, los cuales deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva. 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 o cuando el titular de una empresa no sea empleador, 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:

Para contribuyente de IRE GENERAL. Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente: Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025)

Endeudamiento: pasivo total / activo total: No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025)

Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio en los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025), no deberá ser negativo.

Para contribuyentes de IRE SIMPLE. Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025)

Para contribuyentes de IRP Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025)

Para contribuyentes de exclusivamente IVA General Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025)

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el siguiente punto. Los oferentes con menos de 3 (tres) años de antigüedad, podrán presentar sus Balances Generales y Estados Financieros desde su existencia como empresa.

Para los consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera.

Observación: para hallar el promedio de los 3 (tres) años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años. En caso de empresas que tengan menos años de antigüedad, el promedio se realizará teniendo en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los casos se utilizarán dos decimales.

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 Cuadro de Estado de Resultados de los años (2023, 2024 y 2025) para contribuyentes de IRE GENERAL.
2. Formulario 501 (2023, 2024 y 2025) IRE Simple.
3. Formulario 515 (2023, 2024 y 2025) IRP RSP.
4. Para contribuyentes de IVA general: IVA General de los años (2023, 2024 y 2025).

Experiencia requerida

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

Demostrar mediante copias de Contratos con sus respectivas facturaciones de ventas ó facturaciones de ventas, la experiencia en **PROVISION DE PLATO TERMINADO** a hospitales públicos y/o privados, por un monto equivalente al 50% como mínimo del monto máximo del llamado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) años (2021, 2022, 2023, 2024, 2025). Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado. No será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año (2021, 2022, 2023, 2024, 2025). De alcanzar el porcentaje requerido en uno o más años que correspondan a los años estipulados en éste punto, será considerado como válido.

Demostrar mediante copias de Notas de Remisión y/o Actas de Recepción de suministro en elaboración y/o distribución de platos terminados para hospitales públicos y/o privados de la misma envergadura (mínimo 280 comensales), correspondientes a los últimos 24 meses previos al anterior al de la Fecha de Inicio de la Etapa Competitiva.

Para validar las facturas y/o contratos presentados, deberá presentarse el Registro de Establecimiento (R.E.) como Elaborador de Alimentos listos para el consumo, emitido por la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA), correspondiente a los años señalados.

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

Para los consorcios:

Requisitos Mínimos	Socio Líder	Cada Socio	Todas las partes Combinadas
Demostrar mediante copias de Contratos con sus respectivas facturaciones de ventas ó facturaciones de ventas, la experiencia en **PROVISION DE PLATO TERMINADO** a hospitales públicos y/o privados, por un monto equivalente al 50% como mínimo del monto máximo del llamado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) años (2021, 2022, 2023, 2024, 2025). Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado. No será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año (2021, 2022, 2023, 2024, 2025). De alcanzar el porcentaje requerido en uno o más años que correspondan a los años estipulados en éste punto, será considerado como válido. Demostrar mediante copias de Notas de Remisión y/o Actas de Recepción de suministro en elaboración y/o distribución de platos terminados para hospitales públicos y/o privados de la misma envergadura (mínimo 280 comensales), correspondientes a los últimos 24 meses previos al anterior al de la Fecha de Inicio de la Etapa Competitiva. Para validar las facturas y/o contratos presentados, deberá presentarse el Registro de Establecimiento (R.E.) como Elaborador de Alimentos listos para el consumo, emitido por la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA), correspondiente a los años señalados.	*60 %* *como mínimo del porcentaje solicitado*	*40 %* *como mínimo del porcentaje solicitado*	*El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100% del porcentaje solicitado.*

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

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de Contratos con sus respectivas facturaciones de ventas que avalen la experiencia requerida. Las Actas de Recepción deberán estar debidamente sellada y firmado por el responsable que lo emitió.
2. 3 (tres) Certificados de Buen cumplimiento del Contrato o Actas de Recepción Final en **PROVISION DE PLATO TERMINADO** expedidos por Hospitales Públicos y/o Privados dentro de los últimos 5 (cinco) años (2021, 2022, 2023, 2024, 2025). El documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió.
3. Notas de Remisión y/o Actas de Recepción de suministro en elaboración y/o distribución de platos terminados para hospitales públicos y/o privados de la misma envergadura (mínimo 280 comensales), correspondientes a los últimos 24 meses previos al anterior al de la Fecha de Inicio de la Etapa Competitiva.
4. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) como Elaborador de Alimentos listos para el consumo, emitido por la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA), correspondiente a los años de las facturas presentadas.

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, la patente municipal o los documentos constitutivos, 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:

Contar con las habilitaciones correspondientes de los entes reguladores, para la prestación del servicio solicitado y el staff profesional calificado para la supervisión de la elaboración, y logística de envasado y distribución.
Contar con un nutricionista para supervisar el desayuno, almuerzo y la cena, a fin de relacionarse con las nutricionistas de la institución y coordinar los distintos menús diarios y un mínimo de dos tecnólogos de alimentos.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

1. Certificado de Registro de Establecimiento (RE) vigente como Elaborador de Alimentos listos para el consumo, emitido por la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA).
2. Certificado de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), emitido por la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA).
3. Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente, emitido por la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA).
4. El oferente deberá contar con un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015, y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) cuyo alcance sea el rubro de alimentos, ya sea de producción de alimentos, distribución o ventas de productos alimenticios, garantizando de esa manera que la empresa cuenta con puntos críticos de control implementados, evitando cualquier tipo de contaminación cruzada. Certificado de Calidad ISO 9001:2015 vigente, emitido por una certificadora debidamente acreditada. Certificado HACCP emitido por el Instituto Nacional de Alimentación, vigente.
5. Currículum Vitae y Contrato vigente del/la Nutricionista de la empresa proveedora el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina en el sector público o privado y con formación académica en cursos de a) elaboración y comercialización de alimentos, b) de capacitación en Higiene aplicada a la manipulación de alimentos, c) elaboración de cocina saludable, con certificados comprobables emitidos por entidades educativas habilitadas. El nutricionista debe contar con contrato vigente con el oferente. De configurarse la necesidad de un cambio de profesional, el proveedor deberá comunicar el curriculum vitae, para cuya aceptación deberá reunir como mínimo los mismos requerimientos. El proveedor deberá mantener un profesional nutricionista durante la ejecución del contrato.
6. Contrato vigente de tecnólogos de alimentos suscrito con la empresa oferente. De configurarse la necesidad de un cambio de profesional, el proveedor deberá comunicar el curriculum vitae, para cuya aceptación deberá reunir como mínimo los mismos requerimientos. El proveedor deberá mantener dos profesionales tecnólogos de alimentos durante la ejecución del contrato.
7. Contar con una cantidad mínima de 15 (quince) funcionarios, que serán cotejados con las planillas de IPS de los últimos 6 (seis) meses que el Oferente debe presentar.
8. Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA) de como mínimo 15 (quince) funcionarios, que serán cotejados con las planillas de IPS presentados, que deberán corresponder a los últimos 6 meses previos al anterior al de la Fecha de Inicio de la Etapa Competitiva.
9. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por la autoridad competente, sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio: Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta 15 (quince) días anteriores a la firma del contrato y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos. **Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS MÉDICOS de todo el personal con los estudios exigidos, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.**
10. Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.
11. El oferente deberá de contar con dos camiones, uno habilitado por SENACSA y otro habilitado por SENAVE o presentar un contrato entre el oferente y el titular del vehículo donde conste que el vehículo se encuentra comprometido por el periodo de cobertura del contrato. Deberá presentar copia de la Cédula verde de cada vehículo y la habilitación otorgada por SENACSA y SENAVE respectivamente ó el Contrato entre la empresa oferente y el titular de los vehículos, cédula verde y habilitación otorgada por SENACSA y SENAVE respectivamente.

Otros criterios que la convocante requiera

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

1. Acta de Participación Original de la Visita Técnica, expedido por el Instituto Nacional del Cáncer.
2. Declaración jurada donde el oferente brinda la dirección oficial de correo electrónico en la que llegarán las Órdenes de Servicio emitidas por el INCAN.

La solicitud de documentaciones formales requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones, o aclaraciones, será realizada por correo electrónico, para lo cual, se remitirán las notas de consultas al correo declarado en el Formulario de Oferta del participante.

El oferente deberá remitir su respuesta en formato digital al mismo correo desde el cual se realizó la consulta. Los documentos remitidos como respuesta tendrán carácter de Declaración Jurada.

Para el efecto, en la nota será detallado el plazo de respuesta, el cual no podrá superar 1 (un) día hábil desde su remisión.

El cómputo del plazo iniciará desde la hora y fecha de la remisión, sin necesidad de acuse de recibo.

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 aritmético.

