REPÚBLICA DEL PARAGUAY

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

Ministerio de Desarrollo Social (MDS)

UOC Ministerio de Desarrollo Social

Nombre de la Licitación:

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-HO) PARA LOS DEPARTAMENTOS CENTRAL, PRESIDENTE HAYES Y CAPITAL (ASUNCIÓN) - AD REFERÉNDUM - PLURIANUAL

(versión 2)

ID de Licitación:

493278

Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

20/10/2026

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	493278	**Nombre de la Licitación:**	Contratación de Servicio de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas (PAE-HO) para los Departamentos Central, Presidente Hayes y Capital (Asunción) - Ad Referéndum - Plurianual
Convocante:	Ministerio de Desarrollo Social (MDS)	**Categoría:**	90000000 - Servicios de Viajes, Alimentacion, Alojamiento y Entretenimiento
Unidad de Contratación:	UOC Ministerio de Desarrollo Social	**Tipo de Procedimiento:**	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	A traves del Portal SICP	**Fecha Límite de Consultas:**	27/10/2026 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Ministerio de Desarrollo Social - Avda. Mariscal Lopez c/ Coronel Pampliega - Fernando de la Mora UOC - 2° Piso	**Fecha de Entrega de Ofertas:**	02/11/2026 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Ministerio de Desarrollo Social - Avda. Mariscal Lopez c/ Coronel Pampliega - Fernando de la Mora UOC - 2° Piso	**Fecha de Apertura de Ofertas:**	02/11/2026 09:30

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	Jessica Irala Grance	**Cargo:**	Directora UOC
Teléfono:	021 729 5100	**Correo Electrónico:**	irala.jessica@mds.gov.py

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N° 1

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL *CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-HO) PARA LOS DEPARTAMENTOS CENTRAL, PRESIDENTE HAYES Y CAPITAL (ASUNCIÓN) - AD REFERÉNDUM - PLURIANUAL* CON ID. N° 493.278.

1. **SE MODIFICA EN LA LA SECCIÓN SUMINISTROS REQUERIDOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

Especificaciones técnicas de la leche

El desayuno y la merienda escolar, en su componente líquido, deberá contener optativamente uno de los siguientes alimentos:

Leche Entera Fluida UAT.

Especificaciones técnicas de los alimentos sólidos

El desayuno y la merienda escolar deberán estar planificados en un menú cíclico definido para la semana, conforme al siguiente esquema indicativo:

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Alimento líquido	Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT
Alimento sólido	Galletita dulce con harina de avena	Chipita pirú	Palito	Turrón de maní	Banana

Se adjunta al PBC el Proyecto de Alimentación Escolar modificado y aprobado que modifica el Menú Cíclico en el Formulario 2. Servicio de Desayuno / Merienda para Capital, Central y Presidente Hayes, en el punto 5, quedando el componente líquido conforme al cuadro precedente.

Observación: Las especificaciones técnicas/recetario de los alimentos sólidos se encuentran publicados en la web del Programa Hambre Cero en las Escuelas, en el siguiente enlace https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/normativas/ - https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/especificaciones-tecnicas/

ALMUERZO ESCOLAR (COCINANDO EN LAS ESCUELAS Y CATERING)

Cuando el procedimiento de Contratación pretenda adquirir Almuerzo Escolar, las especificaciones técnicas de los alimentos complementarios serán las siguientes:

Se adjunta al PBC el Proyecto de Alimentación Escolar aprobado que contiene el Menú Cíclico correspondiente.

Se adjunta al PBC el Proyecto de Alimentación Escolar modificado y aprobado que modifica el Menú Cíclico específicamente en: Formulario 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar, **para Presidente Hayes**, en el punto 6. Menú Cíclico, para la Semana 1 y Semana 2; quedando conformado de la siguiente forma:

Semana 1	
Días de la Semana	**Lunes**
Plato Principal	Picadito de pollo con papa

Semana 2	
Días de la Semana	**Lunes**
Postre	Turrón de Maní

2. **SE MODIFICA EN LA LA SECCIÓN CONDICIONES CONTRACTUALES - FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO. QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

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

2.Copia del Reporte del SIAE sobre entrega y recepción de los platos servidos. Esta carga del reporte de la entrega de raciones deberá realizarse en forma diaria en el módulo de Registro de Proveedores del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), así como las justificaciones/suspensiones/disminuciones solicitadas, en los plazos dispuestos por el CONAE para todas las modalidades del servicio (Desayuno/Merienda, Almuerzo/Cena. Cocinando en las Escuelas, Almuerzo/Cena. Catering).

3. **SE MODIFICA EN LA LA SECCIÓN CONDICIONES CONTRACTUALES - REAJUSTE, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

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

P1 = P0 x [(IAL_final / IAL_inicial x 0,5) + (SM_final / SM_inicial x 0,5)]

La expresión precisa el orden de las operaciones matemáticas aplicables al cálculo del reajuste de precios. Para ello, se determina el cociente entre el valor final y el valor inicial de cada componente (IAL y SM), se multiplica cada cociente por su respectivo factor de ponderación de 0,5 y se suman ambos resultados. La suma obtenida se multiplica por el precio ofertado (P0) para determinar el precio reajustado (P1).

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Especificaciones técnicas de la leche
- Especificaciones técnicas de los alimentos sólidos

Sección: Condiciones contractuales

- Inspecciones y pruebas
- Formas y condiciones de pago

- Reajuste
- Porcentaje de multas

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace: https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/1f1b6a45-39d2-6136-9adc-3513818a26e6/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda

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

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

Las adendas serán difundidas en el SICP respetando los plazos establecidos en la resolución por la cual se Reglamentan los Procedimientos de Contratación regidos por la Ley N° 7021/22.

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

Tipo de servicio de Alimentación Escolar y Modalidad licitadas

- Desayuno, - Merienda, - Almuerzo - Cocinando , - Almuerzo - Catering, - Cena-Cocinando, - Cena-Catering

De la provisión organizada por lotes.

A los efectos de generar economía de escala, optimización logística y previsibilidad en los precios la provisión se distribuye por lotes, según cercanía geográfica entre distritos y densidad de la matrícula estudiantil (cada lote podrá consistir en grupos al interior de un distrito, o en un distrito o conjunto de distritos), dentro de estos se listarán los establecimientos educativos manteniendo la identificación de códigos de establecimiento y de institución asignados por el RUE, y se indicará la cantidad de matrícula a ser cubierta, así como los ítems por cada tipo de servicio, a los efectos de licitar los servicios de manera integral (desayuno/merienda **y** almuerzo/cena).

La lista de instituciones y la cantidad de matrícula a ser cubierta provienen de datos disponibles en el RUE al momento de la licitación. Sin embargo, podrá modificarse durante la ejecución contractual según la dinámica del RUE, respetando la cantidad de raciones mínimas y máximas licitadas. La delimitación de los lotes se establece en el Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE).

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 y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.

2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.

3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.

4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

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

Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

1. Indicar el nombre, RUC y la dirección del oferente;

2. Estar dirigidos a la convocante;

3. Llevar la identificación específica del proceso de contratación indicado en el SICP; y

4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.

5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

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

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

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

Cuando el sobre no cuente con el RUC, se podrá subsanar dicha omisión al momento de la presentación.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas en la fecha y hora que se indican en el SICP.

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

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

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

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

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

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio para un

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

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

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano.

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

No Aplica

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.

Precio y formulario de la oferta

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

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

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

a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.

b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes..

c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

e) Para la contratación de Desayuno/Merienda Escolar se utilizará el sistema de adjudicación de Contrato Abierto por Cantidades, de acuerdo con la cantidad de alumnos matriculados, para el cual deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

f) Para la contratación de almuerzo/cena escolar se utilizará el atributo de Contrato Abierto por Cantidades, de acuerdo a la cantidad de alumnos matriculados, para el cual deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán por la cantidad máxima correspondiente.

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

- 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; y
- El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.
- 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;

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

4. 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.

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

Ofertas alternativas de productos correspondientes a la modalidad Desayuno/Merienda

Los oferentes deberán indicar en el Formulario de Oferta los productos principales propuestos para la provisión de los alimentos líquidos y sólidos correspondientes a la modalidad Desayuno/Merienda, identificando, para cada uno de ellos, su procedencia y marca comercial.

Asimismo, podrán incluir, sin limitación de cantidad, productos alternativos que cumplan con las especificaciones técnicas y demás requisitos establecidos en el PBC, debiendo igualmente identificar su procedencia y marca comercial.

Los productos principales y alternativos ofertados deberán ajustarse, en todos los casos, a las condiciones y especificaciones previstas en el PBC. Asimismo, en su selección deberá procurarse el fomento de productos de origen nacional, marcas locales y la participación de MIPYMES, de conformidad con las disposiciones aplicables.

Los productos ofertados, incluidos los alternativos, deberán ser objeto de evaluación conforme a las condiciones establecidas en el PBC.

Los productos alternativos ofertados y evaluados, en caso de resultar adjudicado el oferente, podrán ser utilizados indistintamente durante la ejecución contractual, siempre que mantengan el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas y cuenten con la documentación y las habilitaciones correspondientes, vigentes y actualizadas, conforme a los requisitos establecidos en el PBC.

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

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

Ninguna Copia

Documentos de la oferta

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

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

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

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

1.2.**Ofertas electrónicas**

Cuando la presentación de oferta sea electrónica, no 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 por:

90

días corridos.

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

La convocante, en circunstancias excepcionales, podrá solicitar por escrito 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 los procedimientos, cuyo monto de estimación de la contratación sea inferior a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones Juradas con certificación de firma por Escribano Público. La certificación de firma podrá corresponder a la misma fecha del documento certificado o a una fecha posterior, siempre y cuando sea de fecha previa a la presentación y apertura de sobres.
d. En caso de utilizarse el Módulo de Ofertas Electrónicas, las declaraciones juradas serán generadas y firmadas a través del módulo y no requerirán certificación de firmas.

1. 2. En los 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.

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

2. Garantía de mantenimiento de ofertas en consorcios

2.1.En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser presentada de la siguiente manera:

a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido

por escritura pública o del gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.

b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.

3. Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas

3.1. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:

a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
b. Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:

d.1 Firmar el contrato,

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

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

e. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,

f. No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.

g. 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.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta será de:

120 (ciento veinte)

dias 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.

Condiciones especiales de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

No Aplica

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Ofertas físicas.

1.1 Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

1.2. Todas las comunicaciones deberán ser:

a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";

b) Realizadas antes del plazo límite establecido para el acto de apertura de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con “RETIRO”, y;

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

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

1.3. Ninguna oferta podrá ser retirada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para el acto de apertura y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

1.4. Ninguna oferta podrá ser sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

2. Ofertas electrónicas.

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

Apertura de ofertas

1. Desarrollo del acto de apertura de ofertas.

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

1.2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.

1.3. Primero la convocante deberá verificar que los oferentes se encuentren inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado conforme con los datos previstos en el sobre, en caso de que, no sea posible identificar al oferente mediante el sobre presentado, la UOC procederá a abrirlo con el fin de verificar el número de RUC incluido entre los documentos de la oferta, para constatar si el oferente se encuentra inscripto en el Registro de Proveedores del Estado. En caso de que el oferente no inscripto en el Registro haya presentado la oferta, la convocante deberá dejar constancia en el acta de apertura electrónica.

La oferta del oferente no inscripto que cuente con la identificación de RUC en el sobre, no será abierta sino devuelto al oferente remitente. La oferta del oferente que no cuente con la identificación de RUC en el sobre será abierta y remitida al órgano evaluador de la convocante, para la evaluación de la oferta o su rechazo, según corresponda.

La presente disposición será aplicable en los procedimientos de doble sobre en los que será abierta la oferta técnica para la verificación respectiva, siempre y cuando la misma esté debidamente identificada como sobre técnico.

Esta disposición no será aplicable a los procedimientos que utilicen el módulo de ofertas electrónicas y a aquellos

procedimientos especiales que, por su naturaleza, expresamente no requieran de la inscripción en el Registro de Proveedores del Estado como condición de participación.

1.4. Luego se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

a) "RETIRO": Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

b) "SUSTITUCION": Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

c) "MODIFICACION": Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

1.5. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y para revisar los documentos de los demás oferentes, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portada por el representante.

1.6. Se solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalida el contenido y efecto del acta. El acta se difundirá a través del SICP.

1.7. Las ofertas sustituidas y modificadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los remitentes.

1.8. Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante deberá dejar constancia de ello en el acto de apertura y no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

1.9. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

2. Comunicación del acta de apertura.

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

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

1. **Difusión de la visita.**

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

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

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

2. **Desarrollo de la visita.**

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

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

Condiciones de la fruta in natura - CPS

Para los procedimientos de contratación de Alimentación Escolar realizados para el servicio de Alimentación Escolar de "Desayuno/Merienda", Almuerzo/Cena de conformidad al artículo 10 a la Ley N° 5210/2014 de Alimentación Escolar y Control Sanitario y a los lineamientos emitidos por el CONAE, en lo relativo exclusivamente a la fruta fresca BANANA, considerando que la misma será proveída in natura a las instituciones educativas, y que por cuestiones de disponibilidad de la misma, se deberá prever la sustitución temporaria por otro producto previamente incluido y aprobado en el proyecto de desayuno/merienda escolar y almuerzo/cena escolar, conforme a lo establecido en los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar vigente.

Para el alimento sólido banana, se deberán respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

Hasta 60%

- *El proveedor que resulte adjudicado podrá subcontratar a empresas con base territorial en los lotes adjudicados, conforme a los parámetros establecidos en la Ley 7021/22. Deberá informar a la contratante previamente al inicio de la provisión de los servicios adjuntando el contrato suscripto entre las partes y las documentaciones que establezcan el cumplimiento de los requisitos y capacidades técnicas establecidas según la modalidad y servicio a ser proveída.*
- *Todas las empresas subcontratas deberán cumplir con los requisitos y capacidades técnicas según la modalidad y servicio por la cual fueron subcontratadas.*
- *En caso de modificación de la empresa subcontratada, el proveedor adjudicado deberá contar con la aprobación de la entidad convocante y esta a su vez deberá comunicar a la DNCP a los efectos de su publicación a través del portal público de contrataciones públicas.*

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. La subcontratación podrá promoverse a empresas con base territorial en los lotes adjudicado. El formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, deberá ser presentado de acuerdo con 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

Porcentaje a ser adquirido de la agricultura familiar - CPS

La empresa adjudicada deberá adquirir obligatoriamente los productores de la agricultura familiar (individuales o asociados) registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería en un porcentaje mínimo, que no podrá ser inferior al 10% del valor total del contrato. La empresa que resulte adjudicada deberá cargar en el SICP de la DNCP, en forma mensual el informe mensual de cumplimiento de porcentaje de la AF y MIPYMES junto con las facturas que acrediten dicha compra, del monto mensual facturado. La falta de carga de los documentos mencionados previamente será causal de suspensión de los pagos, hasta el cumplimiento efectivo del requerimiento.

En casos excepcionales, como escasez de oferta local, situaciones estacionales o de calidad, se podrán dar autorizaciones para la sustitución de los productos de origen nacional por productos importados. Los productos importados deberán contar con todos los requisitos establecidos por el SENAVE y el INAN para su comercialización en el mercado local.

Los proveedores, mediante nota dirigida a la DGAE deberán justificar anticipadamente las razones que motivaron la compra de productos importados para su autorización respectiva.

