

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

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

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PARA EL CODI**
(versión 1)

ID de Licitación:

386064



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

03/11/2020

"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"
Versión 3

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	386064	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CODI
Convocante:	Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Comando en Jefe Uoc 1	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	BASE AEREA DE CONCEPCION (BACO)	Fecha Límite de Consultas:	18/11/2020 07:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	BASE AEREA DE CONCEPCION (BACO)	Fecha de Entrega de Ofertas:	25/11/2020 10:15
Lugar de Apertura de Ofertas:	BASE AEREA DE CONCEPCION (BACO)	Fecha de Apertura de Ofertas:	25/11/2020 10:30

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta Cumplimiento Total de Obligaciones		

Datos del Contacto

Nombre:	ROBERTO ANTONIO VIDAL OVIEDO	Cargo:	JEFE DEL DEPARTAMENTO UOC N° 1 COMANJEFE
Teléfono:	2498202/251	Correo Electrónico:	uoc_comanjefe@yahoo.com.ar

DATOS DE LA LICITACIÓN

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.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

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

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

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán indicar bajo declaración jurada el pago del salario mínimo a sus colaboradores, además de garantizar la no contratación de menores.
- Los oferentes deberán dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, asegurar condiciones especiales a trabajadores expuestos a trabajos insalubres y peligrosos, remuneración por jornada nocturna.
- Las deducciones al salario, anticipos y préstamos a los trabajadores no podrán exceder los límites legales. Los términos y condiciones relacionados a los mismos deberán comunicarse de manera clara, para que los trabajadores los entiendan.
- Los oferentes adjudicados deberán fomentar en la medida de lo posible, la creación de empleo local y el uso de suministros locales.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá utilizar en la medida de lo posible, insumos cuyo embalaje pueda ser reutilizado o reciclado.
- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución, tales como: cooperación en acciones de recolección, separación de residuos sólidos, disposición adecuada de los residuos, participación del personal en actividades de capacitación impartidas por la institución, entre otros.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su reducción o eliminación en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

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

- No ofrecer, prometer, dar ni solicitar, directa o indirectamente, pagos ilícitos u otras ventajas indebidas para obtener o conservar un contrato u otra ventaja ilegítima.
- No ofrecer, prometer o conceder ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo a funcionarios públicos. Tampoco deberán solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo, de funcionarios públicos o empleados de sus socios comerciales.
- Introducir políticas y programas contra la corrupción e implementarlas dentro de sus operaciones.
- Garantizar que todos los recursos a ser empleados en la ejecución de un contrato público sean de origen lícito.
- Garantizar que los fondos obtenidos de una licitación pública no sean destinados a fines ilícitos.

Difusión de los documentos de la licitación

Todos los datos y documentos de esta licitación deben ser obtenidos directamente del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la licitación que obren en el mismo.

Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del pliego de bases y condiciones que reciba dentro del plazo establecido o que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará una copia de su respuesta, incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), dentro del plazo tope.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Documentos de la oferta

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

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el anexo pertinente del presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, que documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial 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.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.

Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, 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 establecido por el mismo, 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 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:

1. Sí 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
2. Sí hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con decimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Sí 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 (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañado de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

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

No Aplica

Idioma del contrato

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre

de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

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

Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes 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.

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 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.
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:
 - a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
 - b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
 - c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.
3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará la modalidad de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.
4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.
5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

Abastecimiento simultáneo

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

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

El oferente de no ser el fabricante de los productos deberá presentar una autorización donde indique que el oferente es el autorizado de proveer los productos de la marca ofertada. El oferente de no ser el fabricante de los productos deberá presentar una autorización donde indique que el oferente es el autorizado de proveer los productos de la marca ofertada.

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

Muestras

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

- a. Se solicita muestras de los bienes ofertados desde los **Ítems 01 al 44** y desde los **Ítems 66 al 81**, las mismas serán presentadas a partir de la fecha y hora de apertura física de las ofertas, hasta un plazo máximo de 24 horas posteriores a la hora y fecha de apertura, las muestras serán presentadas en la **Base Aérea Concepción de la Fuerza Aérea Paraguaya, sito Ruta Py N° 5 Gral Bernardino Caballero - Concepción, Paraguay.** - Salón de Actos de la BASE AÉREA DE CONCEPCIÓN (BACO)
- b. Las muestras deberán ser presentadas en envase respectivos con un rotulo identificador por los mismos. Las muestras serán identificadas como mínimo:

MODELO de ROTULO

(NOMBRE DEL OFERENTE)

FECHA: (DE PRESENTACION DE LA MUESTRA)

1- NOMBRE DEL ÍTEM.

2- MARCA COMERCIAL.....

3- PROCEDENCIA:.....