El comité de evaluación deberá 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.

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

Para los casos de ajustes de precios de las ofertas electrónicas, toda vez que se hayan realizado lances durante la etapa competitiva, el oferente deberá ajustar su listado de ítems al precio final de la competencia electrónica, a través del módulo de ofertas electrónicas.

Si como consecuencia del resultado de la división del precio total subastado respecto a la cantidad, se obtuviere una cifra con decimales, se deberá realizar el redondeo del mismo hacia abajo, de modo a que el precio total no supere al que figure en el Acta de Sesión Pública Virtual como precio final, conforme al sistema de adjudicación establecido (ítem, lote, total).

En la consignación de los precios unitarios finales, el oferente no podrá aumentar el precio unitario cargado inicialmente para la presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

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.

En caso de que el oferente no haya realizado lance durante la etapa competitiva, los precios permanecerán invariables.

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 al finalizar la etapa competitiva y sean sus ofertas las más bajas, el vencedor del grupo subastado será el que haya ingresado primero el precio más bajo con el que se produjo el empate.

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, 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.

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 comunicación 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 comunicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado y el informe de evaluación respectivo. La fecha de esta notificación se considera válida a todos los efectos, siempre que se cumplan con las formalidades previstas en el Art. 52 y 55 de la Ley N.° 7021/22 y, lo previsto en el Título V, Capítulo VI, Sección IV y V del Decreto Reglamentario N.º 2264/24.

En casos excepcionales, 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 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 comunicación 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 fecha prevista en 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 respecto al análisis de su oferta.

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 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 regirá de conformidad a la cláusula de adendas y cambios convenios modificatorios.

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

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

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

Lic. Laura Joy, Jefa del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional del Cáncer. A través de la Resolución D.G.A.F. 226 de fecha 31 de marzo del 2026 se cuenta con la aprobación del Programa Anual de Contrataciones Públicas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Considerando la Ley N° 7609/2025 *Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2026* Artículos 184 y 186, y en particular de lo dispuesto en los Artículos 373, 394, 395 del Decreto N° 5311/2026, la disponibilidad presupuestaria permite un periodo de cobertura de aproximadamente 7 meses, en base a la LPN N° 11/2025 ID N° 471.386, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones UOC N° 03 del Instituto Nacional del Cáncer.

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

La presente contratación responde a la necesidad de dar continuidad a un modelo de gestión ya implementado, que ha demostrado ser adecuado para asegurar una prestación eficiente, continua y conforme a los requerimientos nutricionales, sanitarios y operativos del Instituto Nacional del Cáncer. Asimismo, se basa en varios aspectos clave que garantizan la calidad, la eficiencia y la alineación con las necesidades nutricionales de los comensales. La tercerización permite garantizar que el servicio cumpla con todas las normativas y estándares sanitarios aplicables lo que es fundamental para asegurar la seguridad alimentaria y la salud de pacientes y funcionarios.

- Justificación de la planificación, si se trata de un procedimiento de contratación periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal.

La presente contratación responde a una necesidad periódica, vinculada a la provisión de alimentos para pacientes internados, de albergue y funcionarios de guardia del Instituto Nacional del Cáncer. La disponibilidad continua del servicio de plato terminado constituye un componente esencial de la atención integral en salud, por cuanto garantiza el suministro oportuno de una alimentación adecuada a los comensales, evitando la interrupción de un servicio indispensable para la continuidad asistencial y el normal funcionamiento institucional.

- Justificación de las especificaciones técnicas establecidas.

Las especificaciones técnicas son elaboradas teniendo en cuenta la provisión del servicio a funcionarios de guardia del Instituto Nacional del Cáncer. En cuanto a los pacientes internados y de albergue, la provisión de los alimentos con los valores nutricionales estándar y con el factor de variabilidad determinado por el tratamiento especifico oncológico ante las particularidades de la condición nutricional, medicación y requerimiento de recuperación. Los alimentos serán elaborados en la cocina del Instituto Nacional del Cáncer, de Lunes a Domingo, inclusive feriado.

Las especificaciones técnicas deberán estar sustentadas en el dictamen técnico, requerido al momento de la comunicación de la convocatoria.

Especificaciones Técnicas "CPS"

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

El propósito de las 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. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como “o sustancialmente equivalente” u “o por lo menos equivalente”, 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:

Ítem	Código de Catalogo	Descripción del servicio	Especificaciones Técnicas	Presentación	Unidad de Medida
1	90101603-039	Servicio de desayuno / merienda	Servicio de Desayuno para Funcionarios	Evento	Unidad
2	90101603-999	Servicio de almuerzo / cena	Servicio de Almuerzo para Funcionarios	Evento	Unidad
3	90101603-999	Servicio de almuerzo / cena	Servicio de Cena para Funcionarios	Evento	Unidad
4	90101603-039	Servicio de desayuno / merienda	Servicio de Desayuno para Pacientes	Evento	Unidad
5	90101603-039	Servicio de desayuno / merienda	Servicio de Media mañana para Pacientes	Evento	Unidad
6	90101603-999	Servicio de almuerzo / cena	Servicio de Almuerzo para Pacientes	Evento	Unidad

7	90101603-039	Servicio de desayuno / merienda	Servicio de Merienda para Pacientes	Evento	Unidad
8	90101603-999	Servicio de almuerzo / cena	Servicio de Cena para Pacientes	Evento	Unidad
9	90101603-999	Servicio de almuerzo / cena	Servicio de Colación Nocturna para Pacientes	Evento	Unidad

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO SOLICITADO:

El presente pedido contempla la provisión del servicio de plato terminado a pacientes internados, de albergue y funcionarios de guardia del Instituto Nacional del Cáncer desde las 05:00 horas hasta las 21:30 horas, los 365 días del año.

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

La provisión del servicio de alimentos deberá ajustarse a una planificación que evite la repetición excesiva de los menús.

Las preparaciones de alimentos deberán ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Los alimentos serán elaborados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen cualquier sustancia que pongan en riesgo la salud de los comensales.