Contratación del Personal de la Zona - CPS

El porcentaje establecido del personal de la zona es de:

20%

Para la acreditación del domicilio del personal contratado, la empresa adjudicada deberá presentar el certificado de vida y residencia de los mismos en el plazo de treinta días posteriores a la firma del contrato.

La contratación del personal de la zona será exigencia para los procedimientos de contratación para servicios de almuerzo/cena escolar, cocinando en las escuelas.

Plazo de reposición de los servicios o suministros

El plazo máximo para la reposición del servicio o suministro hora será de:

En el plazo máximo de 1 (una) hora, contado desde la comunicación telefónica, a formalizarse posteriormente en forma escrita por la Convocante.

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 reponer el servicio o suministro, 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.

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.

Autorización del Fabricante

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

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones hasta el fabricante o productor.

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 intereses

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 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 en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

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

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

1° Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

2° Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incursos en las causales previstas en los 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.

4º 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.

5º 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.

6º 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.

7º 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, pudiendo 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

Basado en multiplicidad de criterios

En caso de optar por el método de multiplicidad de criterios deberá estar sujeto a los lineamientos emitidos por el MEF y la DNCP.

Análisis de precios ofertados

Para evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio.

Luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, 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.

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

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

Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios será

DESAYUNO/MERIENDA

Costos de alimentos y materia prima

Gastos Administrativos

Costos de producción (mano de obra, energía eléctrica, limpieza etc.)

Costos de distribución (transporte y logística)

Margen de Beneficio

Impuesto (IVA)

CATERING Y COCINANDO
Costos de alimentos y materia prima
Costos de operaciones y mantenimiento (mano de obra, energía eléctrica, limpieza, etc.)
Costos de transporte y logística
Equipamiento
Margen de beneficio
Impuesto (IVA)

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

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

Preferencia para el incentivo local y de MIPYMES

En contrataciones realizadas en el marco del Programa Hambre Cero en las escuelas, se implementará márgenes de preferencia con el objetivo de fomentar a las empresas locales y MIPYMES, para promover el desarrollo económico

regional, generar empleo y fortalecer las economías locales, estableciendo un orden de prioridad. Se buscará además fomentar competitividad y la sostenibilidad de las empresas, asegurando que tengan la oportunidad de participar de manera efectiva en el mercado de las contrataciones públicas.

1. Preferencia MIPYMES: se implementará un margen de preferencia adicional para las MIPYMES. Si la oferta evaluada como la más baja proviene de una firma que no sea MIPYMES, se procederá a comparar esta oferta con la más baja de una firma MIPYMES. A la oferta que no sea MIPYMES se le añadirá un incremento del diez por ciento 10% sobre el precio total. Si, tras esta comparación, la oferta MIPYMES resulta ser la más baja, será seleccionada para la adjudicación. En caso contrario, se otorgará la adjudicación a la oferta que no sea MIPYMES. Para acreditar la condición de MIPYME será requisito contar con la cédula MIPYMES expedida en el Ministerio de Industria y Comercio.
2. Preferencia Local: Si la oferta evaluada como la más baja proviene de una firma domiciliada fuera del territorio distrital de la zona de provisión, se procederá a comparar esta oferta con la más baja de una firma domiciliada dentro del mismo territorio. Para acreditar la condición de firma local se deberá acompañar la patente municipal. A la oferta externa se le añadirá un incremento del diez por ciento (10%) sobre el precio total. Si, tras esta comparación, la oferta local resulta ser la más baja, será seleccionada para la adjudicación. En caso contrario, se otorgará la adjudicación a la oferta de la firma externa.

En caso que un oferente local sea también MIPYMES, se aplicará únicamente el margen de preferencia de MIPYMES.

En caso de utilizar el sistema de evaluación por multiplicidad de criterio, se deberá incorporar como criterio de ponderación, con la asignación de puntos o porcentajes que corresponda.

En caso de empate entre MIPYMES se considerará como criterio de desempate al oferente de menor rango.

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

1. **Formulario de Oferta (*)**

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

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

2. **Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)**

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

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. **(**)**

4. Certificado Laboral expedido por el MTESS (**)

5. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)

6. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. **(**)**

7. Certificado de Cumplimiento Tributario. **(**)**

8. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. **(**)**

9. Documentos legales. Oferentes.

9.1. 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. **(*)**

9.2. Personas Jurídicas.

a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección General de los 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 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. **(*)**

9.3. Oferentes en Consorcio en formación

a. original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio (*)

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) (*).

9.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados

a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):
    i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio.
    ii. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).

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

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

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

Los documentos indicados con doble asterisco (**) son considerados documentos formales, los cuales deben estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

Capacidad Financiera

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

a. Contribuyentes de **IRACIS/IRE GENERAL** deberán cumplir con los siguientes parámetros:
Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente. Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio de los tres (3) últimos años (2023, 2024 y 2025).

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

Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.
El promedio de los tres (3) últimos años (2023, 2024 y 2025) no deberá ser negativo.
b. Contribuyentes de **IRACIS/IRE SIMPLE** deberán cumplir con los siguientes parámetros:

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

c. Contribuyentes de **IRP/ IRP RSP** deberán cumplir con los siguientes parámetros:

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

d. Contribuyentes de Exclusividad **IVA General** deberán cumplir con los siguientes parámetros:

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

REQUISITOS DE CAPACIDAD FINANCIERA PARA CONSORCIOS: Todos los miembros del consorcio están obligados a cumplir los criterios de Capacidad Financiera especificados para cada categoría de contribución correspondiente a su empresa.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad financiera

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

a. Balance General de los años 2023, 2024 y 2025 firmados por el/los Propietario/os de la firma y un Profesional Contador, conforme al formato vigente establecido por la DNIT. .

b. Formulario 501 de los últimos tres [3] años (2023, 2024 y 2025) para contribuyentes del IRE SIMPLE .

c. Formulario 515 de los últimos tres [3] años (2023, 2024 y 2025) para contribuyentes de IRP RSP .

d. IVA General de los últimos tres [3] años (2023, 2024 y 2025).

Experiencia requerida

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

- Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.

- Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas. Poseer experiencia mínima de 3 años (2023, 2024, 2025)

en el rubro, verificada mediante la constancia de inscripción en la DNIT.

- Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas por un monto equivalente al **20%** como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, **de los últimos 3 años 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. Dicho porcentaje corresponderá a la sumatoria de los montos de contratos o facturas presentados dentro del periodo solicitado.
- Presentar copia Simple de la Patente Comercial municipal vigente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente. A tal efecto, se requiere acreditar la antigüedad de la Patente Comercial de 3 años, que deberá comprender como mínimo los periodos 2023, 2024 y 2025. Presentar copia simple. No se aceptarán constancias de documentos en trámites.
- El asiento del establecimiento deberá ser el mismo establecimiento que figura en el R.E. (Registro de Establecimiento) de acuerdo a la categoría correspondiente (para cocinando o catering) emitido por la INAN/DINAVISA y deberá contar con otro establecimiento en el departamento donde prestará el servicio adjudicado de conformidad a lo establecido en los Lineamientos vigentes. A tal efecto, se deberá presentar copia simple del R.E. (Registro de Establecimiento) emitido por el INAN/DINAVISA.

OBSERVACIÓN: el volumen anual de negocio se define como el total resultante de las ventas declaradas según Formulario de Declaración Jurada a la Renta y de los Balances Generales presentados en los años 2023, 2024 y 2025. En caso de discrepancia entre los datos consignados en los documentos mencionados prevalecerá la información consignada en la declaración de impuesto a la renta.

En caso necesario, se podrá requerir la presentación de las facturas legales o contratos de provisión en ejecución o contratos terminados por el oferente cuyos montos hayan sido declarados ante el fisco.

- El proveedor que resulte adjudicado deberá contar con una base logística de operaciones que abarque a los establecimientos educativos a su cargo, dentro de un radio de 100 Km a la redonda. Conforme a dicha distancia, deberá establecer cuántas bases logísticas sean necesarias para cubrir la totalidad de establecimientos a los que debe entregar el desayuno, merienda, almuerzo o cena escolar.

En caso de CONSORCIOS: se deberá indicar en la oferta cual es el líder del consorcio, quien deberá cumplir cuanto menos el **60% de los criterios de calificación - experiencia requerida.**

Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado, no será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año.

- Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.

Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado, no será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año.

Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado, no será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año

Requisitos documentales para evaluar el criterio de experiencia requerida

1. Constancia de RUC emitida por la SET.
2. Patente comercial vigente a la fecha y hora tope de presentación de ofertas, del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente.

3. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la Experiencia requerida.

1. Constancia de RUC emitida por la DNIT.
2. Copias de contratos y/o facturaciones y/o recepciones finales que avalen la Experiencia requerida.
3. Patente comercial vigente a la fecha y hora tope de presentación de ofertas del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. Acreditar la antigüedad de la Patente Comercial de 3 años, para lo cual se deberá presentar copia simple de la patente como mínimo los periodos 2023, 2024 y 2025.
4. Presentar copia simple del R.E. cuya actividad debe corresponder a la modalidad ofertada (Registro de Establecimiento) vigente emitido por el INAN/DINAVISA.

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:

Tipo de Servicio	
Desayuno/Merienda	a. Los productos ofertados que componen el desayuno/merienda escolar deberán contar con el correspondiente registro sanitario (R.S.P.A.) vigente, otorgado por la DINAVISA. b. En caso de ser distribuidor y el pliego lo requiera, los productos ofertados deberán estar debidamente autorizados por el fabricante. c. Contar con el CPEN que acredite que los productos son de producción nacional. d. Contar con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución a las instituciones educativas que comprenden su cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega. e. Medios de transporte propios o tercerizados, debidamente habilitados por la autoridad competente de acuerdo con el uso, cantidad suficiente para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en el sitio de los alimentos. f. El oferente deberá garantizar el cumplimiento respecto a la capacidad de producción de suministro y de cumplimiento con la capacidad técnica.
Almuerzo/Cena. Cocinando en las Escuelas	a. Para la ejecución del servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveer los ingredientes, los equipamientos, enseres y utensilios básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas, conforme a lo establecido en los lineamientos. b. El proveedor está obligado bajo los términos del contrato y las EE.TT. al respecto, a transportar los alimentos al lugar de destino final dentro del Paraguay, tal como se estipula en el Contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el precio del contrato. c. Contar con el CPEN que acredite que los servicios/productos son de origen nacional. d. Los productos alimenticios envasados utilizados como materias primas e ingredientes alimenticios que no provengan de la AFC, deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A.) vigente e. Proveer a las instituciones educativas los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos y para el servicio a los estudiantes. f. Todo el personal propuesto por la empresa proveedora que participe en los procesos de provisión, elaboración, manipulación, distribución y servicio de la alimentación escolar (cocineros, merenderos, auxiliares, personal de servicios y otros) deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- **Idoneidad:** acreditar idoneidad en el área de desempeño mediante la certificación de capacitación correspondiente a su perfil, conforme a lo establecido en la Sección III "Recursos Humanos. Perfil y funciones del recurso humano requerido para la ejecución contractual" de los lineamientos del programa.
- **Vinculación jurídica:** mantener vinculación jurídica con la empresa proveedora o, cuando corresponda, con el ente ejecutor, vigente durante todo el período de provisión del servicio.
- **Seguridad social y normas laborales:** estar inscripto como cotizante de la seguridad social y en cumplimiento de la legislación laboral vigente.

La cantidad y los perfiles del personal deberán ajustarse a lo dispuesto en la Sección III de los lineamientos, según la modalidad de provisión adjudicada.

g. La empresa, deberá contar con la certificación pertinente en buenas prácticas de almacenamiento (CCBPA).

h. La empresa oferente que manipula alimentos debe contar con el Certificado de Capacitación en buenas prácticas de manipulación en servicios de alimentación vigente, otorgado por el INAN.

a. Los proveedores del servicio de alimentación escolar, bajo esta modalidad, deberán contar con el Registro de Establecimiento (R.E.) en la categoría 17 “Alimentos procesados envasados para su distribución”.

j. Contar con el personal suficiente acorde a lo establecido en los lineamientos del CONAE en cuanto a capacidad y cantidad de estos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprendan el cronograma de provisión teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.

k. Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena. Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse juntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.

Almuerzo/Cena. Catering	a. Para la ejecución del servicio de catering, la empresa adjudicada debe proveer los equipamientos, enseres y utensilios básicos mínimos, así como el personal requerido para el servicio a los estudiantes, conforme a lo establecido en los lineamientos b. Los productos alimenticios envasados utilizados como materias primas e ingredientes alimenticios que no provengan de la AFC, deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A.) vigente c. La empresa deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura (CCBPM), deberá contar con la capacitación y presentar la certificación pertinente. d. La empresa oferente y el personal que manipula alimentos, debe contar con el Certificado de Capacitación en buenas prácticas de manipulación en servicios de alimentación vigente, otorgado por el INAN. e. En caso de ser distribuidor y el pliego lo requiera, los productos ofertados deberán estar debidamente autorizados por el fabricante. f. Contar con el CPEN que acredite que los servicios/productos son de producción nacional. g. Todo el personal propuesto por la empresa proveedora que participe en los procesos de provisión, elaboración, manipulación, distribución y servicio de la alimentación escolar (cocineros, merenderos, auxiliares, personal de servicios y otros) deberá cumplir con los siguientes requisitos: ▪ **Idoneidad:** acreditar idoneidad en el área de desempeño mediante la certificación de capacitación correspondiente a su perfil, conforme a lo establecido en la Sección III "Recursos Humanos. Perfil y funciones del recurso humano requerido para la ejecución contractual" de los lineamientos del programa. ▪ **Vinculación jurídica:** mantener vinculación jurídica con la empresa proveedora o, cuando corresponda, con el ente ejecutor, vigente durante todo el período de provisión del servicio. ▪ **Seguridad social y normas laborales:** estar inscripto como cotizante de la seguridad social y en cumplimiento de la legislación laboral vigente. La cantidad y los perfiles del personal deberán ajustarse a lo dispuesto en la Sección III de los lineamientos, según la modalidad de provisión adjudicada. h. Medios de transporte propios o tercerizados, debidamente habilitados por la autoridad competente de acuerdo con el uso, en cantidad suficiente para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos. Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse juntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.	

	a. El oferente deberá garantizar el cumplimiento respecto a la capacidad de producción de suministro y de cumplimiento con la capacidad técnica. j. Los proveedores del servicio de alimentación escolar, bajo esta modalidad, deberán contar con el Registro de Establecimiento (RE) en la Categoría 16 “Alimentos preparados envasados refrigerados o congelados”. k. Contar con el personal suficiente acorde a lo establecido en los lineamientos del CONAE en cuanto a capacidad y cantidad de estos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprendan el cronograma de provisión teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.

En todos los casos el oferente deberá contar con los registros sanitarios habilitantes y vigentes de acuerdo con el rubro ofertado, debiendo mantenerlos vigentes durante toda la etapa de ejecución contractual de conformidad a las disposiciones normativas establecidas.