4- PRESENTACIÓN:.....

5- FECHA DE VENCIMIENTO:

- c. No serán aceptadas muestras que no estén debidamente rotuladas, asimismo se deberá presentar una nota de remisión detallando las muestras entregadas.-
- d. La presentación de las muestras es de carácter obligatorio para la evaluación de las ofertas.
- e. La falta de presentación de las muestras solicitadas en la forma y plazos establecidos en el pliego de bases y condiciones será causal de descalificación de la oferta.
- f. Las muestras ofertadas por la empresa oferente y presentada a esta convocante en los plazos up supra establecidos serán destinadas y sometidas a prueba en su consumo por la Unidad Responsable a modo de corroborar que cumplan con las especificaciones técnicas indicadas en la Sección III (Requisito de los bienes requeridos).

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

Ofertas Alternativas

Se permitirá la presentación de oferta alternativa, según los siguientes criterios a ser considerados para la evaluación de la misma:

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. En caso de que la convocante requiera la presentación de copias lo deberá indicar en este apartado, las copias deberán estar identificadas como tales.

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

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.

Periodo de validez de las ofertas

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

90

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

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos por cantidades, la garantía de mantenimiento de oferta deberá extenderse sobre el monto que resulte del producto de los precios unitarios multiplicados por las cantidades máximas; si la adjudicación fuere por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
 - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
 - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
5. 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 la oferta,
 - c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
 - d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:

- d.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - d.2. firmar el contrato,
 - d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
 - d.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.
8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada 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 de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

120

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.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

La garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

12 meses

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

El periodo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

un día calendario

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del Oferente;
2. Estar dirigidos a la Convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación 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.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la Convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser recibidas por la Convocante en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP.

La Convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) recibidas por la Convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

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

Apertura de ofertas

1. La Convocante abrirá las ofertas y en caso de que hubiere notificaciones de retiro, sustitución y modificación de ofertas presentadas, las leerá en el acto público con la presencia de los oferentes o sus representantes a la hora, en la fecha y el lugar establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres 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 pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro 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 ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución 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 correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los Oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, 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 portado por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un Oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, 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 oferentes remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas

para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al 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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN 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 ésta licitación, individualmente o en forma conjunta (consorcio), los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones y/o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/2003, declaración que forma parte del formulario de oferta.

Serán desechadas las ofertas de los Oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para contratar (Art. 40, Ley N° 2.051/03) a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o posteriormente, hasta la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la prohibición contenida en los incisos a) y b) del artículo 40 de la Ley, el comité de evaluación de ofertas, deberá utilizar la metodología de evaluación que para el efecto disponga la DNCP.

Análisis de precios ofertados

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

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

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, 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.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

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

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

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

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

Margen de preferencia local - CPS

Para contrataciones realizadas por Unidades Operativas que se encuentren conformadas dentro de un municipio o departamento se deberá considerar que, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio de la convocante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

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.]

<p>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</p> <p>La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.</p>
<p>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)</p>
<p>4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)</p>
<p>5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19. (**)</p>
<p>6. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)</p>
<p>7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)</p>
<p>8. Documentos legales</p>
<p>8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
<p>8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)

8.3. Oferentes en Consorcio.

1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)

2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):

1. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
2. Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de oferta.

Capacidad Financiera

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

1. Para contribuyente de IRACIS.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- a. **Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente:** Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2017-2018-2019).
- b. **Endeudamiento: pasivo total / activo total:** No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2017-2018-2019).
- c. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital; El promedio en los 3 últimos años (2017-2018-2019), no deberá ser negativo.

2. Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a. **Eficiencia:** (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3 últimos años (**2017-2018-2019**).

3. Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a. **Eficiencia:** (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio en los 3 últimos años (**2017-2018-2019**).

4. Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a. **Eficiencia:** (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3 últimos años (**2017-2018-2019**).

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura o al inicio de la carga de propuestas para procesos de SBE
b. Constancia de RUC emitida por la SET.
c. Patente comercial vigente a la fecha de apertura o al inicio de la carga de propuestas para procesos de SBE, del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.
d. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.
e. Balance General y estado de resultados de los últimos 3 años (2017-2018-2019), para contribuyente de IRACIS.
f. IVA General de los últimos 3 años (2017-2018-2019), para contribuyentes sólo del IVA General.
g. Formulario 106 de los últimos 3 años (2017-2018-2019), para contribuyentes del IRPC.
h. Formulario 104 de los últimos 3 años (2017-2018-2019), para contribuyentes de Renta Personal.

- i. Fotocopias de facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia.

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en [indicar actividad] con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al [indicar porcentaje] % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: [indicar n° de años] años.