Gestiones que deberá cumplir la empresa adjudicada

1. Compra y gestión de alimentos, recepción, verificación y almacenamiento de la materia prima, definición de productos necesarios.
2. Mantenimiento y verificación del stock de insumos, etc., de acuerdo a los criterios establecidos.
3. Establecer la metodología y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración, envasado y distribución de la materia prima, garantizando que se realicen de forma inocua, teniendo en cuenta las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), el Manual de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en la Manipulación de Alimentos, las normativas municipales vigentes que establezcan las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura así como las Directrices emanadas por el Dpto. de Alimentación y Nutrición del INCAN.
4. Elaboración, envasado y distribución de desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena, colaciones alimentarias y agua a pacientes internados y de albergue.
5. Elaboración, envasado y distribución de desayuno, almuerzo y cena a funcionarios de guardia con derecho a alimentación.
6. La distribución deberá realizarse según instrucciones y horario establecidos por el Dpto. de Alimentación y Nutrición del INCAN.
7. Provisión de útiles de oficina lápices, bolígrafos, borradores, papel de oficina, impresora de etiquetas térmicas y etiquetas adhesivas, necesarios para el registro de distribución de los alimentos, impresiones de menús y otros documentos necesarios.
8. Limpieza de la cocina, depósito, comedor, menajes, equipos electrodomésticos, utensilios y carros térmicos de distribución.
9. Gestión de residuos generados: La empresa adjudicada será responsable de evitar la acumulación de los residuos dentro de las instalaciones del INCAN y adecuarse al Plan de Gestión de Residuos del Hospital. Los productos, insumos, elementos de protección y recursos necesarios para estas tareas serán suministrados exclusivamente por la Empresa Adjudicada.
10. La empresa adjudicada deberá presentar dentro de su propuesta técnica, un manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además el recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.
11. La empresa adjudicada deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos instalados en el área de Cocina, y proporcionar los equipos adicionales que requieran la prestación del servicio.
12. La empresa adjudicada deberá contar con un mínimo de 15 (quince) funcionarios para la prestación de los servicios, que serán distribuidos al Turno Mañana, Turno Noche y Fin de Semana, quienes deberán contar con la Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), certificados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), que serán cotejados con las planillas de IPS presentados.
13. Provisión de Gas Licuado de Petróleo (GLP): La provisión, reposición y costos asociados al Gas Licuado de Petróleo (GLP) requerido para la elaboración de los alimentos será responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicada. La empresa deberá asegurar la disponibilidad permanente de dicho insumo, a fin de evitar interrupciones en la prestación del servicio.
14. Conservación térmica y distribución: La empresa adjudicada deberá garantizar el mantenimiento de la cadena térmica y de las condiciones organolépticas e higiénico-sanitarias de los alimentos durante el envasado, traslado y distribución intrahospitalaria. La distribución regular de alimentos para pacientes internados, pacientes del albergue, pacientes aislados, del área de urgencias, pacientes ausentes durante el horario de distribución o en otros casos indicados por el Departamento de Alimentación y Nutrición, se utilizarán recipientes y utensilios descartables aptos para alimentos calientes, resistentes, con tapa segura y capacidad comprobable de conservación térmica. Asimismo, se utilizarán carros térmicos o equipos de transporte que mantengan la temperatura de los alimentos hasta el momento de su entrega.
15. Para la provisión de alimentos destinados a los funcionarios de guardia, la empresa adjudicada deberá utilizar recipientes y utensilios descartables hasta tanto se encuentre habilitado el comedor de la Institución. Una vez comunicada formalmente por la Convocante la habilitación del comedor institucional, la distribución de los alimentos destinados a los funcionarios de guardia deberá realizarse mediante bandejas, utensilios y demás menajes reutilizables, conforme a las condiciones operativas establecidas por la Institución.
16. Gestión del aceite vegetal usado: La empresa adjudicada será responsable de recolectar, almacenar adecuadamente y retirar periódicamente, o entregar el aceite vegetal usado generado durante la ejecución del servicio a empresas habilitadas para su reciclaje, valorización, tratamiento o disposición final. Queda prohibida su eliminación en los sistemas de desagüe o dentro de las instalaciones del INCAN.
17. Documentación de ejecución y control: La empresa adjudicada deberá presentar informes técnicos semanales de ejecución del servicio, detallando como mínimo las cantidades proveídas por día, tipo de servicio, cantidad de platos destinados a pacientes y funcionarios de guardia, así como las incidencias o contingencias operativas. Dichos informes deberán ser verificados y conformados por el Departamento de Alimentación y Nutrición del INCAN.
18. Remisiones y facturación: Las remisiones y la facturación deberán emitirse mensualmente, de acuerdo con las cantidades efectivamente proveídas, verificadas y conformadas por el Departamento de Alimentación y Nutrición del INCAN.
19. Incumplimiento: La falta de presentación de los informes o documentos requeridos, así como el incumplimiento de las obligaciones de conservación térmica, uso de carros térmicos, provisión de GLP, retiro o gestión del aceite vegetal usado, será considerada incumplimiento contractual y podrá dar lugar a la aplicación de las penalidades, sanciones o medidas administrativas previstas en el Pliego de Bases y Condiciones, el contrato y la normativa vigente.
20. En cuanto a los proveedores de carne, el oferente deberá demostrar que los productos cárnicos cuenten con análisis fisicoquímicos/microbiológicos emitidos por el INTN. Deberá presentar contrato con el proveedor de productos cárnicos, vigente como mínimo por el periodo de cobertura de la licitación, o documento que acredite que el oferente es productor cárnico, y documento emitido por el INTN que certifique el análisis fisicoquímico/microbiológico de los productos cárnicos vacuna, porcina, avícola específicamente pollo, por cada tipo de carne.

Gestiones que deberá cumplir el INCAN

El Instituto Nacional del Cáncer proporcionará el espacio físico que contará con la siguiente distribución:

1. Espacio físico para la elaboración de alimentos.
2. Espacio físico para el depósito de insumos.
3. Espacio físico para comedor de funcionarios de guardia.

4. Espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos.
5. Provisión de agua y electricidad.

El Proveedor deberá comunicar requerimientos de adecuación edilicia a normativas vigentes de manera que la Contratante pueda implementar las acciones necesarias.

Horario de distribución de servicios a los pacientes internados y de albergue

Evento	Horario de Distribución	
	Inicio	Finalización
Desayuno	06:00 hs	06:30 hs
Media Mañana	09:00 hs	09:30 hs
Almuerzo	11:30 hs	12:30 hs
Merienda	15:30 hs	16:00 hs
Cena	18:30 hs	19:30 hs
Colación Nocturna	20:00 hs	20:30 hs

Horario de distribución de servicios a los funcionarios de guardia

Evento	Horario de Distribución	
	Inicio	Finalización
Desayuno	06:00 hs	08:30 hs
Almuerzo	11:30 hs	14:30 hs
Cena	19:00 hs	21:00 hs

Planificación del menú

El Servicio de Nutrición planificará los menús semanales de los funcionarios de guardia y pacientes con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados según necesidad. La repetición de menús será cada 6 semanas y teniendo en cuenta las estaciones del año: verano e invierno.

La empresa no podrá realizar cambios en la planificación, a excepción de situaciones de fuerza mayor que deberá ser comunicado al Dpto. de Nutrición para su conocimiento y autorización del cambio.

Se contemplará un menú diferencial para los días festivos (festividades de fin de año: cena del 24 y almuerzo del 25 de diciembre, cena del 31 de diciembre, almuerzo del 1 de enero, almuerzo y cena del 6 de enero, semana santa (jueves, viernes, domingo).

Las preparaciones a servir estarán elaboradas en base a la alimentación tradicional paraguaya y deberán estar de acuerdo a los hábitos alimentarios, preferencias y aceptación del usuario, además de las recomendaciones individuales dadas por el Dpto. de Nutrición.

Preparación de los alimentos

La alimentación para pacientes y funcionarios de guardia deberá cumplir con todas las características organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y con las Leyes de la Alimentación (Ley de la Cantidad, Calidad, Armonía y Adecuación).

La empresa deberá contar con capacidad operativa y disponibilidad de insumos para preparar hasta un 10 % adicional de raciones. Las raciones adicionales solamente serán elaboradas, distribuidas y facturadas cuando sean solicitadas por el Departamento de Alimentación y Nutrición y efectivamente recibidas y conformadas.

Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación.

La solicitud de las dietas se hará exclusivamente por el personal del Servicio de Nutrición Clínica del Departamento de Nutrición en los formatos correspondientes y establecidos con el Coordinador de la empresa.

La empresa deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de los insumos requeridos para cada tipo de dieta.

El Departamento de Nutrición será el encargado de supervisar que los alimentos entregados y servidos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

Servicio para Pacientes

Consideraciones nutricionales
La planificación del menú de pacientes debe buscar que las comidas cumplan las necesidades nutricionales de los mismos, para que esto se cumpla es necesario que el paciente ingiera lo que se le sirve, lo que se logrará con una adecuada presentación, en el horario y a la temperatura idónea. Los menús deben proporcionar al paciente una alimentación completa, equilibrada, terapéutica, variada, agradable, atractiva en su presentación, con temperatura y consistencia adecuada. La empresa adjudicada elaborará las propuestas de menús semanales conforme a los patrones nutricionales, tipos de dietas, gramajes y demás directrices establecidas por el Departamento de Alimentación y Nutrición del INCAN. Los menús deberán ser previamente evaluados, ajustados, convalidados y aprobados por dicho Departamento antes de su implementación. Consistirán en menús basales y en dietas terapéuticas (Blanda, Astringente, Líquida Clara, Líquida Completa, Hiperproteica, para Celiacos, para Diabéticos, para Urémicos y toda otra dieta para patología especifica solicitada por el Departamento de Nutrición), en su presentación con sal e hiposódica y considerando las patologías de los pacientes, las costumbres culturales y gastronómicas de nuestro país.
Composición nutricional promedio de las dietas
Dieta basal, normal o libre: requerida por pacientes que no tienen necesidad de seguir unas pautas alimentarias fuera de las normales, es balanceada en macro y micronutrientes. Aporta calorías que el organismo requiere para su desarrollo, reparación y conservación. Dietas terapéuticas: son aquellas prescritas médicamente para contribuir al tratamiento de una patología concreta. Su planificación se ajustará de acuerdo a la patología y requerimiento del paciente. El valor calórico y la distribución de macronutrientes se adecuan a la patología específica. El menú completo ofertado se compondrá según descripciones de tablas de referencia. Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú aprobado por el Dpto. de Nutrición.
Provisión de alimentos a pacientes
La preparación de los platos deberá realizarse en la cocina del hospital, sirviendo la ración y el tipo de dieta indicada para cada paciente. El servicio de alimentos y agua deberá identificarse mediante etiquetas que contengan, como mínimo, el número de cama y sala, nombre del paciente, tipo de dieta, fecha y hora de provisión. La distribución regular de alimentos para pacientes internados, pacientes del albergue, pacientes aislados, del área de urgencias, pacientes ausentes durante el horario de distribución o en otros casos indicados por el Departamento de Alimentación y Nutrición, se utilizarán recipientes y utensilios descartables aptos para alimentos calientes, resistentes, con tapa segura y capacidad comprobable de conservación térmica. Asimismo, se utilizarán carros térmicos o equipos de transporte que mantengan la temperatura de los alimentos hasta el momento de su entrega. Cuando el paciente no se encuentre en la cama asignada y no pueda alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será acondicionada en un recipiente térmico descartable, debidamente protegido e identificado, y quedará resguardada en el área de cocina hasta recibir nuevas indicaciones del Departamento de Alimentación y Nutrición. La provisión de comidas y agua mineral a pacientes que ingresen después del horario previsto para la distribución se realizará conforme a las indicaciones del Departamento de Alimentación y Nutrición, dentro del horario general de prestación del servicio. La entrega de los alimentos se realizará de acuerdo con el listado proveído por el Departamento de Alimentación y Nutrición, el cual deberá ser verificado y registrado por el personal encargado en el momento de la entrega al paciente.