Los subcontratados deberán cumplir con todos los requisitos de capacidad técnica y especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, así como cualquier requisito exigido por las normativas vigentes en el marco de la provisión de alimentación escolar.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio, atendiendo a la modalidad del procedimiento de contratación, de conformidad al siguiente cuadro

Tipo de Servicio **Desayuno/Merienda**	a. Copia simple de los correspondientes registros sanitarios (RSPA) vigentes. b. Autorización del Fabricante de los productos ofertados, conforme al Formulario de Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor. c. Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN) de cada producto. d. Declaración Jurada de que cuenta con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega. e. Declaración Jurada de contar con medios de transporte propios o tercerizados, debidamente habilitados por la autoridad competente de acuerdo con el uso, en cantidad suficiente para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos. f. Declaración Jurada de que el oferente garantiza el cumplimiento respecto a la capacidad de producción de suministro y de cumplimiento con la capacidad técnica.
Almuerzo/Cena. Cocinando en las	a. Declaración Jurada de que garantiza que para la ejecución del servicio de elaboración del almuerzo - cena escolar en las instituciones educativas, proveerán los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas. b. Declaración Jurada que, bajo los términos del contrato y las especificaciones técnicas al respecto, cumplirá con el transporte de los alimentos al lugar de destino final dentro del Paraguay, tal como se estipula en el contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el precio del contrato. c. Certificado de Producto y Empleo Nacional expedido por la autoridad competente. d. La empresa oferente debe presentar el Informe de vigencia de RSPA a solicitud de terceros, otorgado por la DINAVISA. No aplica para productos alimenticios de la agricultura familiar e. Declaración Jurada donde conste que proveerá a las instituciones educativas los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos y para el servicio a los estudiantes. f. Declaración Jurada de contar con el personal suficiente para el proceso de provisión y manipulación del servicio de alimentación escolar (cocineros, merenderos, auxiliares, personal de servicios y otros), conforme a los perfiles, funciones y cantidades establecidos en la Sección III "Recursos Humanos. Perfil y funciones del recurso humano requerido para la ejecución contractual" de los lineamientos, y de que el personal afectado a la prestación del servicio contará con vinculación jurídica con la empresa proveedora mientras preste servicios y será cotizante de la seguridad social, en cumplimiento de las normas laborales. Se deberá adjuntar: g. Nómina del personal propuesto, con nombre, número de cédula de identidad y perfil o cargo conforme a la Sección III de los lineamientos. h. Copia simple de la certificación de capacitación de cada integrante del personal propuesto, correspondiente a su perfil conforme a la Sección III de los lineamientos. a. Certificado de Cumplimiento en Buenas Prácticas de Almacenamiento (CCBPA). j. Certificado de Capacitación en buenas prácticas de manipulación en

Escuelas	servicios de alimentación vigente, otorgado por el INAN. k. Registro de Establecimiento en la categoría 17 “Alimentos procesados envasados para su distribución”, vigente otorgado por DINAVISA y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato. ax. Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena. Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse juntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. all. Declaración jurada de contar con el personal de acuerdo con lo establecido en los lineamientos del CONAE, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega. n. Presentar Declaración Jurada de que el oferente garantiza el cumplimiento respecto a la capacidad de producción de suministro y de cumplimiento con la capacidad técnica. En caso de consorcio, todos sus integrantes deberán cumplir con los requisitos establecidos en el presente pliego, salvo que del acuerdo de intención o del documento de constitución del consorcio se desprendan las obligaciones que asumirá cada integrante. En tal caso, cada integrante deberá presentar la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos correspondientes a la prestación que tendrá a su cargo.

Almuerzo/Cena. Catering	a. La empresa oferente debe presentar el Informe de vigencia de RSPA a solicitud de terceros, otorgado por la DINAVISA. No aplica para productos alimenticios de la agricultura familiar. b. Certificado de Cumplimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgado por la DINAVISA. c. Autorización del Fabricante de los productos ofertados, conforme al Formulario de Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor. d. Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional, expedido por la autoridad competente. e. Declaración Jurada de contar con el personal suficiente para el proceso de provisión y manipulación del servicio de alimentación escolar (cocineros, merenderos, auxiliares, personal de servicios y otros), conforme a los perfiles, funciones y cantidades establecidos en la Sección III "Recursos Humanos. Perfil y funciones del recurso humano requerido para la ejecución contractual" de los lineamientos, y de que el personal afectado a la prestación del servicio contará con vinculación jurídica con la empresa proveedora mientras preste servicios y será cotizante de la seguridad social, en cumplimiento de las normas laborales. Se deberá adjuntar: f. Nómina del personal propuesto, con nombre, número de cédula de identidad y perfil o cargo conforme a la Sección III de los lineamientos. g. Copia simple de la certificación de capacitación de cada integrante del personal propuesto, correspondiente a su perfil conforme a la Sección III de los lineamientos. h. Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en el sitio, de los bienes para el almuerzo/cena. a. Declaración jurada de contar con el personal de acuerdo con lo establecido en los lineamientos del CONAE, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega. j. Registro de Establecimiento en la categoría 16 “Alimentos preparados envasados refrigerados o congelados” vigente, otorgado por la DINAVISA. Deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato. k. Declaración Jurada por la cual el oferente garantice el cumplimiento respecto a la capacidad de producción de suministro y de cumplimiento con la capacidad técnica En caso de consorcio, todos sus integrantes deberán cumplir con los requisitos establecidos en el presente pliego, salvo que del acuerdo de intención o del documento de constitución del consorcio se desprendan las obligaciones que asumirá cada integrante. En tal caso, cada integrante deberá presentar la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos correspondientes a la prestación que tendrá a su cargo.

En todos los casos, el oferente deberá presentar, con carácter de declaración jurada, el formulario "Plan de Ejecución de los Bienes

y/o Servicios". En caso de resultar adjudicado, deberá mantener vigentes los registros y habilitaciones correspondientes durante toda la ejecución del contrato, conforme a la normativa vigente de las entidades públicas con competencia en la materia.

Otros criterios que la convocante requiera

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

No Aplica

Evaluación basada en multiplicidad de criterios

Se deben establecer los criterios de evaluación que serán aplicados al principio de valor por dinero, indicando por cada criterio la siguiente información:

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Experiencia del oferente CATERING	Poseer experiencia mínima de 3 años (2023, 2024, 2025) en el rubro de alimentación.	Constancia de inscripción en la DNIT	2	puntaje
Experiencia del oferente CATERING	Poseer experiencia mínima de 5 años (2021, 2022, 2023, 2024, 2025) en el rubro de alimentación.	Constancia de inscripción en la DNIT	4	puntaje
Experiencia del oferente CATERING	Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos modalidad catering para colectividades públicas o privadas. Monto equivalente al veinte por porciento (20%), como mínimo del monto total ofertado en el presente procedimiento de contratación, de la sumatoria de los años 2023, 2024 y 2025.	Presentar copias de contratos ejecutados y/o facturaciones y/o recepciones finales, que demuestren la experiencia requerida. cuyos montos hayan sido declarados ante la DNIT. El volumen anual de negocio se define como el total resultante de las ventas declaradas según Formulario de Declaración Jurada a la Renta y de los Balances Generales presentados. En caso de discrepancia entre los datos consignados en los documentos mencionados, prevalecerá la información consignada en la declaración de Impuesto a la Renta.	10	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Experiencia del oferente CATERING	Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos modalidad catering para colectividades públicas o privadas. Monto equivalente al treinta por ciento (30%), como mínimo del monto total ofertado en el presente procedimiento de contratación, de la sumatoria de los años 2023, 2024 y 2025.	Presentar copias de contratos ejecutados y/o facturaciones y/o recepciones finales, que demuestren la experiencia requerida. cuyos montos hayan sido declarados ante la DNIT. El volumen anual de negocio se define como el total resultante de las ventas declaradas según Formulario de Declaración Jurada a la Renta y de los Balances Generales presentados. En caso de discrepancia entre los datos consignados en los documentos mencionados, prevalecerá la información consignada en la declaración de Impuesto a la Renta.	15	puntaje
Calidad CATERING	Certificación de Gestión de Calidad sobre el servicio ofertado (modalidad de producción y distribución de alimentos listos para el consumo) emitida por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10	Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.	5	puntaje
Calidad CATERING	Certificación sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos o equivalente, emitida por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10.	Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.	5	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Aspectos de sostenibilidad social CATERING	Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas: Sesenta (60) hasta 80 (ochenta) trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas	2	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social CATERING	Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas: Más de ochenta (80) trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas	4	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social CATERING	Mínimo del cincuenta por ciento (50%) del total del plantel inscripto en el IPS integrado por mujeres, con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	Declaración jurada de salarios presentada al IPS, de los seis (6) últimos meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	2	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social CATERING	Mínimo de dos (2) personas con discapacidad inscriptas en el IPS, en el mes anterior a la fecha de presentación de ofertas.	Certificado de Discapacidad emitido por la Secretaría Nacional por los Derechos Humanos de las Personas con Discapacidad y Declaración Jurada de salarios presentada al IPS correspondiente al mes anterior a la fecha de presentación de ofertas.	2	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social CATERING	Compromiso con la prevención de la Violencia contra la Mujer	Sello o certificación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer, otorgado por una institución gubernamental o entidad internacional reconocida por su experiencia en temas de género y violencia contra la mujer.	2	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Aspectos de sostenibilidad social CATERING - Promoción de la educación de personas jóvenes y adultas (PROGRAMA DEL GOBIERNO NACIONAL, implementado por la Dirección General de Educación Permanente para personas Jóvenes y Adultas, del MEC)	Se valorará el compromiso del oferente con la promoción del acceso, permanencia y culminación de programas de educación formal de personas jóvenes y adultas que integren su plantel, en el marco de programas del Ministerio de Educación y Ciencia (MEC) u otras instituciones educativas habilitadas, considerando tanto propuestas de implementación como esquemas acreditados en ejecución.	a) Mediante la presentación de un plan de implementación, que incluya la vinculación con programas de educación formal de personas jóvenes y adultas, y un plan de ejecución durante la vigencia contractual y modalidad de implementación con instituciones educativas habilitadas por el MEC; La Convocante podrá verificar la veracidad de la información declarada y su correspondencia con los registros del Ministerio de Educación y Ciencias, incluyendo el Registro Único del Estudiante. Condición de ejecución contractual Cuando el oferente haya presentado un plan de implementación, el mismo será de cumplimiento obligatorio durante la vigencia del contrato. La contratante podrá verificar su ejecución mediante registros de inscripción, constancias de participación y demás evidencias documentales.	2	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social CATERING - Promoción de la educación de personas jóvenes y adultas (PROGRAMA DEL GOBIERNO NACIONAL, implementado por la Dirección General de Educación Permanente para personas Jóvenes y Adultas, del MEC)	Se valorará el compromiso del oferente con la promoción del acceso, permanencia y culminación de programas de educación formal de personas jóvenes y adultas que integren su plantel, en el marco de programas del Ministerio de Educación y Ciencia (MEC) u otras instituciones educativas habilitadas, considerando tanto propuestas de implementación como esquemas acreditados en ejecución.	b) Mediante la presentación de un convenio de cooperación vigente a la fecha de presentación de ofertas, celebrado con el Ministerio de Educación y Ciencias o con una institución educativa privada habilitada por la autoridad competente, cuyo objeto sea la promoción, acceso, permanencia y culminación de programas de educación formal dirigidos a personas jóvenes y adultas que integren el plantel de la empresa. La Convocante podrá verificar la veracidad de la información declarada y su correspondencia con los registros del Ministerio de Educación y Ciencias, incluyendo el Registro Único del Estudiante.	3	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social CATERING - Promoción de MIPYMES	Uno o más MIPYMES como subcontratadas o proveedora de insumos.	Acreditado con la cédula de MIPYMES, y Plan de ejecución de los Bienes y/o servicios como el documento por el cual en su oferta declara las empresas Mipymes subcontratadas o proveedoras de insumos.	2	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Aspectos de sostenibilidad social CATERING - Reglamento Interno de Trabajo (RIT) homologado por el MTESS	Reglamento Interno de Trabajo (RIT) homologado, según Resolución MTESS N° 976/2025	) Copia del RIT homologado, según Resolución MTESS N° 976/2025, y; b) Resolución emitida por el Viceministerio de Trabajo del MTESS, por la cual se homologa el reglamento interno.	2	puntaje
Sostenibilidad Ambiental CATERING - Eficiencia y tecnificación de procesos de producción	Grado de tecnificación de los procesos térmicos de la planta de producción evaluado a partir de la disponibilidad verificable de equipamiento de cocción industrial tecnificado destinado a la preparación de alimentos en volumen, que incorpore sistemas integrados de control y regulación de temperatura y contribuya a mejorar la eficiencia de los procesos productivos.	El oferente deberá acreditar el equipamiento de cocción disponible en planta de producción mediante la presentación de: a) Inventario del equipamiento de cocción instalado en planta de producción, indicando como mínimo tipo de equipo, marca, modelo y capacidad; y, b) Registro fotográfico del equipamiento declarado, que permita identificar claramente su instalación y uso en la planta; y, c) Declaración del oferente identificando cuales de los equipos corresponden a equipamiento de cocción industrial tecnificado. Se evaluará la proporción de equipamiento de cocción industrial tecnificado respecto del total de equipos utilizados en los procesos de cocción o tratamiento térmico de alimentos en la planta de producción. Para el cálculo se determinará el número total de equipos de cocción declarados por el oferente y la cantidad de equipos que correspondan a equipamiento de cocción industrial tecnificado. El porcentaje resultará de dividir la cantidad de equipos tecnificados entre el total de equipos de cocción computables. A los efectos de presente pliego, se entenderá por equipamiento de cocción industrial tecnificado aquel equipo destinado a procesos de cocción o tratamiento térmico de alimentos en plantas de producción que incorpore sistemas propios de regulación control de temperatura y que se encuentre diseñado para la elaboración de alimentos en volumen dentro de procesos productivos organizados. Se consideran comprendidos en esa categoría los equipos utilizados en operaciones de cocción en establecimientos de producción alimentaria que integren mecanismos de control térmico como parte de su funcionamiento. A título referencial y no limitativo, se incluyen marmitas industriales, hornos industriales de convección o combinados, cocedores industriales u otros equipos de cocción destinados a procesos de elaboración alimentaria en volumen y que cuenten con sistemas integrados de control y regulación de temperatura. Regla de cómputo: únicamente se considerarán los equipos de cocción declarados por el oferente cuya existencia, tipo y disponibilidad en la planta de	5	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
		producción se encuentren acreditadas mediante el inventario del equipamiento y del registro fotográfico. Solo serán computados los equipos destinados a procesos de cocción o tratamiento térmico de alimentos que se encuentren instalados y disponibles para su utilización en la planta de producción al momento de la presentación de la oferta. La convocante podrá verificar la información declarada mediante visitas técnicas a la planta de producción durante el proceso de evaluación. Se otorgarán los puntos cuando el 30% o más del total de equipos de cocción corresponda a equipamiento de cocción industrial tecnificado.		
Sostenibilidad Ambiental CATERING - Gestión integral de residuos sólidos	Implementación y aplicación de un sistema de gestión de residuos sólidos generado por la operación del oferente que contemple: segregación en origen; acopio interno; y gestión/disposición final por vía municipal o mediante gestor/operador habilitado.	a) Procedimiento interno vigente (instructivo/protocolo) que describa categorías de residuos, puntos de segregación, rotulado, condiciones de acopio, frecuencia de retiro, responsables y medidas mínimas de control; y, b) Evidencia de implementación: registro interno (planilla) de generación y retiros (últimos 3 meses) y fotografías fechadas de puntos de segregación/acopio.	1	puntaje
Sostenibilidad Ambiental CATERING - Gestión integral de residuos sólidos	Implementación y aplicación de un sistema de gestión de residuos sólidos generado por la operación del oferente que contemple: segregación en origen; acopio interno; y gestión/disposición final por vía municipal o mediante gestor/operador habilitado.	a) Procedimiento interno vigente (instructivo/protocolo) que describa categorías de residuos, puntos de segregación, rotulado, condiciones de acopio, frecuencia de retiro, responsables y medidas mínimas de control; y, b) Evidencia de implementación: registro interno (planilla) de generación y retiros (últimos 3 meses) y fotografías fechadas de puntos de segregación/acopio; y, c) Evidencia de gestión/disposición formal (presentar ítem c.1 o ítem c.2 según corresponda): c.1) Servicio municipal: liquidación anual o estado de cuenta de tributos municipales del ejercicio fiscal vigente correspondiente al establecimiento donde se ubica el centro principal de producción/elaboración afectada a la prestación, en la que se identifique la tasa vinculada a recolección o disposición de residuos (según denominación municipal), acompañada del/los comprobante (s) de pago que acrediten su cancelación total; o, c.2) Operador privado: contrato vigente y comprobantes de retiro/remitos/certificados emitidos por el gestor (últimos 3 meses), facturas asociadas (mismo periodo).	2	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Sostenibilidad Ambiental CATERING - Sistema de tratamiento de efluentes	Planta de Tratamiento de Efluentes (PTE) instalada, integrada y operativa para el establecimiento donde se lleve a cabo el procesamiento de los alimentos, con habilitaciones/permisos vigentes aplicables al tratamiento y a la descarga final de efluentes.	1) Documento que demuestre que la Planta de Tratamiento de Efluentes (PTE) se encuentra instalada, integrada y operativa para el establecimiento donde se lleva a cabo el procesamiento de los alimentos; y, 2) Identificación y capacidad de la PTE: Ficha/memoria técnica firmada por el responsable técnico (tipo de tratamiento, caudal de diseño, diagrama de proceso y capacidad instalada); y, 3) Habilitación ambiental: Licencia Ambiental o instrumento equivalente vigente emitido por el MADES, aplicable a la operación de la PTE; y, 4) Permiso/Autorización (obligatorio) de descarga vigente, según destino final: a) Descarga a cuerpo hídrico/drenaje autorizado; b) Descarga al alcantarillado: constancia de aceptación/autorización de descarga del prestador competente (por ejemplo: ESSAP), con condiciones y parámetros exigibles; y, 5) Evidencia de operación y control: 5.1 Informe de monitoreo/análisis de efluentes de los últimos tres (3) meses, emitidos por laboratorio; y, 5.2 Bitácoras de operación y mantenimiento de los últimos tres (3) meses incluyendo disposición de lodos/residuos del tratamiento. Verificación: La Convocante podrá realizar verificación in situ. La inconsistencia verificable o falta de cualquiera de los requisitos obligatorios determina la no asignación del puntaje del atributo.	5	puntaje
Control Sanitario CATERING - Control sanitario mediante monitoreo microbiológico del proceso de elaboración y entrega de alimentos	El oferente deberá acreditar que cuenta, a la fecha de presentación de ofertas, con un laboratorio microbiológico operativo, propio o tercerizado destinado al monitoreo sanitario del proceso de elaboración y entrega de alimentos en modalidad catering.	El oferente deberá presentar documentación que demuestre la disponibilidad y operatividad del laboratorio microbiológico a la fecha de presentación de ofertas. En caso de laboratorio tercerizado: Contrato o convenio vigente de prestación de servicios microbiológicos, suscripto con el laboratorio correspondiente.	5	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Control Sanitario CATERING - Inocuidad: trazabilidad y control microbiológico	Se evaluará la capacidad del oferente para asegurar la inocuidad del proceso, mediante: a) Un sistema de trazabilidad operativa que permita reconstruir el flujo del producto, desde la recepción de insumos hasta la entrega, por lote producido; y, b) Una capacidad de control microbiológico del producto y del proceso, sustentada en un plan de muestreo, gestión de muestras e informes de resultados.	1) Trazabilidad operativa: a) Procedimiento vigente que describa como mínimo: codificación de lotes producidos, identificación de insumos, vinculación insumo-producción-entrega, gestión de no conformidades y retiro; incluir formatos de registro. b) Evidencias de implementación: tres (3) trazas completas correspondientes a lotes distintos de producción, cada una con: registro de recepción/insumo (lote/proveedor), registro de producción (lote/fecha) y registro de entrega (lote/fecha/destino), con codificación. 2) Control microbiológico: a) Plan de muestreo (producto/proceso/superficies, según corresponda), que incluya puntos de muestreo, frecuencia, tipo de muestra, método de conservación/temperatura y cadena de custodia. b) Evidencia de capacidad: b.1 si la capacidad es interna, listado de equipamiento mínimo para gestión y conservación de muestras y control básico (p, ej.: refrigeración/conservación, incubación cuando aplique, material de muestreo), más registros de mantenimiento/calibración aplicables; b.2 si la capacidad es externa, contrato vigente con laboratorio indicando alcance de ensayos, más tres (3) informes de resultados emitidos dentro de los últimos doce (12) meses. Regla de cómputo: solo se considerarán acreditados los componentes respaldados por documentos y registros; declaraciones sin evidencia no generan puntaje.	5	puntaje
Integridad Empresarial CATERING - Reconocimiento en materia de integridad empresarial (PROGRAMA DEL GOBIERNO a cargo del Ministerio de Industria y Comercio-MIC y la Contraloría General de la República – CGR)	Se valorará que la empresa oferente haya obtenido el Sello Integridad	El oferente deberá presentar copia del certificado, constancia o documento que acredite la obtención del Sello Integridad. El reconocimiento deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de la oferta (vigencia de dos años desde su otorgamiento). La convocante podrá verificar la autenticidad y vigencia del reconocimiento	2	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Precio CATERING	A través de la aplicación de la fórmula de puntuación de precios, se asignará una puntuación máxima de 30 puntos al oferente que haya presentado el precio más bajo entre todas las ofertas recibidas. Los proveedores que ofrezcan precios más altos recibirán una puntuación menor en proporción al precio más bajo encontrado, según los parámetros de la fórmula	Lista de precios	30	puntaje
Experiencia del oferente COCINANDO	Poseer experiencia mínima de 3 años (2023, 2024, 2025) en el rubro de elaboración, venta o distribución de alimentos.	Constancia de inscripción en la DNIT	2	puntaje
Experiencia del oferente COCINANDO	Poseer experiencia mínima de 5 años (2021, 2022, 2023, 2024, 2025) en el rubro de elaboración, venta o distribución de alimentos.	Constancia de inscripción en la DNIT	5	puntaje
Experiencia del oferente COCINANDO	Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas. Monto equivalente al veinte por porciento (20%), como mínimo del monto total ofertado en el presente procedimiento de contratación, de la sumatoria de los años 2023, 2024 y 2025.	Presentar copias de contrato ejecutado y/o facturación y/o recepciones finales de los años requeridos, cuyos montos hayan sido declarados ante la DNIT. El volumen anual de negocio se define como el total resultante de las ventas declaradas según Formulario de Declaración Jurada a la Renta y de los Balances Generales presentados. En caso de discrepancia entre los datos consignados en los documentos mencionados, prevalecerá la información consignada en la declaración de Impuesto a la Renta.	10	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Experiencia del oferente COCINANDO	Experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas. Monto equivalente al treinta por ciento (30%), como mínimo del monto total ofertado en el presente procedimiento de contratación, de la sumatoria de los años 2023, 2024 y 2025.	Presentar copias de por contrato ejecutado y/o facturación y/o recepciones finales de los años requeridos, cuyos montos hayan sido declarados ante la DNIT. El volumen anual de negocio se define como el total resultante de las ventas declaradas según Formulario de Declaración Jurada a la Renta y de los Balances Generales presentados. En caso de discrepancia entre los datos consignados en los documentos mencionados, prevalecerá la información consignada en la declaración de Impuesto a la Renta.	15	puntaje
Calidad COCINANDO	Certificación de Gestión de Calidad sobre el servicio ofertado (modalidad de producción y distribución de alimentos listos para el consumo) emitida por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10.	Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.	5	puntaje
Calidad COCINANDO	Certificación sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos o equivalente, emitida por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10.	Certificado vigente a la fecha de la presentación de ofertas.	5	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO	Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas: Menor a sesenta (60) trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	5	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO	Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas: Sesenta (60) hasta ochenta (80) trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	9	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO	Cantidad de personal inscripto en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas: Más de ochenta (80) trabajadores asegurados inscriptos en IPS con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	Declaraciones juradas de salarios presentadas al IPS, de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	14	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO	Mínimo del cincuenta por ciento (50%) del total del plantel inscripto en el IPS integrado por mujeres, con antigüedad mínima de seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	Declaración jurada de salarios presentada al IPS, de los seis (6) últimos meses anteriores a la fecha de presentación de ofertas.	3	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO	Mínimo de dos (2) personas con discapacidad inscriptas en el IPS, en el mes anterior a la fecha de presentación de ofertas.	Certificado de Discapacidad emitido por la Secretaría Nacional por los Derechos Humanos de las Personas con Discapacidad y Declaración Jurada de salarios presentada al IPS correspondiente al mes anterior a la fecha de presentación de ofertas.	2	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO	Compromiso con la prevención de la Violencia contra la Mujer	Sello o certificación que demuestre el compromiso del oferente con la prevención de la violencia contra la mujer, otorgado por una institución gubernamental o entidad internacional reconocida por su experiencia en temas de género y violencia contra la mujer.	2	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO - Promoción de la educación de personas jóvenes y adultas (PROGRAMA DEL GOBIERNO NACIONAL, implementado por la Dirección General de Educación Permanente para personas Jóvenes y Adultas, del MEC)	Se valorará el compromiso del oferente con la promoción del acceso, permanencia y culminación de programas de educación formal de personas jóvenes y adultas que integren su plantel, en el marco de programas del Ministerio de Educación y Ciencia (MEC) u otras instituciones educativas habilitadas, considerando tanto propuestas de implementación como esquemas acreditados en ejecución.	a) Mediante la presentación de un plan de implementación, que incluya la vinculación con programas de educación formal de personas jóvenes y adultas, y un plan de ejecución durante la vigencia contractual y modalidad de implementación con instituciones educativas habilitadas por el MEC; La Convocante podrá verificar la veracidad de la información declarada y su correspondencia con los registros del Ministerio de Educación y Ciencias, incluyendo el Registro Único del Estudiante. Condición de ejecución contractual Cuando el oferente haya presentado un plan de implementación, el mismo será de cumplimiento obligatorio durante la vigencia del contrato. La contratante podrá verificar su ejecución mediante registros de inscripción, constancias de participación y demás evidencias documentales.	2	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO - Promoción de la educación de personas jóvenes y adultas (PROGRAMA DEL GOBIERNO NACIONAL, implementado por la Dirección General de Educación Permanente para personas Jóvenes y Adultas, del MEC)	Se valorará el compromiso del oferente con la promoción del acceso, permanencia y culminación de programas de educación formal de personas jóvenes y adultas que integren su plantel, en el marco de programas del Ministerio de Educación y Ciencia (MEC) u otras instituciones educativas habilitadas, considerando tanto propuestas de implementación como esquemas acreditados en ejecución.	b) Mediante la presentación de un convenio de cooperación vigente a la fecha de presentación de ofertas, celebrado con el Ministerio de Educación y Ciencias o con una institución educativa privada habilitada por la autoridad competente, cuyo objeto sea la promoción, acceso, permanencia y culminación de programas de educación formal dirigidos a personas jóvenes y adultas que integren el plantel de la empresa. La Convocante podrá verificar la veracidad de la información declarada y su correspondencia con los registros del Ministerio de Educación y Ciencias, incluyendo el Registro Único del Estudiante.	3	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO - Promoción de MIPYMES	Uno o más MIPYMES como subcontratadas o proveedora de insumos.	Acreditado con la cédula MIPYMES Plan de ejecución de los Bienes y/o servicios como el documento por el cual en su oferta declara las empresas Mipymes subcontratadas o proveedoras de insumos.	2	puntaje
Aspectos de sostenibilidad social COCINANDO - Reglamento Interno de Trabajo (RIT) homologado por el MTESS	Reglamento Interno de Trabajo (RIT) homologado, según Resolución MTESS N° 976/2025.	a) Copia del RIT homologado, según Resolución MTESS N° 976/2025, y; b) Resolución emitida por el Viceministerio de Trabajo del MTESS, por la cual se homologa el reglamento interno.	2	puntaje
Sostenibilidad Ambiental COCINANDO - Gestión responsable de residuos	Plan de gestión integral de residuos	Presentación del Plan de gestión integral de residuos (PGIR), el cual deberá contemplar mínimamente los siguientes puntos: 1. Diagnóstico; 2.Identificación de puntos críticos de generación de residuos en origen; 3. Implementar la separación en origen mediante recipientes debidamente identificados; 4. Garantizar el almacenamiento temporal de los residuos en condiciones higiénico – sanitarias adecuadas y su disposición final; 5. Capacitar periódicamente al personal responsable del servicio de alimentación escolar sobre temas de manejo y valorización de residuos; 6. Monitoreo y seguimiento manteniendo un registro de las acciones implementadas en el Plan; 7. Compromiso de apoyo a la generación de huertos escolares.	5	puntaje

Criterio	Parametros De Evaluacion	Requisitos De Acreditacion	Valor Por Atributo	Tipo De Valor
Control Sanitario COCINANDO - Trazabilidad operativa y control sanitario	a) Sistema operativo propuesto por el oferente para asegurar la correspondencia entre los insumos adquiridos y las raciones efectivamente servidas; y, b) Procedimiento propuesto por el oferente de controles sanitarios periódicos mediante y/o de ensayos microbiológicos de las raciones.	El oferente deberá presentar la siguiente información: a) Descripción del sistema que integre las etapas de adquisición de insumos, y distribución a los locales escolares; b) Modelos de registros utilizados (compras, distribución por institución educativa y producción diaria); c) Procedimiento propuesto para el control sanitario basado en ensayos microbiológicos, indicando la frecuencia de análisis.	5	puntaje
Integridad Empresarial COCINANDO - Reconocimiento en materia de integridad empresarial (PROGRAMA DEL GOBIERNO a cargo del Ministerio de Industria y Comercio-MIC y la Contraloría General de la República – CGR.)	Se valorará que la empresa oferente haya obtenido el Sello Integridad	El oferente deberá presentar copia del certificado, constancia o documento que acredite la obtención del Sello Integridad. El reconocimiento deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de la oferta (vigencia de dos años desde su otorgamiento). La convocante podrá verificar la autenticidad y vigencia del reconocimiento	2	puntaje
Precio COCINANDO	A través de la aplicación de la fórmula de puntuación de precios, se asignará una puntuación máxima de 30 puntos al oferente que haya presentado el precio más bajo entre todas las ofertas recibidas. Los proveedores que ofrezcan precios más altos recibirán una puntuación menor en proporción al precio más bajo encontrado, según los parámetros de la fórmula	Lista de precios	30	puntaje

En caso de optar por el método de multiplicidad de criterios deberá estar sujeto a los lineamientos emitidos por el MEF y la DNCP.