Servicio para funcionarios de guardia

Generalidades
La empresa adjudicada implementará el sistema para determinar la cantidad exacta de comensales a servir por evento y por día, en base a la planilla diaria de funcionarios con derecho a alimentación proveídos por el Departamento de Nutrición a la Coordinadora de la empresa. El Departamento de Nutrición no se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando a cargo de la empresa implementar su sistema de confirmación de raciones a producir para cada evento. El derecho de alimentación no es trasferible a otro funcionario, excepto en los casos de cambio de guardia, debidamente documentados, ante su Jefatura e informados al Servicio de Nutrición. Los funcionarios serán habilitados a los servicios de provisión de alimentos según el reglamento vigente de acceso al comedor. A la habilitación del comedor en el Instituto Nacional del Cáncer, la empresa adjudicada deberá realizar la entrega de los alimentos exclusivamente en dicho lugar y deberá proveer, para el servicio, vajilla y menaje reutilizables, adecuados para uso gastronómico, incluyendo platos de vidrio, porcelana o loza, vasos de vidrio y cubiertos de acero inoxidable, en cantidad suficiente para atender a los funcionarios habilitados.
Menú del funcionario

En la planificación del menú de funcionarios, el Departamento de Nutrición presentará un menú estándar. Así como estar preparados en caso de presentarse casos de alguna patología específicas como ser: diabético, hipertenso, celiaco, entre otros.

La empresa deberá de confeccionar un listado con los nombres de los funcionarios con dietas específicas cuya solicitud estará coordinada con el Dpto. de Nutrición.

El menú completo ofertado se compondrá según la descripción que se detalla más adelante, a utilizar como una referencia para la empresa adjudicada.

Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú aprobado por el Dpto. de Nutrición.

Promedio de provisión de alimentos por evento

El promedio de provisión de alimentos para pacientes y funcionarios de guardia, por eventos se detalla en la siguiente tabla.

La misma es una referencia para el cálculo de los servicios a prestar, pudiendo ser modificado según situaciones específicas que se presenten.

Evento	Pacientes	Funcionarios de Guardia
Desayuno	180	140
Media Mañana	180	No
Almuerzo	180	Lunes a Viernes: 120 Sábado y Domingo: 120
Merienda	180	No
Cena	180	80
Colación Nocturna	100	No

Especificaciones de equipamientos

Equipo	Especificaciones
Campana extractora de vapores. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Campana que posea la capacidad mínima de disipar todo el humo y olor de la cocina. Características del Extractor de Aire: Diámetro: 30 cm o mayor. Con funciones de extracción y ventilación. Hélice: 300 mm o mayor. Peso: 6Kg o menos. Flujo: 1000 m^3/hora o mayor. Rotación: 1400 rpm o mayor. Potencia: 110 W o mayor. Red de acero de Zinc. Clase de aislamiento: H (180°C). Clase de Protección: IPX2 Hélices y tubos de metal grafitado. Nivel de ruido: 63db o menor. Capacidad de extracción mínima: 672 m^3/hora. Capacidad de extracción máxima: 1.344 m^3/hora
Lavavajilla automático industrial. **Opcional**	De uso mixto (vasos y platos), acero inoxidable, con función de secado, con diferentes cestas para lavado de 40 x 40 o 50 x 50 cm, para lavar todo tipo de platos, bandejas, vasos, tazas, cubiertos, etc., interior de la máquina redondeado (ausencia de ángulos impidiendo así la acumulación de suciedad)
Visicooler. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Con capacidad mínima de 350lts., indicador visual digital de temperaturas, luces led, con 4 a 6 parrillas montables, temperaturas de 0° a 10° C, para disponer agua, frutas, verduras, postre terminados, lácteos, carnes.
Heladera. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	De acero inoxidable, con 2 puertas, con panel frontal de control de temperatura, no frost, con capacidad de al menos 400 lts. Destinado para descongelar carnes

Congeladora / freezer / Cámara. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Con panel frontal de control de temperatura, temperaturas de -5° a -20° C, de capacidad de al menos 300 lts, con luz interior, evaporación automática de agua de condensación, descongelamiento automático, gabinete con aristas redondeadas para facilitar la limpieza. Con rejillas internas desmontables. Destinado para conservar carnes
Máquina fabricadora de hielo. **Opcional**	Para producción de 5 a 20 kilos de hielo por día, de acero inoxidable.
Cocina industrial de 2 hornallas. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Estructura en hierro fundido con acabado de pintura epoxi. Rejillas de hierro fundido. Quemadores de 100mm de diámetro o similar. Bandeja para juntar grasa
Plancha de grillados. **Opcional**	Extensible, de base antiadherente, para carnes, pollo, pescados, panes, vegetales, etc.
Placas de inducción industrial. **Opcional**	Con 10 niveles de potencia, caja de acero inoxidable.
Hervidor de agua. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Con capacidad de 1.5 a 2 lts. de agua, con indicador de medida visible a ambos lados.
Waflera. **Opcional**	Placas removibles, superficies antiadherentes, luces indicadoras de encendido.
Tostadora. **Opcional**	Con capacidad para tostar 4 o más panes, con bandeja colectora de migas, de acero inoxidable.
Microondas. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Uno con capacidad de 28 a 31 litros para utilizar dentro de la cocina y tres de 20 a 25 litros para el comedor. Ambos de color blanco, con panel digita
Horno eléctrico industrial. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	De acero inoxidable. Varias opciones de cocción vapor, mixto, convección y regeneración, puerta con doble cristal, controlador de temperatura. Capacidad para 10 a 15 bandejas. Ruedas para fácil traslado
Multiprocesadora industrial. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Con base adherente, con función para procesar, amasar, triturar
Molino eléctrico de carnes. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Estructura de aluminio y acero inoxidable, con bandeja colectora

Mixer de mano. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Pie desmontable de acero inoxidable, potencia de 800 W o más.
Extractor de jugo. **Opcional**	Para producir 25 a 30 litros de jugo, para frutas y verduras de diferentes tipos.
Licuadora industrial. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 4 litros.
Licuadora industrial. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 2 litros.
Cafetera eléctrica **Opcional**	Con capacidad de 10 tazas, apagado automático, bandeja para recoger gotas residuales.
Freidora eléctrica. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Capacidad de 5 a 7 litros, con cesto y regulador de temperatura
Batidora industrial. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	De acero inoxidable, 4 velocidades, capacidad 12 lis o similar
Balanza electrónica. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Con capacidad de hasta 30 kg, divisor de 5 g, batería incorporada, funciones de tara, multitara, peso, con visor digital
Balanza electrónica. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Con capacidad de hasta 5 kg, divisor de 5 g, función de tara, peso en gramos con visor digital.
Mesa de trabajo. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Mesada de acero inoxidable, patas regulables, estante inferior para menajes. De 1800 mm de largo.
Impresora para etiquetas. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Impresora térmica para etiquetas adhesivas

Etiqueta autoadhesiva para etiquetadora. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Rollos de 700 unidades de etiquetas térmicas de 45 x 57 milímetros autoadhesivas lisas.
Impresora. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Impresora multifunción
Equipo informático. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Monitor, CPU, teclado, mouse.
Mesa para equipo informático. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Mesa de formica para PC de escritorio
Silla para escritorio. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Silla con respaldero para escritorio.
Carro térmico para Distribución. **Conforme requerimiento de ser necesario.**	Carro térmico o isotérmico para distribución intrahospitalaria de alimentos, de acero quirúrgico, acero inoxidable o plástico lavable, con capacidad mínima de 20 bandejas y regulador o sistema de conservación de temperatura. Deberá mantener la temperatura de los alimentos durante todo el traslado y distribución, encontrarse en adecuadas condiciones de limpieza, higiene, funcionamiento y mantenimiento.
Los equipamientos serán a comodato durante la vigencia del contrato.	