Ponderación de criterios de evaluación - Multiplicidad de criterios

La ponderación total de cada criterio de evaluación especificado en la cláusula anterior será el siguiente:

Criterio	Total Del Criterio
Experiencia “CATERING”	19
Calidad “CATERING”	10
Aspectos sostenibles sociales “CATERING”	17
Sostenibilidad ambiental “CATERING”	12
Control Sanitario “CATERING”	10
Integridad empresarial “CATERING”	2
Precio “CATERING”	30
Experiencia “COCINANDO”	20
Calidad “COCINANDO”	10
Aspectos sostenibles sociales “COCINANDO”	28
Sostenibilidad ambiental “COCINANDO”	5
Control Sanitario “COCINANDO”	5
Integridad empresarial “COCINANDO”	2
Precio “COCINANDO”	30

Plan de Ejecución de los Bienes y/o servicios

El oferente deberá presentar, con carácter de declaración jurada, el formulario ***Plan de ejecución de los Bienes*****y/o** ***servicios*** que contendrá:

- la indicación del prestador efectivo de cada servicio según Plan de entregas/servicios previsto en el PBC (por sí

mismo o subcontrataciones en caso que hubiere),
- La marca de los productos a ser proveídos por las MIPYMES, *(los cuales deberán cumplir con las especificaciones técnicas previstas en el PBC),*
- el cumplimiento de los porcentajes mínimos requeridos en materia de contratación MIPYMES y agricultura familiar y,
- el cumplimiento de los requisitos técnicos requeridos según tipo de servicio de alimentación escolar, por parte del prestador efectivo.

El formulario ***Plan de ejecución de los Bienes y/o servicios*** será considerado a los efectos de la verificación de la capacidad técnica requerida.

Los requisitos anteriormente mencionados deberán ajustarse a los lineamientos del CONAE y las disposiciones contenidas en el PBC.

Protocolo de Prevención

El oferente adjudicado deberá presentar un plan de implementación del Protocolo de Prevención y Actuación para emergencias en cocina y comedor escolar y a las disposiciones de Seguridad y Salud en el Trabajo establecidas en los Lineamientos del CONAE ante intoxicaciones alimentarias, fuga de gas, quemaduras y accidentes derivados de situaciones generadas en la cocina/comedor, el cual deberá implementarse durante la ejecución contractual y debe garantizarse su cumplimiento.

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

El comité de evaluación 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.

Disconformidades, errores y omisiones

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

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

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

a. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
b. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
c. En caso que el oferente haya cotizado su precio en moneda extranjera con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
d. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

Criterios de desempate de ofertas

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

Criterios de Adjudicación

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

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

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

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

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

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor

si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

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

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

Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la 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.º 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

Las Especificaciones Técnicas para la contratación de alimentación escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210/2014 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" y la Resolución CONAE N° 017/26 los cuales establecen que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos, utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla Nutricional, respetándose las preferencias nutricionales, los hábitos alimentarios, la cultura y la tradición alimentaria de la localidad del estudiante. Para ello es necesario ceñirse a lo aprobado por el CONAE previa autorización del INAN del Proyecto de Alimentación Escolar, documento que complementa al Pliego de Bases y Condiciones.

Los alimentos distribuidos deben ser inocuos y asegurar la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes, garantizando en todo momento un servicio planificado, seguro y saludable, acorde a los estándares técnicos y sanitarios vigentes.

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.

Responsable del proyecto de alimentación escolar: Sra. María Ester Jiménez Cabrera, Viceministra de Protección y Promoción Social y Económica. El contrato será administrado por el Econ. Carlos Álvarez Penayo, Director General, Dirección General de Administración y Finanzas.

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

El servicio de alimentación escolar para los estudiantes de las instituciones educativas, se enmarca en lo estipulado en la Ley N° 7264/24 Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la Universalización equitativa de la Alimentación Escolar (Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo) que modifica y amplía la Ley N° 5210/14, los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar en el marco del Programa Hambre Cero vigente.

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

Se trata de un procedimiento de contratación periódico

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

convocatoria

El servicio de alimentación escolar para los estudiantes de las instituciones educativas se enmarca en lo estipulado en la Ley N.° 7264/2024, "Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la Universalización equitativa de la Alimentación Escolar (Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo), que modifica y amplía la Ley N.° 5210/14", reglamentada por el Decreto N.° 1584/2024, y en los "Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0)", aprobados por Resolución CONAE. La presente contratación responde a la necesidad de garantizar el derecho a una alimentación escolar adecuada, variada, balanceada e inocua a los estudiantes de las instituciones educativas beneficiadas, como estrategia fundamental para mejorar las oportunidades y el nivel de aprendizaje, en el marco del Plan Nacional de Reducción de la Pobreza "Ñaime Porãveté" y del Sistema de Protección Social.

Suministros y Especificaciones técnicas

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

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen 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 su redacción.
- 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, evitando referencias a marcas, números de catálogo u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas referencias, deberán estar seguidas de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación se agrega un enunciado que indique otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren una calidad 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, dicha referencia se hará únicamente a manera indicativa, procurando que se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente, al menos, los siguientes requisitos:

(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 la consiguiente participación de la convocante.

(e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertos por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.

Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados. Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte o la totalidad de las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos u otra información técnica, deberá especificar

detalladamente la naturaleza y el alcance de la información requerida, así como la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

En lo que respecta al almuerzo, la ensalada de vegetales estará compuesta obligatoriamente por al menos tres vegetales, según disponibilidad.

En cuanto a los postres, por motivos de fuerza mayor (escasez de oferta local, situaciones estacionales u otros factores que afecten la calidad de los alimentos), en caso de no ser posible la provisión del postre programado originalmente para un determinado día, se podrá realizar el reemplazo del mismo, previa comunicación al administrador de contrato, debiendo quedar asentado el cambio en el informe mensual presentado a la entidad contratante. Las opciones de reemplazo están establecidas conforme al siguiente listado, constituyendo estas postres opciones de reemplazo entre sí:

1. Frutas entre sí.
2. Frutas por ensalada de frutas sin azúcar añadido.
3. Banana con miel / dulce de batata / dulce de mamón / dulce de calabaza / compota de frutas / dulce de fruta (entre sí).
4. Alimento a base de maní (turrón de maní) por maní con miel.
5. Arroz con leche / candial / crema / mazamorra (entre sí).

Características organolépticas

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

Aspecto: característico de cada alimento y/o del menú (plato principal, ensalada, postre).
Color: característico a la preparación y/o de cada alimento.
Olor: característico, exento de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

Se podrá utilizar en las preparaciones culinarias hierbas aromáticas y especias, tales como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras, en tanto favorezcan las características organolépticas del plato terminado, no debiendo su incorporación computarse como aporte energético sustancial a los efectos del cálculo del valor calórico total del menú.

Tratándose de los alimentos que componen el Desayuno y la Merienda Escolar, no deberán aceptarse alimentos que presenten olor desagradable, que a simple vista se encuentren enmohecidos, o cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados o aplastados, debiendo dichos alimentos ser proveídos por empresas que cuenten con los Registros Sanitarios correspondientes emitidos por la DINAVISA.

Temperaturas definidas para el almuerzo/cena escolar

Cuando en el procedimiento de contratación se requiera del Almuerzo/Cena escolar por la modalidad de **Catering**, los alimentos deberán ser **recepcionados** en la institución educativa cumpliendo con las siguientes temperaturas:

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≥65 °C

Ensalada	**≤5 °C**
Postre	**Según la característica del postre/alimento**

Cuando en el procedimiento de contratación se requiera del Almuerzo/Cena escolar por la modalidad de **Cocinando en las Escuelas**, al no existir recepción del plato ya elaborado por tratarse de una preparación in situ, los alimentos deberán ser **servidos** a los estudiantes cumpliendo con las mismas temperaturas definidas precedentemente.

Especificaciones técnicas de la leche

Cuando en el procedimiento de contratación se pretenda adquirir Desayuno/Merienda Escolar, las especificaciones técnicas de la leche serán las siguientes conforme a lo establecido en los Lineamientos del PAE-H0:

El desayuno y la merienda escolar, en su componente líquido, deberá contener optativamente uno de los siguientes alimentos:

Leche Entera Fluida UAT.

Utensilios para el servicio de provisión de leche entera UAT (vasos reutilizables 200 ml), aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo. Forma de presentación de la leche entera UAT 1000 ml. Cada empresa adjudicada deberá proveer dichos vasos para su uso correspondiente.

Las empresas proveedoras de alimentación escolar deben disponer y cumplir con un protocolo de limpieza y desinfección adecuado para el tipo de envase que va a utilizar, acompañado de un control microbiológico (microorganismo indicador de higiene) periódico para asegurar la eficacia del lavado y desinfección. En este sentido, para saber si un vaso o material puede estar en contacto con alimentos en forma repetida (reutilizado), se deben realizar todas las pruebas necesarias que demuestren su Aptitud, conforme a las resoluciones MERCOSUR o reglamentaciones para materiales en contacto con alimentos, correspondiente al tipo de material (plástico, papel, vidrio, metálicos, etc.) y contar con la aprobación de la autoridad sanitaria del país de origen. Cuando se evidencie que los envases presentan imperfecciones visibles los mismos deberán ser sustituidos por nuevos. Siendo responsabilidad de las empresas el cumplimiento de esa calidad.

El envase de la leche adquirida deberá llevar impresas las siguientes leyendas, tanto en el envase individual primario (envase en contacto directo con el alimento) como en el envase secundario (bolsas o cajas), cuando corresponda:

- Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas – PAE-H0
- "DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA"
- DENUNCIAS: https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/

Especificaciones técnicas de los alimentos sólidos

Las especificaciones técnicas, condiciones de envasado y las certificaciones de calidad que se detallan para estos productos no podrán ser modificadas, tratándose de un listado cerrado establecido en los Lineamientos del PAE-H0.

Cuando en el procedimiento de contratación se pretenda adquirir Desayuno/Merienda Escolar, el oferente deberá proveer los alimentos sólidos conforme al menú cíclico aprobado, el cual se conforma con 5 (cinco) alimentos sólidos diferentes durante la semana, de entre las siguientes opciones:

Opción	Alimento Sólido	Característica
A	Banana	Fruta fresca de producción nacional con buen aporte de nutrientes
B	Palito	Alimento culturalmente aceptable, con vida útil prolongada y de fácil elaboración en cualquier punto del país
C	Chipita	Alimento culturalmente aceptable, con vida útil prolongada y de fácil elaboración en cualquier punto del país
D	Galletitas de avena o Galletita de arroz	Alimento con buen aporte de nutrientes, de fácil elaboración en cualquier punto del país
E	Torta de miel de caña	Se recomienda considerar solo si se puede constatar la producción local, debido a que posee una vida útil muy corta
F	Pan lacteado	
G	Magdalena	
H	Alimento a base de maní	Podrá incorporarse como opción hasta una vez por semana en el menú cíclico, considerando su alto valor calórico
I	Miel de abeja	Deberá administrarse en una porción de no más de 5 g, acompañando al panificado (palito o pan lacteado), hasta 1 (una) vez por semana

El desayuno y la merienda escolar deberán estar planificados en un menú cíclico definido para la semana, conforme al siguiente esquema indicativo:

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Alimento líquido	Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT
Alimento sólido	Galletita dulce con harina de avena	Chipita pirú	Palito	Turrón de maní	Banana

Se adjunta al PBC el Proyecto de Alimentación Escolar modificado y aprobado que modifica el Menú Cíclico en el Formulario 2. Servicio de Desayuno / Merienda para Capital, Central y Presidente Hayes, en el punto 5, quedando el componente líquido conforme al cuadro precedente.

Observación: Las especificaciones técnicas/recetario de los alimentos sólidos se encuentran publicados en la web del Programa Hambre Cero en las Escuelas, en el siguiente enlace https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/normativas/ - https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/especificaciones-tecnicas/

Los servicios de desayuno/merienda son considerados servicios integrales.

Se recomienda una fruta fresca de producción nacional y/o de estación con buen aporte de nutrientes de conformidad al Lineamiento para los Servicios de Alimentación Escolar en el marco del Programa Hambre Cero vigente.

En casos excepcionales, como escasez de oferta local, situaciones estacionales o de calidad, se podrán dar autorizaciones expresas por el ADMINISTRADOR EL CONTRATO, previa solicitud y argumentación del proveedor, para la sustitución de los productos conforme a las disposiciones de los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar vigente. La empresa deberá adjuntar documento que evidencie la excepción (escasez de oferta local, situaciones estacionales o de calidad), refrendado por la autoridad competente.

ALMUERZO ESCOLAR (COCINANDO EN LAS ESCUELAS Y CATERING)

Cuando el procedimiento de Contratación pretenda adquirir Almuerzo Escolar, las especificaciones técnicas de los alimentos complementarios serán las siguientes:

Se adjunta al PBC el Proyecto de Alimentación Escolar aprobado que contiene el Menú Cíclico correspondiente.

Se adjunta al PBC el Proyecto de Alimentación Escolar modificado y aprobado que modifica el Menú Cíclico específicamente en: Formulario 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar, **para Presidente Hayes**, en el punto 6. Menú Cíclico, para la Semana 1 y Semana 2.

CENA ESCOLAR (COCINANDO EN LAS ESCUELAS Y CATERING)

Cuando el procedimiento de Contratación pretenda adquirir Cena Escolar, las especificaciones técnicas de los alimentos complementarios serán las siguientes:

Se adjunta al PBC el Proyecto de Alimentación Escolar aprobado que contiene el Menú Cíclico correspondiente.

La lista de instituciones educativas a ser beneficiadas con el Servicio de Desayuno/Merienda y Almuerzo/Cena Escolar es referencial y se encuentra en el Anexo adjunto al PBC publicado a través del SICP (Proyecto de Alimentación Escolar aprobado). Teniendo en cuenta la variación de matriculados por Institución, el listado actualizado de cantidad de estudiantes autorizados al momento de la provisión de cada institución beneficiada detallada en el anexo, y otros datos, serán proveídos por el administrador de contratos al momento de la recepción de la Orden de Ejecución por la Empresa Adjudicada para la correcta provisión de los alimentos, en base a los datos provenientes del RUE y que figuran en el SIAE.

Se aclara que se podría dar un incremento en la cantidad estimada de alumnos matriculados, así como la exclusión e inclusión de instituciones u ofertas educativas a ser beneficiadas dentro de la ubicación geográfica detallada precedentemente.

La modificación del listado de instituciones, secciones, turnos o grados, o cantidad de matrículas, se adaptará a la dinámica cambiante del RUE, y no será motivo de adenda contractual, salvo que supere la cantidad máxima de raciones de todo el contrato.

Correspondencia entre menú y raciones e insumos

El proveedor deberá asegurar la correspondencia entre el menú aprobado, las raciones efectivamente preparadas y las cantidades de insumos utilizados en cada institución educativa.

El proveedor deberá garantizar la coherencia entre las compras realizadas, las cantidades distribuidas a cada institución educativa y los insumos efectivamente utilizados. La verificación del cumplimiento se realizará prioritariamente en la institución educativa, mediante el control de insumos disponibles, registros de producción y gramaje de porciones, pudiendo la entidad contratante requerir en cualquier momento la documentación respaldatoria.

Los alimentos sólidos podrán ser reemplazados entre sí en los días de la semana, manteniendo el mismo listado de alimentos seleccionados para la distribución. No se permitirá la repetición de un mismo alimento sólido durante una misma semana, ni su sustitución por otros alimentos distintos a los seleccionados conforme al listado del Cuadro precedente.

El listado de alimentos sólidos solo podrá ser modificado, agregado y/o ajustado por el INAN y el CONAE, según necesidad, forma y disponibilidad y/o factibilidad de provisión de alimentos, respetando los parámetros nutricionales establecidos por nivel educativo, pudiendo considerarse los datos estadísticos del estado nutricional de la población de escolares y adolescentes suministrados por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN) del INAN, MSPBS.