Utensilios y menajes	
Platos hondos	De vidrio, loza o cerámica, blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazones	De vidrio, loza o cerámica, blanca, tipo bowl, de 350 - 400 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos playos	De vidrio, loza o cerámica, blanca, de 24 a 26 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos de postre	De vidrio, loza o cerámica, blanca, de 10 12 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazas con platitos	De vidrio, loza o cerámica, blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Compoteras	De vidrio o acrílico resistente, reutilizable, transparente, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas y microondas.

Vasos	De vidrio o acrílico resistente, reutilizables, transparentes, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas.
Cucharas soperas	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de postre	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de té	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cuchillos	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Tenedores	Tenedor de mesa, de acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Los utensilios y menajes serán a comodato durante la vigencia del contrato.	

Utensilios descartables		
Recipiente descartable para alimentos semisólidos calientes, tipo estuche con tapa	Según necesidad	Rectangular o circular, con tapa incorporada o tapa segura de cierre hermético. Apto para alimentos calientes y microondas, de material resistente e inocuo para uso alimentario, con capacidad de 450 a 550 ml y capacidad comprobable de conservación térmica durante la distribución y hasta el momento de consumo. Dimensiones referenciales: 16 x 23 cm; altura mínima 15 mm y máxima 30 mm. No será requisito excluyente que el material sea biodegradable, siempre que cumpla las condiciones de inocuidad, resistencia, cierre seguro y conservación térmica requeridas.
Recipiente térmico descartable para alimentos líquidos calientes, con tapa	Según necesidad	Vaso o recipiente con tapa segura y cierre hermético, apto para alimentos líquidos calientes y microondas, de material resistente e inocuo para uso alimentario, con capacidad útil de 300 a 350 ml y capacidad comprobable de conservación térmica. Diámetro de boca referencial: 75 a 85 mm; diámetro mínimo de base: 48 mm. No será requisito excluyente que el material sea biodegradable, siempre que cumpla las condiciones de inocuidad, resistencia, cierre seguro y conservación térmica requeridas.
Pajita flexible con fuelle	Según necesidad	Forma: Tubo con engrosamiento (fuelle) en la parte superior que le confiere flexibilidad para ingestión de líquidos calientes. Material: papel. Envase primario: funda de papel por unidad.
Cuchillo descartable	Según necesidad	Cuchillo 100 % biodegradables, de 200 mm largo y 20mm ancho.
Tenedor descartable	Según necesidad	Tenedor 100 % biodegradables, de 185 mm largo y 25 mm ancho.
Cuchara sopera descartable	Según necesidad	Cuchara 100 % biodegradables, de 190 mm largo y 40 mm ancho.
Cucharita descartable	Según necesidad	Cucharita 100 % biodegradables, de 130 mm largo y 25 mm ancho
Lámina de policloruro de vinilo (PVC)	Según necesidad	Poli cloruro de vinilo (PVC) transparente, extensible, resistente y autoadherente para tapar y/o envolver alimentos. Dimensiones: 1.200 a 1.500 metros de largo, 450 a 550 mm de ancho. Envase primario: caja por unidad.
Servilleta	Según necesidad	Papel absorbente biodegradable, blanco, sin olor extraño, sin impurezas ni sustancias peligrosas de 11 x 11 cm como mínimo, de 2 o 3 capas. Gramaje: 40 a 50 g. en bolsitas de plástico cerrada

Características de los alimentos adquiridos	
Endulzantes y azúcares	Azúcar. Deberá tener opción de presentación individual de 30 a 50 g. Edulcorantes, de stevia y/o sucralosa. NO CICLAMATO. Deberá tener opción de presentación individual de 1 a 5 g. Miel de abeja, de estructura cristalina fina, libre de insectos o huevos
Frutas	Frescas: en todas sus variedades como limón, naranja, lima, pomelo, frutilla, melón, manzana, durazno, pera, banana, piña, sandia, aguacate, mamón, ciruela, uvas, entre otras. Enlatadas: durazno, piña, pera, frutilla, entre otras. Deshidratadas: ciruela, uvas pasas, banana, entre otras. En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas
Frutas y verduras congeladas	Producto natural, sano, ausente de daño y materias extrañas, el cual ha sido sometido a un proceso térmico de ultra congelación, sin indicios de descongelamiento. Envasado y rotulado según la Norma Sanitaria vigente
Granos y leguminosas	Arroz blanco e integral: tipo I, tipo II, parborizado. Locro. Porotos: rojo, negro, san francisco, manteca, entre otros, garbanzo, arveja, soja, lenteja, entre otros. Envases libres de agujeros, rasgaduras o mordeduras. Libres de parásitos y de contaminaciones eventuales como piedras, gorgojos, etc
Grasas	Aceites comestibles de maíz, girasol, oliva, no mixtos, los mismos no deberán reutilizase. Manteca, envasada en materiales adecuados, hecha de crema de leche pasteurizada, con o sin sal. Deberán tener opción de presentación individual. Mayonesas, envase hermético, pasteurizada y etiquetada, homogénea, sin burbujas, en su variante normal y light. Que no contengan soja ni trigo transgénico. Crema de leche pasteurizada envasada, en sus variantes: normal y liviana
Harinas y féculas	Harina blanca enriquecidas del tipo 0000 y 000, integral, de maíz, de arroz, de avena, fécula de maíz, fécula de almidón, entre otras
Mermeladas / Dulces	Mermeladas de frutas como durazno, frutilla, naranja, mora, entre otras. Con y sin azúcar. Con opción de presentación individual de 50 g o fraccionadas en compoteras del mismo tamaño. Dulce de batata, membrillo, mamón, etc. Gelatina: con y sin azúcar sin sabor y de diferentes sabores
Pastas	Pastas secas a base de trigo duro enriquecidas con vitaminas. Pastas frescas (con relleno).
Verduras	Frescas, en todas sus variedades como: apio, acelga, lechugas, tomate, cebolla blanca, morada, repollo blanco, morado, zapallo, zanahoria, zuchini, pepino, perejil, cilantro, berro, perejil, choclo, rabanito, calabaza, pepinillos, entre otras. En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.
Panes y derivados	Panes frescos y blandos, palitos, rosquitas y/o coquitos, en variantes blancos e integrales, con y sin sal. Galletitas o galletas de avena, de arroz, de maicena, chipitas, entre otras. Todos envasados y fechados en porciones individuales
Carne vacuna envasada en origen al vacío	De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. La carne molida deberá molerse al instante o ser envasada en origen al vacío. Cortes: peceto, lomo, carnaza negra, rabadilla, bife de chorizo, tapa cuadril, vacío, costilla, costeleta
Pollo envasado en origen	De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Pechuga sin piel, muslo, alitas, caderitas
Pescados	De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Sin espina y sin piel. Frescos y/o congelados, envasados en origen, como: tilapia, surubí, merluza. Enlatados: sardina, atún, caballa

Cerdo envasado en origen	De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Lomo, lomito, costeleta, costilla, matambrito, pernil
Embutidos	Jamón cocido, crudo
Leche envasada / Bebidas vegetales	Leche entera y descremada ultrapasteurizada, líquida y en polvo. Deslactosada. Hiperproteica. Leche condensada, evaporada. Bebidas vegetales (arroz, almendras, etc.)
Yogur	Yogurt entero, descremado, natural, deslactosado, hiperproteico, griego, con prebióticos y así como con agregado de sacarosa o endulzados con edulcorantes, envasados en origen. Yogures vegetales
Helados envasados a base de leche pasteurizada	De distintos sabores como: vainilla, crema americana, durazno, entre otros.
Quesos	Quesos en sus variantes blandos (ricota, paraguay, mozzarella, crema, cuartirolo, port salut, entre otros), semiduros (gouda, cheddar, gruyere, entre otros) y duros (parmesano, reggianito, sardo, entre otros), quesos sin lactosa, con y sin sal. Envasado en origen y rotulado según la Norma Sanitaria vigente.
Huevos	Frescos de gallina y codorniz. Se refrigerarán según necesidad hasta su consumo, no se utilizaran en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.)
Agua mineral envasada	Con o sin sodio, con certificación del I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización). El agua deberá estar contenida en envases de plástico transparente con capacidad de 1 litro, con pico, debidamente cerrado y sellado y acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml
Sal yodada	Fina, entrefina y gruesa. Con opción de sobrecitos individuales de 0,5 - 1 g
Infusiones	Te negro y a base de hierbas (manzanilla, tilo, boldo, anís, entre otros). Mate cocido en saquitos y envasado por kilo.
Bebidas	Café, café descafeinado, café de malta. Cocido. Gaseosas. Agua con pico vertedor, en envases de 1 lt
Cacao	Para repostería y bebidas al 70 -100 %
Semillas envasadas de origen	Sésamo, chía, girasol, lino, calabaza, entre otras
Especias envasadas de origen	Orégano, cúrcuma, curry, pimienta, pimentón, laurel, albahaca, ajo, entre otras
Todos los envasados deben ser en origen y rotulados según la Norma Sanitaria vigente. No se utilizarán productos a granel.	

Componentes de los distintos servicios

Desayuno y Merienda	Leche (entera, descremada, deslactosada), leches o bebidas vegetales o yogures (entero, descremado, con pro bióticos, griego, de coco) o quesos. Infusiones o bebidas estimulantes (café, café descafeinado, café malta, cocido, té, cacao). Cereal de desayuno con o sin azúcar, granola, pan tipo viena, galletitas. Mermelada normal o dietética, queso untable. Frutas. Endulzante: azúcar o edulcorante
Almuerzo y cena	Verduras: cocidas, en sopas, caldos, panachés, otros. Farináceos: arroz, fideo, pastas, papa, choclo, mandioca, batata, harina de maíz, legumbres, otros. Proteínas: carne, pollo, pescado, huevo, queso, cerdo. Bebidas: jugo natural diluido o concentrado. Sal yodada según necesidad. Postre: Preparaciones a base de frutas, leche o yogur, mousse, dulces compactos con queso, helado, budín, muffin, tartas, entre otros.
Colación	Preparaciones a base de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, mbejú, chipa, chipitas, magdalenas, tortitas a base de harina, avena, etc. Lácteos con cereales, entre otros
Agua	Botellas de 1 litro con pico, fresca, acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml.

Evento	**Grupo de Alimento**	**Tipo de Dieta**							
		Básica / Basal	**Blanda**	**Astringente**	**Líquida Clara**	**Líquida Completa**	**Diabético**	**Urémico**	**Hiper proteica**
Desayuno y Merienda	Lácteos y derivados	150 mL leche o yogur Entero, descremado, deslactosado.	150 mL leche o yogur Entero, descremado, deslactosado.			150 mL leche o yogur Entero, descremado, deslactosado.	150 mL leche descremada.	50 mL leche descremada.	150 mL leche o yogur Entero, descremado, deslactosado.
	Infusión	50 ml de cocido, café descafeinado, cacao, té.	50 ml de cocido, café descafeinado, cacao, té.	50 ml de cocido, café descafeinado, té.	200 ml de té.				
	Hidrato de Carbono	50 g de pan blanco tipo viena.	50 g de cereal fino.	50 g de pan blanco tipo viena.	1 compotera de gelatina sin azúcar.	50 g de cereal fino.	50 g pan blando con fibra.	50 g de pan blanco tipo viena.	50 g de pan blanco tipo viena.
	Complemento	20 g de queso untable y 20 g de mermelada normal o dietética.	20 g de queso untable y 20 g de mermelada normal o dietética.	20 g de queso untable y 20 g de mermelada dietética.			20 g de queso untable y 20 g de mermelada dietética.	20 g de mermelada dietética	20 g de queso untable y 20 g de mermelada dietética.
	Fruta	100 g en trozo o jugo.	100 g procesada.	100 g de frutas astringentes, en compota o en trozos sin cáscara.	100 gr de fruta en jugo colado (excepto cítrico).	100 g en jugo.	100 g de frutas en trozos con cáscara.	100 g en trozo o jugo.	100 g en trozo o jugo.
	Endulzante	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.

Colación		150 a 200 g de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, lácteos con cereales, etc. Ej.: Sándwich de verduras y huevo.	150 a 200 g de preparaciones a base de lácteos, frutas, harinas finas, de consistencia pastosa. Con azúcar o edulcorante.		150 a 200 g de preparaciones a base de batidos de frutas con o sin lácteos, consistencia néctar y/o miel (150 g de fruta en 200 ml de líquido). Con azúcar o edulcorante.	1 taza de té con azúcar. 1 compotera de gelatina sin azúcar.	150 a 200 g de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, lácteos con cereales Integrales. Ej.: Sándwich pan integral de verduras y huevo.	150 a 200 g de compota de frutas astringentes, gelatinas o preparaciones a base de lácteos deslactosado con edulcorante.	150 a 200 g de preparaciones a base de frutas bajas en potasio s/n.
Almuerzo y cena	Entrada	300 ml de sopa o 200 g de panaché.	300 ml de sopa crema o 200 g de puré de vegetales.	300 ml de sopa o 200 g de puré de vegetales astringentes.	300 ml de caldo colado.	300 ml de sopa crema.	200 g de panaché de verduras.	300 ml de sopa o 200 g de panaché.	300 ml de sopa o 200 g de panaché.
	Plato Principal	120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos.		120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso magra, 50 a 70 g de queso Py, 150 a 150 g de farináceos no flatulentos.			120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso magra, 50 a 70 g de queso Py, 150 a 150 g de farináceos no flatulentos.		200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 g de farináceos.
	Jugo	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.
	Aceite	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.
	Postres	A base de lácteos: 120-150 g. A base de frutas: 150 g. Dulces con queso: 60-90 g. Masas: 120-150 g	A base de lácteos: 120-150 g. A base de frutas: 150 g Procesados o en puré.	Dulces con queso: 60-90 g. Masas: 120-150 g.			150 g de compota de frutas o gelatina sin azúcar.	A base de frutas: 150 g. Masas: 120-150 g.	A base de lácteos: 120-150 g. A base de frutas: 150 g Dulces con queso: 60-90 g Masas: 120-150 g.
Colación Nocturna	140 g de yogur c/ 100 g de fruta picada.	250 g de arroz c/ leche y canela PROCESADO.							

Servicio para Funcionarios de Guardia

Desayuno	Leche entera, descremada, deslactosada, quesos tipo sándwich, untable. Frutas enteras o en forma de jugo (naranja, mamón, melón, durazno, sandia, piña, melón, etc.). Panificados blancos o integrales en todas sus variantes, chipas, cereales con o sin azúcar, pastelerías varias, mbejú. Infusiones, café normal y/o descafeinado, cocido. Azúcar o edulcorante
Almuerzo y cena	Entrada: Caldo, consomé, sopa crema o ensalada de verduras crudas o cocidas (al menos 3 colores de verduras). Plato principal: Proteínas: carne vacuna magra, pollo, pescado, cerdo, huevos, quesos, etc. Farináceos, arroz, fideo, harina de maíz, batata, mandioca, papa, legumbres, etc. Acompañamiento: 50 gramos panificados, mandioca, batata, etc. Postres variados (*) Postre a base de lácteos, frutas, cremas, pastelerías, etc. Bebida: Agua o jugo natural de frutas, gaseosas según solicitud del Servicio de Nutrición, endulzadas con azúcar o edulcorante. Aderezos: Aceite, vinagre, limón, de libre consumo. Mayonesa, mostaza, kétchup, salsa de ajo, entre otros
Servilletas, escarbadientes.	

Evento	Opciones de Menú Estándar para Funcionarios de Guardia
Desayuno	300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 100 g de mbejú. 15 g de azúcar.
	300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 100 g de chipitas. 15 g de azúcar
	300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 1 mixto hecho de 2 rebanadas de pan blanco, 1 feta de queso, 1 feta de jamón, manteca para untar. 15 g de azúcar
	300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de muffins de naranja. 15 g de azúcar
	300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de torta marmolada. 15 g de azúcar.

Almuerzo y Cena **Entrada**	250 ml de sopa de zapallo. 250 ml de sopa de espinaca. 250 ml de sopa de zanahoria y acelga. 100 - 120 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. 100 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. 100 120 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. 100 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo. 100-120 g de ensalada de remolacha, arvejas y perejil. 100 120 g de ensalada de lechuga, tomate, choclo. 100 120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.
Plato Principal	250 g de estofado de pollo, 150 g de arroz con queso. 250 g de marinera de pollo, 150 g de puré de papas. 250 g de muslo de pollo al horno, 150 g de ensalada rusa. 400 de lasagna de pollo, queso de rallar. 250 g de milanesa de pollo, 150 g de ensalada alemana. 400 g de canelones de pollo, con salsa roja y blanca, queso de rallar. 250 g de strogonoff de pollo, 150 g de arroz frito. 300 ml de caldo de pollo, 100 g de batata. 250 g de estofado de peceto, 150 g de fideo tallarín, queso de rallar. 250 g de carne al horno, 150 g de chipa guazú. 250 g de milanesas rellenas, 150 g de puré de papas. 300 ml de soyo, 100 g tortilla. 250 g de hamburguesa a la napolitana, 150 g de arroz con queso. 250 g de estofado de carne vacuna, 150 g de polenta, queso de rallar. 250 g de picadito de carne con salsa roja, 150 g de fideo a la manteca, perejil picadito y queso de rallar. 250 g de asado a la olla, 150 g de sopa paraguaya. 400 g de estofado de carne con ñoquis, perejil picadito y queso de rallar. 400 g de ravioles de carne, con salsa blanca, perejil picadito y queso de rallar. 250 g de peceto al horno con salsa madera, con 150 g de fideo al pesto. 250 g de costillitas de cerdo al horno, 150 g de arroz con queso. 250 g de lomo de cerdo al horno, 150 g de arroz primavera. 250 g de milanesa de tilapia, 150 g de fideo a la crema. 300 ml de sopa de porotos, 100 g de mandioca. 250 g de feichao con chorizo, 150 g de arroz frito
Postre	120 g de budín de pan. 120 g de mousse de chocolate. 120 g de flan de vainilla. 150 g de ensalada de frutas. 150 g de duraznos en almíbar. 120 g de frutillas con crema. 120 g de rodajas de piña azucaradas. 150 de naranjas en gajos. 120 g de pie de limón. 120 g de brownie
Bebidas	300 ml de jugo de natural de naranja, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo de natural de durazno, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo de zanahoria y limón, -300 ml de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo de remolacha y limón, endulzado con azúcar