Cuando el menú cíclico incluya alimento a base de maní (turrón de maní) como parte del desayuno/merienda, se recomienda que el postre correspondiente al servicio de almuerzo del mismo día sea una fruta cítrica, a fin de promover una alimentación más equilibrada y favorecer el consumo de frutas. Asimismo, cuando el menú cíclico contemple la combinación "leche con cacao", esta no podrá ser acompañada de banana ni de turrón de maní como alimento sólido.

Para el alimento sólido banana, el oferente deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para su adquisición, transporte y distribución, debiendo las cajas de embalaje (cartón, madera y/o plástico) contar con etiqueta visible que consigne: origen del producto (departamento y distrito), número de lote, fecha de empaquetado, identificación del productor, identificación del empaquetador (N.° de Registro SENAVE), identificación de la cámara maduradora (N.° de Registro SENAVE), la leyenda "Programa de Alimentación Escolar" y la cantidad de unidades.

Los alimentos sólidos envasados deberán contar con los Registros Sanitarios emitidos por la DINAVISA (Registro de Establecimiento - RE y Registro Sanitario de Producto Alimenticio - RSPA).

El envase de los alimentos sólidos provistos deberá llevar impresas las siguientes leyendas, tanto en el envase individual primario (envase en contacto directo con el alimento) como en el envase secundario (bolsas o cajas), cuando corresponda:

- Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas – PAE-H0
- "DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA"
- DENUNCIAS: https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/

Plan de entrega de los bienes y/o Servicios

Para servicios: *Los días y horarios de provisión se realizarán conforme a los Lineamientos de Alimentación Escolar vigente. Se adjunta al PBC el Proyecto de Alimentación Escolar aprobado que contiene el listado de instituciones educativas beneficiadas y sus direcciones.*

Control de calidad

Los alimentos a ser distribuidos para Desayuno/Merienda Escolar, así como las preparaciones del plato principal, ensalada y postre de Almuerzo/Cena Escolar, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes, para ello:

a) Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el desayuno/merienda escolar, así como los alimentos preparados para el almuerzo/cena escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte la autoridad sanitaria competente, de la contratante o a pedido del CONAE, a través de la autoridad competente u otro laboratorio oficial.

b) La toma de muestras podrá ser realizada en el establecimiento del proveedor y en las instituciones educativas; y los costos de los análisis microbiológicos, físico-químicos organolépticos y/o nutricionales serán asumidos por el Proveedor.

c) En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros microbiológicos, físico-químicos organolépticos y/o nutricionales establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

d) Cuando el postre corresponda a una fruta entera (completa no en tajadas), se deberá entregar la misma al estudiante limpia y sanitizada.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

Equipamiento, utensilios y personal requerido

En los procedimientos de Almuerzo/Cena Escolar por la modalidad de "Cocinando", el proveedor adjudicado deberá proveer, en cada institución educativa, los equipamientos básicos que permitirán la ejecución del contrato para lo cual deberá considerar lo siguiente:

a. **Equipamientos**

- Heladeras y congeladores (frezzer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario.
- Cocina industrial o Fogón de material con horno y plancha de hierro, según volumen de alimentos a preparar.
- Horno electrónico, según volumen de alimentos a preparar.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado, de tamaño y volumen adecuados para el lavado correcto de las ollas utilizadas para la cocción de los alimentos
- Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos.
- Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa, con etiqueta de clasificación de residuos orgánicos e inorgánicos.
- En caso de que la institución educativa no cuente con los mobiliarios necesarios, deberá proveer mesas y sillas según el volumen de matriculados.

b. **Utensilios**

- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), preferentemente de acero inoxidable según necesidad, debiendo evitarse el uso de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos, entre otros), según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación:

Características para el servido de alimentos

Preparaciones	Tipos de utensilios	Capacidad
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharones	200 mL.
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros)	Cucharones	100 mL.
Fideo tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	-------
Postres	Cucharones	50 mL.

Tanto los equipamientos proveídos como los utensilios son de propiedad de la empresa proveedora y podrán ser retirados por esta al finalizar el contrato, salvo decisión autónoma de la empresa de dejarlos en usufructo o donación a la institución educativa. En caso de que la empresa proveedora no proceda al retiro de dichos equipamientos y utensilios dentro del plazo de 30 dias contados desde la finalización del contrato, estos quedarán en propiedad de la institución educativa, pasando a formar parte del mobiliario y equipamiento del comedor escolar.

c. Personal

Profesional	Raciones						
	≤50	51/100	101/200	201/400	401/700	701/1000	>1000
Cocinero/a	1	1	2	2	3	3	3
Auxiliar de cocina	-	1	2	2	2	3	3
Limpiador/a	1	1	1	2	2	2	2

Personal para la estiba, desestiba, traslado y distribución de los insumos para la elaboración de los alimentos	Cantidad pertinente para los fines establecidos.

El plazo para la renovación de los utensilios y enseres básicos será como mínimo, anual, o según deterioro comunicado por el/la directora/a de la institución educativa a la entidad convocante, dentro del plazo de **como mínimo anualmente o según el deterioro** contados desde dicha comunicación.

Consideraciones para organizar la cocina comedor de la institución educativa

Es responsabilidad del Ministerio de Educación y Ciencias gestionar la habilitación, adecuación o construcción de la infraestructura necesaria para la alimentación escolar en las instituciones educativas, debiendo prever espacios adecuados para el almacenamiento de los insumos alimenticios y no alimenticios, para la preparación y la distribución de los servicios, que son requerimientos esenciales para la inocuidad, la calidad alimentaria y nutricional, y la buena gestión del PAE-H0

Cuando el procedimiento de contratación lo requiera, el Ministerio de Educación y Ciencias, en coordinación con la institución educativa, será responsable de que el área de la cocina comedor sea un ambiente que contribuya al proceso de enseñanza y aprendizaje de los estudiantes, se deberá organizar el espacio físico teniendo en cuenta los siguientes puntos:

a. **Ambiente:** debe ser lo suficientemente ordenado, con luminosidad y ventilación.
b. **Mobiliario:** en cuanto al tamaño se debe analizar el espacio en función de la necesidad de cada institución.

c. **Estética:** se deberá textualizar el lugar con carteles con contenidos referidos a la alimentación saludable, la práctica de valores, la higiene y manipulación de alimentos, creando un ambiente agradable y equilibrado, que repercuta positivamente en el estudiante.
d. **Turnos de servicio:** dependiendo de la tipología y capacidad del comedor, los estudiantes deberán ingresar ordenadamente por turnos. La institución educativa debe contar con una planificación del uso del comedor para el servicio de almuerzo/cena escolar.
e. **Acompañamiento: siendo el objetivo fundamental del PAE-H0 que el momento de la alimentación escolar constituya un espacio educativo para el estudiante, es fundamental que directivos, plantel docente o miembros del Equipo de Gestión de Instituciones Educativas (EGIE) o del Equipo de Gestión Comunitaria Indígena (EGCI), según corresponda, acompañen el servicio, debiendo planificar dicha organización a fin de definir responsables por día o semana.**

Las instituciones educativas que no cuenten con una infraestructura adecuada (comedor escolar), para el servicio del almuerzo o cena escolar deberán habilitar un área específica, pudiendo ser esta un aula para que cumplan la función de comedor; asegurando de esa manera que los estudiantes estén a gusto a la hora de recibir ese alimento y lo hagan en condiciones adecuadas; teniendo en cuenta que el momento de la alimentación escolar debe ser un espacio educativo

Recurso humano requerido a las entidades ejecutoras

Para la implementación de los servicios de Alimentación Escolar en el marco del Programa Hambre Cero en las Escuelas, las entidades ejecutoras (Gobernaciones y MDS) deberán contar con profesionales del área de alimentación y nutrición, a fin de que los mismos elaboren los proyectos de alimentación escolar conforme a los lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos descriptos en este documento, y sean los responsables técnicos por la ejecución de dichos servicios; asimismo deberán contar con el personal necesario para implementación efectiva del mismo según la modalidad del servicio.

Personal

Cuando el procedimiento de contratación requiera de Almuerzo/Cena por la modalidad de "Catering", el recurso humano requerido al proveedor adjudicado del servicio en la modalidad de catering debe ser el número de funcionarios necesarios para la distribución según el número de raciones producidas.

Profesional	Raciones						
	≤50	51/100	101/200	201/400	401/700	701/1000	>1000
Auxiliar de servicio	1	1	2	3	4	5	6

Condiciones de almacenamiento de las cajas de leche

En el almacenamiento del alimento líquido (leche) deberá cuidarse de apilar de la siguiente manera:

Condiciones de almacenamiento de las cajas de leche.

Leche de 1 L (caja de 12 unidades) Hasta 7 cajas

Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Conservación, Manipulación e Higiene de los alimentos.

Las condiciones para la recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos se adecuarán a las disposiciones establecidas en los lineamientos del CONAE

De las MIPYMES

El Ministerio de Industria y Comercio a través del Viceministerio de MIPYMES, conforme a lo establecido la Ley Nº 7444/25 y sus normativas reglamentarias, será el único Organismo del Estado facultado a habilitar la Cédula MIPYMES, registro a la cual estará vinculada la participación en la cadena de valor generada por el PAE-HO, de acuerdo a sus disposiciones normativas.

Los informes respecto a la compra de productos a las MIPYMES se realizarán de forma mensual, según los mecanismos y formatos establecidos por la DNCP, y en su caso sus modificaciones.

La empresa adjudicada deberá adquirir obligatoriamente bienes y/o servicios de MIPYMES locales en un porcentaje mínimo, que no podrá ser inferior al 10% del valor total del contrato. La empresa que resulte adjudicada deberá cargar en el SICP de la DNCP, en forma mensual el informe mensual de cumplimiento de porcentaje de la AF y MIPYMES junto con las facturas que acrediten dicha compra, del monto mensual facturado. La falta de carga de los documentos mencionados previamente será causal de suspensión de los pagos, hasta el cumplimiento efectivo del requerimiento.

Cumplimiento de las condiciones laborales

La empresa deberá ser responsable del cumplimiento de las condiciones laborales vigentes en el Código de Trabajo y en normativas legales respecto al personal propuesto, so pena de considerarlo como causal de incumplimiento de contrato. Para el efecto, deberá incluir en su informe mensual a la Entidad Ejecutora, los medios de verificación que demuestren dicho cumplimiento.

Para efectos de la ejecución contractual, el personal afectado al servicio se distinguirá, como mínimo, en las siguientes categorías:

a) el personal asignado directamente a las instituciones educativas, incluyendo cocineros, auxiliares de cocina, personal de limpieza, merenderos y auxiliares de servicio;
b) el personal que preste servicios en plantas de producción, establecimientos elaboradores, centros de almacenamiento o bases logísticas; y
c) el personal encargado del transporte, distribución y entrega de alimentos e insumos.

Para el personal asignado directamente a las instituciones educativas (inciso a), la prestación del servicio se realizará conforme al calendario escolar y a los días y horarios establecidos para cada servicio de alimentación.

Cuando la empresa proveedora implemente la modalidad de empleo a tiempo parcial para este personal, deberá respetar las siguientes jornadas mínimas de prestación, de acuerdo con la modalidad del servicio:

- **Modalidad Cocinando en las Escuelas:** jornada mínima de seis (6) horas diarias, de lunes a viernes, equivalente a treinta (30) horas semanales, para el personal encargado de la cocina y de la limpieza dentro de la institución educativa.
- **Modalidad Catering:** jornada mínima de cinco (5) horas diarias, de lunes a viernes, equivalente a veinticinco (25) horas semanales, para el personal encargado de la recepción, organización, servido, limpieza y demás tareas vinculadas con la prestación del servicio dentro de la institución educativa.

Cuando las necesidades del servicio requieran una jornada de ocho (8) horas diarias, el personal deberá ser contratado bajo una modalidad compatible con jornada completa, pudiendo establecerse la remuneración por jornal o mediante sueldo mensual, conforme a las condiciones reales de la prestación.

Estas cargas horarias constituyen condiciones mínimas específicas del Programa y deberán guardar correspondencia con el tiempo efectivamente requerido para la preparación, organización, prestación y cierre del servicio, sin exceder el límite legal previsto para el empleo a tiempo parcial.

La relación laboral con el personal afectado al servicio deberá formalizarse mediante el Modelo de Contrato Individual de Trabajo aprobado como Anexo II **de la Resolución CONAE N° 017/2026**.

La empresa adjudicada deberá identificar, en la Estructura Operativa del Personal (Anexo III) y en su informe mensual a la Entidad Ejecutora, a qué categoría de las señaladas en este apartado corresponde cada puesto declarado, adjuntando copia de los contratos individuales de trabajo suscritos, a los efectos de la verificación del cumplimiento de las jornadas mínimas establecidas.

Del deber de presentación de informes y determinación de mecanismos de salvaguarda

Para subsanar el desabastecimiento del servicio, se deberá prever los siguientes mecanismos:

En casos excepcionales, como escasez de oferta local, situaciones estacionales o de calidad, se podrán dar autorizaciones expresas por el ADMINISTRADOR EL CONTRATO, previa solicitud y argumentación del proveedor, para la sustitución de los productos conforme a las disposiciones de los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar vigente. La empresa deberá adjuntar documento que evidencie la excepción (escasez de oferta local, situaciones estacionales o de calidad), refrendado por la autoridad competente.

Las empresas adjudicadas deberán remitir a la entidad contratante un informe mensual sobre todo lo entregado por institución educativa a cada mes vencido, de conformidad a las disposiciones que la DNCP emita para el efecto, tomando como base el contenido del formulario ***Plan de ejecución de los Bienes y/o servicios***.

Además, deberá realizar reportes sobre lo entregado en el en el módulo de Registro de Proveedores del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), en los plazos dispuestos por el CONAE.

En caso de incumplimiento en las entregas, las mismas podrán ser pasibles de sanción, según lo establecido en la normativa vigente. En atención a la necesidad de precautelar el interés superior del niño, la Convocante deberá prever un mecanismo de salvaguarda en caso de incumplimiento por parte de las empresas proveedoras.

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 el plural y viceversa; y "día" significa día corrido, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

Formalización de la Contratación

La convocante formalizará la contratación mediante: Contrato

Uso del Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE)

Será de uso obligatorio el Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE) por parte de los Entes Ejecutores, empresas adjudicadas e instituciones educativas participantes del Programa Hambre Cero en las Escuelas, el cual será administrado por el CONAE a través de la Dirección General de Alimentación Escolar (DGAE), como único mecanismo electrónico de gestión y ejecución de los procesos relacionados a dicho Programa

---

De las bases logísticas

Para las modalidades de Catering y Cocinando, el proveedor que resultare adjudicado deberá contar con una base logística de operaciones que abarque a los establecimientos educativos a su cargo, dentro de un radio de 100 Km a la redonda. Conforme a dicha distancia, deberá establecer cuantas bases logísticas sean necesarias para cubrir la totalidad de establecimientos a los que debe entregar el desayuno, merienda, almuerzo o cena escolar. En caso de no ajustarse a la distancia establecida, deberá justificar técnicamente ante la convocante, garantizando la calidad y eficiencia del servicio a proveer.

Consumo del alimento

El consumo de los alimentos que componen los distintos servicios de alimentación escolar deberá realizarse durante la permanencia del estudiante en el local escolar. Queda expresamente prohibido que los alimentos que forman parte del servicio sean retirados del local educativo, teniendo en cuenta que el momento de la alimentación escolar es un espacio educativo. Los sobrantes correrán a cuenta de la empresa adjudicada en el marco de su responsabilidad social, sin que esto genere contraprestación alguna por parte de la entidad convocante.