Acompañamiento	50 gr de panificados, tostadas, palitos, rosquitas, etc. 100 g tortilla 100 g mandioca 100 g batata

De las MIPYMES

En los procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc. b) de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas” será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. Son consideradas MIPYMES las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA LA LEY N° 4457/2012 “PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS”, y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio.

Plan de entrega de los bienes

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

No Aplica

Plan de prestación de los servicios

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

Los platos terminados deberán estar a disposición de los usuarios todos los días de la semana (de Lunes a Domingo) en el horario establecido a continuación:

Horario de distribución de servicios a los pacientes internados y de albergue:

Evento	Horario de Distribución	
	Inicio	Finalización
Desayuno	06:00 hs	06:30 hs
Media Mañana	09:00 hs	09:30 hs
Almuerzo	11:30 hs	12:30 hs
Merienda	15:30 hs	16:00 hs
Cena	18:30 hs	19:30 hs

Colación Nocturna	20:00 hs	20:30 hs

Horario de distribución de servicios a los funcionarios de guardia

Evento	Horario de Distribución	
	Inicio	**Finalización**
Desayuno	06:00 hs	08:30 hs
Almuerzo	11:30 hs	14:30 hs
Cena	19:00 hs	21:00 hs

PROCEDIMIENTO

La Orden de Servicio por el Monto Mínimo Total, será emitida dentro de los 20 (veinte) días calendario contados a partir de la firma del contrato, a la solicitud del Administrador de Contrato.

La Orden de Servicio por el Monto Máximo Total, será emitida a solicitud del Administrador/a de Contrato, conforme disponibilidad presupuestaria.

La cantidad de platos a servir a los pacientes internados, de albergue; la planilla de funcionarios de guardia y familiares habilitados, se enviará de forma diaria, antes de las 09:30 hs. al personal encargado de la empresa que se encuentre en la Institución. Semanalmente, la empresa adjudicada deberá presentar un informe técnico correspondiente a los platos servidos y mensualmente las facturas de la sumatoria de dichos informes.

El informe técnico, el cual deberá ser validado por el Departamento de Nutrición del Instituto Nacional del Cáncer, contemplará:

1. Cantidad total de platos servidos (pacientes internados, de albergue y funcionarios de guardia).
2. Periodo de prestación.
3. Detalle consolidado de consumo.

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

1. El Proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.

2. El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el contrato y cualquier otro requisito si lo hubiere, especificado en las condiciones contractuales.

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.

2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar indicado en este apartado.

Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.

3. La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.

4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.

5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.

6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.

7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.

8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa 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.

Formalización de la Contratación

La convocante formalizará la contratación mediante: Contrato.

Documentación electrónica

Cuando las documentaciones se expidan de manera electrónica en cumplimiento de la Ley Nº 6715 “DE PROCEDIMIENTOS ADMINSITRATIVOS” y la Ley Nº 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.

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

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

En caso de consorcio en formación, el mismo deberá actualizar el RUC definitivo del consorcio constituido a través del Registro de Proveedores del Estado, previo a la comunicación del contrato y emisión del código de contratación.

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

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.

Confidencialidad de la Información

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.

Cuando dicha información incluya datos personales de personas físicas, las partes se obligan a realizar su tratamiento en estricto cumplimiento de la Ley N° 7593/2025 “De Protección de Datos Personales”, su reglamentación y demás normas aplicables, respetando en particular los principios de licitud, finalidad, minimización, confidencialidad, seguridad y diligencia debida, y limitando el tratamiento exclusivamente a los fines vinculados con la ejecución del contrato.

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.

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.

Condiciones especiales de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Las condiciones especiales de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato serán:

No Aplica

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 a la 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 corrridos 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 corridos contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que éste debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá estar vigente desde la solicitud de pago del anticipo, y mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

El proveedor, consultor o contratista que reciba pagos en concepto de anticipo estará obligado a informar a la contratante sobre el destino y la forma de aplicación del mismo, que en todos los casos estará relacionado al efectivo cumplimiento del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerada como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realizare el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente clausula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.

7. El proveedor deberá usar el anticipo únicamente para pagar costos que se requieran específicamente para la ejecución del contrato respectivo. El proveedor deberá informar a la contratante sobre el destino y la forma de aplicación del mismo y demostrar que ha utilizado el anticipo para gastos relacionados al efectivo cumplimiento del contrato mediante la presentación de copias de las facturas u otros documentos al administrador del contrato, quien junto con la contratante realizará el seguimiento y control de los recursos entregados. El proveedor estará obligado a proporcionar a la contratante los comprobantes y cualquier otra información que le fuera requerida con el objeto de comprobar el cumplimiento del plan de inversión del anticipo.

8. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.

9. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

10. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

11. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar.

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

La forma de instrumentación de la Garantía de Anticipo será:

No Aplica

Disponibilidad de créditos presupuestarios

El alcance de los compromisos asumidos, así como la provisión de los bienes y servicios acordados, quedarán supeditados durante su ejecución, a la efectiva disponibilidad de los créditos presupuestarios y de los planes financieros aprobados para el Ejercicio Fiscal vigente y en los ejercicios fiscales siguientes.

La Entidad contratante debe comunicar formalmente al proveedor la existencia del CDP correspondiente al ejercicio fiscal vigente.

En ausencia del CDP y de su comunicación expresa al proveedor, este quedará eximido de realizar la provisión de bienes y/o servicios, sin que dicha abstención genere responsabilidad alguna ni constituya causal de incumplimiento contractual, aun cuando se hubiera emitido la orden de ejecución.

En ningún caso serán admitidas como deudas del ejercicio fiscal vigente ni dará derecho a reclamación de pago alguno, la provisión de bienes o prestaciones de servicios que se efectuaren sin contar con la disponibilidad de los créditos presupuestarios correspondientes.

Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

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*	*Octubre 2026*
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Noviembre 2026*
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Diciembre 2026*
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Enero 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Febrero 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Marzo 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Abril 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Mayo 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Junio 2027*

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

---

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.

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

2.Documentos Específicos a la presente convocatoria:

- El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso;
- La Declaración Jurada del Salario expedida por el Instituto de Previsión Social a fin de corroborar el cumplimiento efectivo de las cargas sociales;
- El extracto de las acreditaciones de pago de salarios al personal asignado, realizadas a través de Red Bancaria;
- Planilla de marcación de entrada y salida de los empleados de la empresa a la institución contratante.

El pago del Suministro será A PLAZOS. Se efectuará con fondos previstos en el Objeto del Gasto 284 del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2026, aprobado por la Ley N° 7609/2025 Que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2026, asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, previa aprobación y de conformidad al Plan de Caja vigente.

El presente llamado es de carácter plurianual, por lo cual el saldo presupuestario correspondiente al Ejercicio Fiscal 2027 estará sujeto a la aprobación de la partida presupuestaria en el respectivo Presupuesto General de la Nación correspondiente.

EL OFERENTE

El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores — VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto:

- Orden de Servicio.
- Factura.
- Informe Técnico.
- Acta de Recepción Final, debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los Servicios.
- Copia del Contrato y Adendas si las hubiere.
- Certificado de Cumplimiento Tributario.

Una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago.

Una vez aprobadas las documentaciones a través de la Ventanilla Única de Proveedores (VUP), el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan de Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda y se tendrá 60 (sesenta) días contados a partir de la obligación de la factura. A los efectos de este Contrato en aplicación a lo establecido en la Art. 63 de la Ley 7021 /2022, se retendrá el 0,4% (cero coma cuatro por ciento) sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondientes.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor. 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.

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

Reajuste

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

El precio del contrato será reajustable.