El proveedor deberá informar a la contratante de forma semanal el listado de los sobrantes por oferta académica e Instituciones de manera poder arbitrar los mejores mecanismos para optimizar los recursos públicos.

Asimismo, los Directores de las instituciones educativas deberán gestionar el espacio físico adecuado para el consumo de los alimentos, así como deberán coordinar la utilización adecuada y conjunta de los espacios disponibles en el mismo predio de la institución educativa donde funcionan varios niveles; para los casos de contar con Directores diferentes.

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.

Documentos comunes
1. Para el transporte de los ingredientes de origen animal el/los vehículo/s deberá/n poseer habilitación del SENACSA.
2. Para el transporte de los ingredientes de origen vegetal el/los vehículo/s deberá/n poseer habilitación del SENAVE.
3. Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;
4. 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.
5. Estructura Operativa del Personal asignado a la ejecución del contrato-ANEXO III. Resolución CONAE 17/2026
6. Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

7. Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos.

8. **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.**

9. Estructura Operativa del Personal asignado, conforme al Anexo 3 de los Lineamientos para los Servicios de Alimentación escolar vigente.

10. **Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil contra Terceros**, emitida por una compañía de seguros legalmente habilitada, que cubra los daños personales, materiales y patrimoniales ocasionados a terceros como consecuencia de la ejecución de sus trabajos, operaciones o servicios. Deberá mantenerse vigente durante todo el período contractual, con montos de cobertura acordes a la magnitud de los riesgos de la actividad.

11. Protocolo de Prevención y Actuación ante emergencias en cocina y comedor escolar.

12. **Documentación que acredite la Organización de la Salud y Seguridad en el Trabajo** (Sección II, Capítulo IV de los Lineamientos), conforme a su dotación de personal:
    1. **Menos de 150 trabajadores**, incluidos los administrativos: contratos de prestación de servicios y facturas de pago de los últimos seis (6) meses del Técnico Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, Categoría A, y del Médico del Trabajo, cuando se trate de servicios especializados externos; o, si forman parte del plantel permanente, planilla del IPS o contrato de trabajo homologado por el MTESS correspondiente a dicho período.
    2. **150 o más trabajadores**: planilla del IPS de los últimos seis (6) meses anteriores a la firma del contrato, con el personal afectado a los servicios propios de Seguridad del Trabajo, Higiene Industrial y Medicina del Trabajo.

a. **Personas Físicas / Jurídicas**

13. 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.

14. Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

b. **Documentos. Consorcios**

15. Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos en los apartados precedentes.

16. Original o fotocopia del consorcio constituido.

17. Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
18. 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.

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.

Órdenes de Ejecución

La planificación de las órdenes de ejecución será completada en forma quincenal en el SIAE por el administrador de contrato. Para ello se considerarán las autorizaciones de alimentación escolar emitidas por los padres, madres y/o tutores, disponibles en el RUE, y cuyo corte será semestral considerando actualizaciones en los períodos de vacaciones de los estudiantes.

La orden de ejecución se registrará en el SICP y podrá ser ajustada por el administrador de contrato hasta las 18:00 horas del día anterior a la provisión. Los ajustes procesados fuera de este plazo no surtirán efecto.

Las disminuciones de raciones únicamente procederán por las siguientes causales: feriados, asuetos, jornadas escolares,

suspensiones de clases establecidas por el MEC, así como por caso fortuito o de fuerza mayor u otra causal debidamente acreditada. Dichas disminuciones deberán ser solicitadas por el responsable de las instituciones educativas, Supervisor de Zona o director departamental al Administrador de Contrato, constituyendo dicha solicitud el respaldo válido para el ajuste de las ordenes de ejecución.

El proveedor deberá entregar las raciones conforme a la orden de ejecución vigente teniendo en cuenta las disminuciones correspondientes, y deberá dejar constancia de dicha entrega en el SICP.

Los responsables de las instituciones educativas deberán confirmar en el RUE las raciones efectivamente recepcionadas.

Procedimiento para la ejecución del contrato

le Servicio	
uno/Merienda	1. Una vez firmado el contrato, y cuando se trate de productos cuyas especificaciones técnicas requieran la entrega de la Certificación del Primer Lote (Leche Entera UAT y Leche Entera Enriquecida UAT), el proveedor deberá remitir a la Contratante, en un plazo máximo de 15 (quince) días hábiles, la certificación de conformidad del primer lote, otorgada por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN), mediante la cual se garantice el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas requeridas. Asimismo, a fin de mantener la calidad exigida, el proveedor deberá contar con certificaciones vigentes durante toda la ejecución del contrato, conforme a las normativas del INTN y a las actualizaciones que este introduzca. 2. Una vez recepcionada la mencionada Certificación, la contratante procederá a la emisión la/s Orden/es de Compra correspondiente/s de acuerdo con las prioridades Institucionales en las cuales se detallarán las cantidades a ser entregadas a cada distrito conforme al Cronograma de Entrega. 3. Para los productos que no requieren de certificación previa para el inicio de la entrega, la Contratante expedirá la orden de ejecución conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas. 4. Una vez recepcionada la Orden de servicio por el Proveedor este realizará la entrega de los productos según el Cronograma establecido. Todos los productos entregados estarán sujetos a los procedimientos de constatación de la calidad aleatorios que se establezcan en este documento. 5. Una vez que el proveedor realice las cargas de los servicios y las instituciones educativas confirmen las recepciones en el SICP, previa verificación de dichas cargas, el administrador emitirá la Solitud de pagos de indicadores y comunicara al proveedor para emitir su factura correspondiente. El proveedor deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones indicadas en el apartado de condiciones de pagos. De no contar con reparos, dichas documentaciones y reportes en sistema, proseguirán con los trámites administrativos correspondientes. 6. La empresa adjudicada deberá realizar la carga del reporte de la entrega de raciones de forma diaria en el módulo de Registro de Proveedores del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), en los plazos dispuestos por el CONAE. 7. El cronograma de Entrega podrá estar sujeto a modificaciones, previa justificación correspondiente y únicamente con la Autorización de la Convocante. 8. La entrega de los productos deberá realizarse en el horario de atención de la Institución Educativa (de lunes a viernes de 7:00hs a 11:00hs y de 13:00hs a 17:00hs) 9. Para el servicio de entrega diaria del alimento sólido y liquido correspondiente a desayuno y merienda a los alumnos se tendrá en cuenta las normativas emitidas para el efecto por el MEC. 10. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de ejecución y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases, previa comunicación a la empresa proveedora. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a lo establecido en las especificaciones técnicas de cada producto, contados a partir de la entrega en los distintos puntos de destino.
erzo/Cena. Cocinando en	1. El proveedor deberá presentar antes de emisión de la primera orden de ejecución el plan de almacenamiento temporal de los residuos generados dentro de las

cuelas

instituciones educativas en el marco del programa de alimentación escolar, en condiciones higiénico – sanitarias adecuadas y su disposición final. Este plan deberá comprender todo el periodo de vigencia del contrato y el protocolo de implementación de **prevención para emergencias en cocina y comedor escolar** los mismos deberán comprender todo el periodo de vigencia del contrato.

2. Una vez emitida por parte de la convocante y recibida la orden de ejecución la empresa adjudicada deberá:

- Equipar el área afectada con los equipamientos requeridos en las bases y condiciones, antes del inicio de la provisión.
- La planificación de los espacios deberá contar con los siguientes: - **área de procesamiento de alimentos** con condiciones higiénico sanitarias adecuadas para la elaboración de alimentos en el lugar; - **área de lavamanos** con jabón líquido, toallas descartables, basureros con bolsa y tapa; para las personas que trabajan en la cantina; - **área de lavamanos** para los estudiantes, personal docente y administrativo; - **depósito y área de productos de limpieza y basurero**, clasificado para cada material; - **depósito de alimentos y bebidas** no perecederos; - **dispensador de alcohol en gel** u otro desinfectante de manos.
- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en la Planilla de Cálculo de Insumos establecida en el Proyecto autorizado por el CONAE. Los insumos para la elaboración del almuerzo y cena escolar deberán ser transportados adecuadamente de acuerdo con el ingrediente correspondiente, cuidando que, al momento de su llegada en la institución educativa, éste cumpla con las condiciones higiénicas sanitarias indicadas en las normativas vigentes.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo con su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara), en el horario establecido.
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.

3. Los responsables de la recepción de los platos servidos serán los Directores o Responsable de la Institución Educativa. Este procedimiento se realiza en el Módulo de Alimentación Escolar del RUE.
4. El Director o responsable de la institución educativa deberá verificar la cantidad de raciones/platos servidos diarios distribuidos a los estudiantes en el marco del contrato para la provisión del almuerzo/cena escolar. Para lo cual debe verificar la entrega del plato principal, ensalada y postre; así como el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos por parte del personal responsable del servicio de alimentación.
5. La recepción de la ración/plato servido deberá emitirse diariamente, detallando el horario de recepción, para determinar la totalidad recepcionada según cada orden de ejecución, en el Módulo de Alimentación Escolar del RUE
6. La empresa adjudicada deberá realizar la carga del reporte de la entrega de raciones de forma diaria en el módulo de Registro de Proveedores del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), en los plazos dispuestos por el CONAE.
7. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo

	conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el servicio, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de ejecución quedará invalidada para los días en que no hubo clases, previa comunicación a la empresa proveedora. La orden de ejecución se registrará en el SICP y el administrador de contrato podrá informar de modificaciones hasta las 18:00 horas del día anterior a la provisión. Los ajustes procesados fuera de este plazo no surtirán efecto. 8. El menú establecido en el presente PBC deberá ser respetado y solo podrá modificarse excepcionalmente conforme a las situaciones previstas en los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar vigentes, entre ellas, la modificación del menú de almuerzo y cena escolar conforme a los datos estadísticos de sobrepeso y obesidad de la población de escolares y adolescentes proveídos por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN) del INAN/MSPBS, conforme al procedimiento y requisitos establecidos en dichos Lineamientos. Dicha modificación será analizada y verificada por el administrador del contrato, y gestionada ante el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) para su intervención y autorización correspondiente, debiendo realizarse los trámites de modificación conforme a las disposiciones de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP)	
erzo/Cena. Catering	1. El proveedor deberá presentar antes de emisión de la primera orden de ejecución el plan de almacenamiento temporal de los residuos generados dentro de las instituciones educativas en el marco del programa de alimentación escolar, en condiciones higiénico – sanitarias adecuadas y su disposición final y el protocolo de implementación de prevención para emergencias en cocina y comedor escolar, los mismos deberán comprender todo el periodo de vigencia del contrato. 2. El Director y/o la/s persona/s autorizadas deberá mantener actualizado el RUE con la cantidad de alumnos efectivamente matriculados/autorizados que se acogerán al beneficio del almuerzo/cena escolar. 3. Una vez emitida por parte de la Contratante y recibida la orden de ejecución la empresa adjudicada deberá: ◦ Realizar la entrega del almuerzo/cena/ escolar según el cronograma establecido en esta sección y de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas del menú cíclico con relación a las kilocalorías, porciones, presentación y demás especificaciones. ◦ El menú deberá ser transportado en contenedores térmicos cuidando se cumplan con la temperatura adecuada al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La contratada deberá proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo/cena, como platos y cubiertos (cucharas). ◦ Disponer de mínimo 1 (un) personal por cada 100 estudiantes, quien será el encargado de la distribución del servicio de almuerzo/cena/ en la institución educativa. El personal encargado de la distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales y gorros con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados de color blanco. ◦ La entrega de los alimentos debe realizarse únicamente en el local de las instituciones educativas, por lo menos 1 hora antes	

	del horario establecido para la distribución. La misma será diaria y deberá llevarse a cabo los días hábiles escolares (lunes a viernes). ◦ La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el servicio de almuerzo/cena (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior limpieza. 4. Los responsables de la recepción de los platos servidos serán los Directores o Responsables de la Institución, estando obligado a recibir los servicios de alimentación escolar registrar la recepción de ración/plato servido, detallando el horario de recepción, para determinar la totalidad recepcionada según cada orden de ejecución, en el Módulo de Alimentación Escolar del RUE. 5. La empresa adjudicada deberá realizar la carga del reporte de la entrega de raciones de forma diaria en el módulo de Registro de Proveedores del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), en los plazos dispuestos por el CONAE. 6. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el servicio, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de ejecución quedará invalidada para los días en que no hubo clases, previa comunicación a la empresa proveedora. La orden de ejecución se registrará en el SICP y el administrador de contrato podrá informar de modificaciones hasta las 18:00 horas del día anterior a la provisión. Los ajustes procesados fuera de este plazo no surtirán efecto. 7. El menú establecido en el presente PBC deberá ser respetado y solo podrá modificarse excepcionalmente conforme a las situaciones previstas en los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar vigentes, entre ellas, la modificación del menú de almuerzo y cena escolar conforme a los datos estadísticos de sobrepeso y obesidad de la población de escolares y adolescentes proveídos por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN) del INAN/MSPBS, conforme al procedimiento y requisitos establecidos en dichos Lineamientos. Dicha modificación será analizada y verificada por el administrador del contrato, y gestionada ante el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) para su intervención y autorización correspondiente, debiendo realizarse los trámites de modificación conforme a las disposiciones de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP)

Indicadores de cumplimiento y generación del reporte de solicitud de pago

El Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) generará automáticamente los indicadores de cumplimiento correspondientes a cada Orden de ejecución, conforme al calendario inicial de entregas registrado en el Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE).

Una vez acreditado a través del sistema el cumplimiento de las entregas por cada indicador y efectuada su validación por parte del Administrador del Contrato, el indicador se considerará cumplido, habilitándose la generación del reporte correspondiente para la solicitud de pago.

La generación de dicho reporte estará sujeta al cumplimiento de las condiciones precedentemente señaladas, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en el PBC y en el contrato para la tramitación del pago.

Del Registro de Organizaciones Donatarias y receptoras de Alimentos.

El proveedor adjudicado deberá registrarse en la Plataforma de Registro de Organizaciones Donatarias y receptoras de Alimentos administrado por el Consejo Nacional para la Donación de Alimentos (CONADA), de conformidad a los lineamientos del CONAE. A los efectos de gestionar la donación de excedentes en los casos que hubiere, se entregará preferentemente a la población en situación de pobreza o vulnerabilidad de la comunidad. Dicha donación deberá evidenciarse a través de un instrumento, en el cual se reporte la entrega de los alimentos sobrantes. Esta gestión correrá a cuenta de la empresa adjudicada en el marco de su responsabilidad social, sin que esto genere contraprestación alguna por parte de la entidad convocante

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

Responsabilidad del traslado de los bienes

El proveedor está obligado bajo los términos del contrato y las especificaciones técnicas al respecto a transportar los bienes al lugar de destino final dentro del Paraguay, incluyendo seguro y almacenamiento, tal como se estipulará en el contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el precio del contrato.

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica:

Los órganos de control interno institucional, el administrador del contrato o de algún órgano de control externo, realizarán en forma aleatoria las inspecciones necesarias, pudiendo para el efecto solicitar el apoyo a otras áreas técnicas de conformidad a la naturaleza de los alimentos proveídos. Los alimentos proveídos deben ser y corresponder exactamente a lo ofertado por el Proveedor adjudicado. Las inspecciones o verificaciones, deberán asentarse en un Acta Final de Actuación, firmada por las partes involucradas, copia de la cual será entregada al Proveedor.

Así también, el Consejo Nacional de Alimentación Escolar (*CONAE)* como ente rector podrá realizar la verificación, revisión del cumplimiento de las normativas vigentes y establecer sanciones por incumplimiento específicos en cualquier etapa de ejecución del procedimiento, ya sea por parte del MDS o las Gobernaciones. -

El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los bienes según el criterio que disponga la convocante, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.

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 establecido por la contratante.

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

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 de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato.

Los costos adicionales razonables en 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.

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

La contratante podrá rechazar los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes y hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones, debiendo repetir las pruebas o inspecciones.

Todo esto sin ningún costo para la contratante.

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.

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

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

1. Documentos Genéricos:

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

2. Documentos Específicos a la presente convocatoria:

1. Copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.
2. Documentación que acredite el cumplimiento de los servicios prestados.
3. Estructura Operativa del Personal asignado a la ejecución del contrato-ANEXO III. Resolución CONAE 17/2026
4. El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso.
5. La declaración jurada del salario expedida por el Instituto de Previsión Social a fin de corroborar el cumplimiento efectivo de las cargas sociales.
6. El extracto de las acreditaciones de pago de salarios al personal asignado, realizadas a través de Red Bancaria.
7. Reporte de asistencia generado por el sistema de relojes biométricos o aplicaciones utilizado por la empresa, que permita verificar de manera objetiva los horarios de entrada, salida y descanso del personal asignado, correspondiente al período objeto del pago.

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

1.Listado en carácter de declaración jurada de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.

2.Copia del Reporte del SIAE sobre entrega y recepción de los platos servidos. Esta carga del reporte de la entrega de raciones deberá realizarse en forma diaria en el módulo de Registro de Proveedores del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), así como las justificaciones/suspensiones/disminuciones solicitadas, en los plazos dispuestos por el CONAE para todas las modalidades del servicio (Desayuno/Merienda, Almuerzo/Cena. Cocinando en las Escuelas, Almuerzo/Cena. Catering).

3.Las solicitudes de pagos con todas las documentaciones necesarias serán recepcionadas por el Administrador de Contrato, deberá cerciorarse de que se han cumplido con todas las exigencias establecidas en el Contrato y las Especificaciones Técnicas establecidas, contra la presentación de las facturas por las provisiones efectuadas. Si existiese una diferencia sobre el monto facturado o cualquier inconveniente con los servicios requeridos, deberá devolver la misma bajo constancia escrita o solicitar una nota de crédito o una factura complementaria. Así mismo, si los documentos presentados son insuficientes serán devueltos al proveedor bajo constancia escrita para la rectificación correspondiente. En este caso, el plazo para el pago queda interrumpido sin responsabilidad alguna para la Contratante hasta la fecha de presentación de los documentos que cumplan con lo requerido.

4-La contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación. Los pagos quedarán supeditados a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y asignados de Plan Financiero Institucional en el PGN del Ejercicio Fiscal correspondiente. El pago se realizará de acuerdo a la disponibilidad del Ministerio de Economía y Finanzas.

5.La validez o continuidad de la contratación quedará supeditada a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y asignación del Plan Financiero en los Ejercicios Fiscales siguientes (Artículo 44 de la Ley N° 7021/22).

1. El administrador del contrato u órgano de control competente deberá cotejar la información contenida en el FIP y el FIS con la Estructura Operativa del Personal aprobada y con la documentación laboral y previsional presentada para el periodo objeto del pago. Cuando del cotejo realizado surjan diferencias, omisiones o inconsistencias, la empresa contratista deberá justificar la situación y proceder a su subsanación en un plazo de 15 días hábiles. El administrador del contrato deberá dejar constancia de las inconsistencias detectadas y comunicar al Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social aquellas situaciones que pudieran constituir incumplimientos de la legislación laboral o previsional, especialmente cuando representen posibles vulneraciones graves de los derechos de los trabajadores, sin perjuicio de las medidas contractuales que correspondan y de los procedimientos que el MTESS pueda impulsar en el ámbito de sus atribuciones.
2. La contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

5,00 %

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

Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será (en días corridos) de:

La vigencia de esta garantía de cumplimiento de contrato deberá cubrir desde la suscripción del contrato hasta por lo menos 30 (treinta) días posteriores a la fecha de vigencia del contrato.

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

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días 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 suspensión de la ejecución del contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días corridos, el proveedor, consultor o

contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

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

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

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

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

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

No Aplica

Reajuste

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

P1 = P0 x [(IAL_final / IAL_inicial x 0,5) + (SM_final / SM_inicial x 0,5,]

La expresión precisa el orden de las operaciones matemáticas aplicables al cálculo del reajuste de precios. Para ello, se determina el cociente entre el valor final y el valor inicial de cada componente (IAL y SM), se multiplica cada cociente por su respectivo factor de ponderación de 0,5 y se suman ambos resultados. La suma obtenida se multiplica por el precio ofertado (P0) para determinar el precio reajustado (P1)

Ajuste Anual

Se calcula de acuerdo con una fórmula que pondera en partes iguales (50%) las variaciones del Salario Mínimo (SM) y del índice de precios de Alimentación y bebidas no alcohólicas (IAL), publicadas en el anexo estadístico del BCP

SM	50%	Salario Mínimo
IAL	50%	Índice de Alimentos y Bebidas no Alcohólicas

P1	Precio Ajustado
P0	Precio Ofertado
IAL_final	Índice de Alimentos en el momento del ajuste (correspondiente al mes de diciembre)
IAL_inicial	Índice Alimentos en el momento 0 (IAL en el momento de la firma del contrato)
SM_final	Valor del Salario Mínimo en el momento de ajuste (correspondiente al mes de diciembre)
SM_inicial	Valor del Salario Mínimo en el momento 0 (en el momento de la firma del contrato)

*Los ajustes se realizarán en los meses de enero, por lo que se toma como referencia los índices del diciembre del año anterior

- El reajuste solo será aplicado a solicitud del proveedor, que deberá ser presentado por escrito ante el Administrador de Contrato, y se dará curso si la convocante cuenta con disponibilidad presupuestaria, que verificará si se hallan dadas las condiciones para otorgar el reajuste.
- La solicitud debe realizarse dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente, será aplicado sobre el saldo contractual no ejecutado o sobre los servicios pendientes a ser realizados, posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones.

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

La aplicación de la formula prever la deducción del anticipo financiero, en caso de haber sido otorgado. En caso de 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 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:

MULTAS POR RETRASO POR HORA

En caso de retraso en el cumplimiento del servicio de provisión de alimentación escolar, el proveedor será sujeto a una multa equivalente a 0,05% del monto de la Orden de Ejecución correspondiente a la/s institución/es afectada/s por cada hora de retraso, calculada desde la hora programada de inicio del servicio hasta la hora real de inicio del mismo. Las multas impuestas serán deducidas automáticamente de los pagos futuros realizados.

MULTAS INCUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

En caso de incumplimiento total del servicio de alimentación por parte del proveedor en una institución educativa, el proveedor será sujeto a una multa equivalente al 0,5% del valor de la Orden de Ejecución del mes afectado por día incumplido, correspondiente a la/s institución/es afectada/s. Esta multa será deducida automáticamente de cualquier pago pendiente al proveedor.

MULTAS APLICABLES POR INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES ESPECÍFICOS
Sin perjuicio de las sanciones ya establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones (multas por retraso en la entrega e incumplimiento total del servicio), verificada por el administrador de contrato u otro órgano de control institucional, se aplicarán las siguientes sanciones económicas aplicables a la empresa adjudicada, los cuales serán ejecutados de forma automática previa constatación por la Auditoría Interna de la Contratante, o de algún órgano de control externo, calculadas sobre el valor del servicio diario correspondiente a la institución educativa afectada, por cada evento constatado

1. Menú y Postres

Incumplimiento	Multa
Cambio de menú sin autorización por la dependencia competente	20% del valor diario
Sustitución de postres sin autorización del administrador del contrato	10% del valor diario

2. Calidad Alimentaria

Incumplimiento	Multa

Entrega de insumos con retraso en relación al día de inicio de provisión de la alimentación según la orden de ejecución (debiendo ser al menos con un día de antelación en la modalidad Cocinando). Entrega de insumos o productos en mal estado o con alteraciones organolépticas (olor, sabor, color, textura), sin reposición en el día de ocurrencia.	10% del valor diario 20% del valor diario
Entrega de alimentos cocinados, en mal estado o con alteraciones organolépticas (olor, sabor, color, textura). Incumplimiento de las temperaturas de conservación y servicio (≥65 °C plato principal; ≤5 °C ensaladas; según lineamientos vigentes)	20% del valor diario 10% del valor diario

3. Visibilidad y Comunicación

Incumplimiento	Multa
No exhibir el cartel con el menú diario en lugar visible	10% del valor diario
No incluir la leyenda obligatoria en envases y embalajes ('Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas Gobierno Nacional - Prohibida su comercialización')	20% del valor diario
No colocar en el comedor los números visibles de centros de emergencia y servicios sanitarios (bomberos, hospitales, SENAVE, SENACSA, etc.)	10% del valor diario

4. Logística y Equipamiento

Incumplimiento	Multa
No proveer o reponer utensilios/equipamientos mínimos exigidos; tanto para la modalidad de cocinando como en catering respectivamente.	20% del valor diario
Uso de vehículos de transporte sin habilitación SENAVE/SENACSA o en condiciones antihigiénicas	10% del valor diario

5. Personal

Incumplimiento	Multa
Personal sin uniforme reglamentario, gorro, tapaboca, guantes o calzado cerrado	10% del valor diario
Personal sin capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	10% del valor diario
Incumplimiento del porcentaje mínimo de contratación de personal local (20% según PBC)	10% del valor diario
No disponer de la cantidad mínima de personal requerido para brindar el servicio (cocineros, auxiliares, personal de limpieza o distribución, conforme a los lineamientos del CONAE)	20% del valor diario

6. Responsabilidad Social y Ambiental

Incumplimiento	Multa
No implementación del plan de manejo de residuos	10% del valor diario
No ejecución de jornadas de capacitación sobre hábitos saludables en las instituciones	10% del valor diario

7. Amonestaciones

El administrador de contrato podrá realizar amonestaciones escritas a las empresas proveedoras en relación a incumplimientos que no estén expresados en el presente apartado.

En caso que un proveedor acumule 3 amonestaciones escritas en un mismo semestre, el valor de la multa será: de 10% del valor diario.

8. Reincidencia

La reiteración de cualquiera de los incumplimientos anteriores en más de tres (3) ocasiones dentro de un mismo mes habilitará a la Convocante a:

a) Serán evaluadas las situaciones de reincidencia e incrementará el doble del valor de la multa del porcentaje de la multa originaria.

b) Ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato; y/o
c) Iniciar el procedimiento de rescisión contractual por incumplimiento, conforme a la Ley N.º 7021/22 de Suministros y Contrataciones Públicas y al presente Pliego.

Las multas establecidas en la presente cláusula serán acumulativas a las demás sanciones previstas en este Pliego de Bases y Condiciones, y su aplicación no liberará al proveedor adjudicado de la obligación de cumplir íntegramente con la prestación del servicio en las condiciones estipuladas.

Nivel	Raciones	Valor diario	10%	20%
Bajo	100 <	1.268.000	126.800	253.600
Medio	500 <	6.340.000	634.000	1.268.000
Alto	1500 <	19.020.000	1.902.000	3.804.000

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 por cada institución afectada.

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

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

Tasa de interés por Mora

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

0,01

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

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del 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.

Impuestos y derechos

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

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por

licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

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

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.

2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.

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

4. Los convenios modificatorios que para su tramitación ante la DNCP impliquen modificaciones al proyecto de alimentación escolar aprobado, deberá contar previamente con la autorización del CONAE.

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.

Porcentaje a ser adquirido para la ejecución del contrato por una MIPYMES- CPS

La convocante *deberá contemplar el porcentaje mínimo establecido para la provisión de servicios de alimentación escolar* que la empresa adjudicada deberá adquirir de *una MIPYMES, de conformidad a la normativa vigente que emita el CONAE y demás órganos competentes para el efecto.*

El porcentaje mínimo será:

Por valor mínimo del 10% de los montos totales adjudicados.

La empresa que resulte adjudicada deberá cargar en el SICP de la DNCP, en forma mensual las facturas que acrediten dicha compra, por al menos 10% del monto mensual facturado por la empresa adjudicada. La falta de carga mínima conforme al porcentaje legal establecido de los mismos de forma mensual, será causal de suspensión de los pagos, hasta el cumplimiento efectivo del requerimiento. Así también, deberá presentar una DDJJ de todo lo cargado en el mes, en el cual declare que las facturas cargadas son legales.

El porcentaje mínimo podrá ser establecido anualmente por acto normativo del CONAE.

Disponibilidad de agua potable, energía eléctrica y conectividad

Los gobiernos departamentales y distritales deberán impulsar políticas públicas para fortalecer la disponibilidad de agua potable y energía eléctrica en todas las instituciones educativas que implementen el servicio de alimentación escolar. A tal efecto, el ERSSAN establecerá los mecanismos de monitoreo dentro de su Plan Anual de Supervisiones (PAS), para determinar la potabilidad del agua para consumo en las instituciones; así también la ANDE deberá realizar gestiones similares para garantizar la provisión de energía eléctrica en las instituciones educativas. El MITIC deberá impulsar medidas para que instituciones educativas sin cobertura de red o conectividad cuenten con dicho servicio.

La Contratante deberá gestionar ante el CONAE la autorización de las medidas alternativas necesarias para subsanar la falta de disponibilidad de agua potable, energía eléctrica y/o conectividad en aquellas instituciones educativas que no cuenten con dichos servicios, conforme a lo descrito en el párrafo precedente, hasta tanto se resuelva dicha situación. Asimismo, el CONAE deberá otorgar expresamente la autorización de excepción al uso obligatorio del Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE) para cada caso cuya situación de excepción sea comprobada fehacientemente.

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.

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.

Terminación por causa imputable a la contratante

El proveedor, consultor o contratista podrán dar por terminado el contrato, por las siguientes causas imputables a la contratante:

a) Por incumplimiento de las obligaciones contractuales de la contratante por más de 60 (sesenta) días corridos.

b) Por la suspensión de la ejecución del contrato por más de 60 (sesenta) días corridos, dispuestos por la contratante, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito.

Si el proveedor decidiere optar por dar por terminado el contrato por dichas causales, deberá intimar a la contratante para que ejecute su obligación dentro de un plazo no inferior a quince (15) días, vencido el cual, podrá demandar su cumplimiento, o dar por rescindido el contrato, con la sola comunicación fehaciente hecha al moroso de haber optado por la rescisión. No será necesario el otorgamiento del plazo cuando la contratante hubiere manifestado por escrito su decisión de no cumplir el contrato.

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Medidas de prevención de accidentes de trabajo y limitación de responsabilidad - CPS

Tanto el proveedor como la contratante procurarán la adopción de medidas que tiendan a prevenir los accidentes del

trabajo. El proveedor deberá proporcionar a sus trabajadores en relación de dependencia una protección eficaz en materia de salud, seguridad e higiene en el trabajo. Las medidas de seguridad e higiene del trabajo no implicarán ninguna carga económica para los trabajadores, ni adicional para la contratante. El proveedor observará a cabalidad las disposiciones que sobre riesgos profesionales se determinen en el Decreto N° 10.810/52.

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.