Si en el periodo comprendido entre la fecha de apertura de ofertas y la vigencia de la presente contratación se verificaren variaciones del salario mínimo legal, la Contratante reconocerá el reajuste de precios a partir de la fecha de vigencia del correspondiente Acto Administrativo Gubernamental.

Fórmula a aplicar:

$$PR = P0\ (0.20 + 0.80 * \frac{S}{S0})$$

Dónde:

PR: Precio reajustado de la Oferta.

P0: Precio adjudicado (precio original de la Oferta a ser reajustado).

S: Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio del Trabajo, vigente en el mes de ejecución del servicio.

S0: Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del trabajo del Ministerio del Trabajo, vigente a la fecha de apertura de ofertas.

Para la aplicación del reajuste deberá mediar solicitud escrita del Proveedor; y se dará curso a la misma en el momento en que la Contratante disponga de los recursos presupuestarios pertinentes.

El reajuste de precios surtirá efecto desde el mes en que haya entrado en vigencia el reajuste del salario mínimo legal dispuesto por el Poder Ejecutivo.

No se reconocerá reajuste de precios si los servicios contratados se encontrasen atrasados respecto al plazo de ejecución correspondiente; o si la Contratante haya constatado fehacientemente que el Proveedor se encuentra en situación de incumplimiento respecto de sus obligaciones patronales con el seguro social.

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, cuando la variación sea positiva, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

La aplicación de la formula deberá prever la deducción del anticipo financiero, en caso de haber sido otorgado. En caso que los índices oficiales que se deben utilizar en el cálculo no estén disponibles, se podrán efectuar ajustes provisionales utilizando los últimos índices conocidos. Los ajustes se corregirán cuando se conozcan los valores relativos a los meses en cuestión.

El coeficiente de ajuste se redondea a la millonésima superior.

El pago del reajuste se efectuará únicamente después de la emisión del acto administrativo que autoriza el precio reajustado y del correspondiente código de contratación.

Los reajustes de precios se aplicarán bajo solicitud expresa por parte del proveedor, conforme a la forma y plazo establecida en la normativa. El Administrador del Contrato es responsable de velar por la aplicación del reajuste de precios en caso de ser favorable a la Contratante.

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:

0,01 %

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:

0,001

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 plazo de 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 correspondientes, 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 solicitar la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

La contratante, en virtud de causas establecidas en el contrato, está facultada para suspender la tramitación de un pago, en tal caso, las sumas correspondientes durante los atrasos resultantes no devengarán intereses por mora.

Pago de interés por mora.

Procedimiento para el pago de interés por mora:

El pago se efectuará con fondos previstos en el Objeto de Gasto 284 asignados al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social del Ejercicio Fiscal 2026; y de conformidad al Plan de Caja. Considerando que el llamado es Plurianual, la validez o continuidad de la contratación quedará supeditada a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y asignaciones del Plan Financiero del Ejercicio Fiscal 2027.

EL OFERENTE

El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida al Director General de la Dirección General de Administración y Finanzas ingresando el expediente a la Ventanilla Única de Proveedores, conforme lo establece la Resolución SG 207/2025 mencionando como mínimo los siguientes datos: fecha, número de ID, modalidad, descripción y N° del llamado, código de contratación, número, fecha y monto de factura, N° de Orden de Compra y/o Servicio.
Cada expediente deberá contar con los siguientes documentos autenticados por el Proveedor.:

1. Nota de solicitud de las facturas en mora
2. Copia de la Factura legal
3. Copia de la Nota de Remisión
4. Copia del Acta de Recepción conforme
5. Copia de la Orden de Servicio

Caso Fortuito o 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 Caso fortuito o 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, embargos de cargamentos, explosiones, guerras, insurrección, movilización, huelgas, temblores de tierras y decisiones gubernamentales.
2. Para fines de esta cláusula, “Caso Fortuito” significa un evento extraordinario, imprevisto, inevitable, que imposibilita absolutamente el cumplimiento de la prestación y/u obligación. Cuando la previsión humana pueda anticipar el caso fortuito, el proveedor deberá acreditar haber empleado todos los recursos a su alcance para evitarlo y no se debe atribuir a la culpa o negligencia del mismo. Se debe tratar de un hecho externo al proveedor.
3. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. El caso fortuito o la fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue demostrado.
4. Por consiguiente, no se considerarán como casos fortuitos o de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos cuya ocurrencia podría preverse y cuyas consecuencias podrían evitarse actuando con diligencia razonable. De la misma manera, no se considerarán caso fortuito o fuerza mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
5. Si se produjera un acontecimiento de Caso fortuito o fuerza mayor, el proveedor tendrá derecho a una prorroga razonable de los plazos de ejecución.
6. La parte que invoque fuerza mayor o caso fortuito deberá enviar una notificación sobre el caso a la otra parte, inmediatamente después que el acontecimiento sucedió y dentro del plazo máximo de siete (7) días calendarios a partir del día siguiente en que haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento.
7. La notificación se enviará por nota o correo electrónico, estableciendo los elementos constitutivos del caso fortuito o la fuerza mayor y sus consecuencias probables para la ejecución del contrato, adjuntando toda la documentación comprobatoria. En todo caso, la parte afectada deberá tomar todas las medidas necesarias para conseguir, en el menor plazo posible, la reanudación normal de la ejecución de las obligaciones afectadas por el caso fortuito o fuerza mayor.

8. Cuando la parte que invoque el caso fortuito o la fuerza mayor sea el contratista, y esta no 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 o de fuerza mayor cuando el atraso de la comunicación se deba a causas no imputables al proveedor, debiendo el administrador del contrato emitir un dictamen fundado aceptando o rechazando la notificación fuera del plazo máximo establecido.
9. El caso fortuito o de fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y durante la vigencia del contrato, siempre y cuando el hecho haya ocurrido dentro del plazo de ejecución contractual.

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 caso fortuito o fuerza mayor existente.

Cuando una situación de fuerza mayor o caso fortuito ha existido durante un período de más de seis (6) meses, podrá ser causal de rescisión o terminación anticipada del contrato.

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.

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.

Si no fuere posible acordar los términos del convenio modificatorio, la contratante podrá ejercer sus derechos establecidos en el artículo 65 de la Ley N° 7021 de Suministro y de Contrataciones Públicas.

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

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. Si el proveedor no cumple con las obligaciones laborales, de seguridad social y/o de salud y seguridad ocupacional.
vii. 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 articulo 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

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

Las controversias, diferencias o reclamos que se susciten entre las partes con motivo del presente contrato, su interpretación, ejecución, cumplimiento, resolución o terminación, y que sean susceptibles de transacción, conciliación o mediación, podrán ser sometidas de manera voluntaria a un procedimiento de mediación, conforme a lo dispuesto en la Ley N° 1879/2002 “De Mediación”, en la Ley N° 7021/2022 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, y a las condiciones establecidas en el presente contrato.

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

- El Poder Judicial.

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida y actuará como tercero neutral e imparcial, de conformidad con la normativa aplicable.

El procedimiento de mediación se iniciará mediante solicitud de cualquiera de las partes y se sustanciará conforme al reglamento vigente de la sede seleccionada, el cual las partes declaran conocer y aceptar, incluyendo las disposiciones relativas a honorarios, gastos y costas, que se considerarán parte integrante de esta cláusula.

La mediación deberá concluir en un plazo máximo de treinta (30) días hábiles, contados a partir de la primera audiencia de mediación, plazo que podrá ser prorrogado por única vez, hasta por un período adicional de quince (15) días, únicamente mediante acuerdo expreso y escrito de las partes.

La mediación concluirá con la suscripción del acta de acuerdo, con la constancia de imposibilidad de acuerdo, o con la certificación correspondiente emitida por la sede de mediación. Vencido el plazo máximo sin haberse alcanzado un acuerdo, o concluido el procedimiento sin solución de consensuada, las partes quedarán habilitadas para recurrir a las instancias correspondientes. Para la homologación y ejecución del acta de mediación, así como para el conocimiento de las controversias no resueltas mediante este mecanismo, las partes se someten a la jurisdicción de los tribunales competentes de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

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

No Aplica

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 Nº 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley Nº 7.561 “De Arbitraje” 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 utilizada de manera obligatoria, una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente, teniendo en cuenta que en los procedimientos de contratación cuyo objeto sea obras, locaciones o consultorías, deberán ser instrumentados mediante contratos y necesariamente deberán contar con una orden de inicio.

Así también, cuando en el procedimiento sea de menor cuantía y se deban emitir más de una orden de ejecución, independientemente al sistema de adjudicación, se deberá formalizar a través de un contrato, salvo aquellos casos previstos en el artículo 37 Inc. e) de la Ley N° 7021/22 ‘’De Suministro y Contrataciones Públicas’’

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.