Demostrar la experiencia en **ALIMENTOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS.** con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al **50** % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: **tres (3) Últimos años.[2017-2018-2019].**

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de contratos y/o facturaciones de ventas, provisión y recepciones finales ejecutadas con instituciones privadas y/o del estado de: **ALIMENTOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS., EJECUTADAS** durante los ejercicios Fiscales **(2017-2018-2019)**
2. Los contratos o facturaciones de ventas presentados deberán en su conjunto obtener el 50% del valor de la oferta.
3. Certificado de buen cumplimiento de contratos y/o constancias de entrega satisfactoria de **ALIMENTOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS.** formalizadas con Empresas Privadas y/o Entidades del Estado de los años **(2017-2018-2019).**

4. Los certificados-constancias, deberán ser de provisión satisfactoria de **ALIMENTOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS**.(como mínimo un certificado año solicitado) las mismas deberán corresponder a cada contrato presentado.

5. En caso de presentar facturaciones, las mismas deberán estar acompañadas por sus respectivas notas de remisión y de recepción final correspondiente.

Capacidad Técnica

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

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

1. La empresa oferente deberá contar como mínimo con tres locales de distribución propia o alquilada, en las ciudades de Pedro Juan Caballero, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, o en un radio de 100 km alrededor (Zona de influencia operacional del CODI), los mismos deberán estar debidamente habilitados por la Municipalidad donde tributa o fija su domicilio comercial y por la SENACSA, las habilitaciones deberán estar al día al momento de la apertura de ofertas.
2. El oferente deberá presentar en el momento de la apertura el Certificado de Registro de Establecimiento Vigente RE, otorgado por el INAN, en la categoría 17 Distribuidor de por lo menos uno de los locales habilitados en las ciudades citadas más arriba.
3. El oferente en el caso de no poseer local propio, el mismo deberá contar con un convenio de alquiler con una vigencia mínima de un año y que asegure el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones, en caso de ser adjudicado.
4. **Para Productos Cárnicos y derivados:** Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. OBS: No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, se admitirá un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, la constancia deber ser presentada antes de formular el contrato en caso de ser adjudicado.

OBS: No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, se admitirá un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, para formular el contrato en caso de ser adjudicado.

5. **Para transporte de Productos Cárnicos y derivados:** Declaración Jurada de poseer un (01) Vehículo frigorífico como mínimo para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilitación expedido por la SENACSA.
6. **Para productos Lácteos y derivados:** Copia autenticada del certificado de origen nacional de la leche, expedido por la SENACSA. Comprobante de pago de Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura en el cual tributa o fija su domicilio comercial.
7. El oferente deberá poseer una flota de vehículos propios para el transporte de mercaderías varias, las mismas estarán destinados para la provision de los bienes objeto de la presente contratación en los lugares establecidos para la entrega, para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos, como ser marca, modelo, RUA,

año, y con los documentos al día de cada vehículo para el soporte logístico.

8. DD.JJ. de poseer la capacidad financiera suficiente para cumplir con los compromisos adquiridos con la Institución en caso de ser adjudicado.
9. DD.JJ. de que, en caso de ser adjudicado, estar en condiciones de cumplir en tiempo y forma con el Cronograma de entrega de los Bienes.
10. DD.JJ. de poseer capacidad logística suficiente para cumplir con las provisiones semanales y mensuales durante la vigencia del contrato.
11. DD.JJ. de poseer mínimamente 2 días a la semana para realizar el abastecimiento de productos alimenticios en las dependencias que forman parte del CODI, ubicadas en los Departamentos de Concepción, San Pedro y Amambay.
12. DD.JJ. de poseer local propio, a fin de ofrecer las condiciones adecuadas de almacenamiento para proveer en tiempo y forma, conforme a las necesidades de la convocante, el mismo deberá contar como mínimo con la siguiente infraestructura: cámara frigorífica, para conservación de alimentos perecederos (lácteos, cárnicos y derivados), y un depósito para los Alimentos no perecederos.
13. DDJJ de que el oferente posee la capacidad de provisión mensual de 250.000 kilos en productos alimenticios como mínimo para el cumplimiento eficaz del contrato.
14. **Para Productos Cárnicos y derivados:** Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. OBS: No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, se admitirá un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, la constancia deber ser presentada antes de formular el contrato en caso de ser adjudicado.
15. El oferente deberá demostrar mediante declaración Jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizado, en cantidad suficiente, con un mínimo de 2 (dos) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los locales autorizados
16. **Para Productos Cárnicos, y derivados:** Declaración Jurada de poseer como mínimo 1(uno) Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilitación expedido por la SENACSA.
17. **Para Productos e mercaderías varias perecederas y no perecederas:** Los Vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar el alimento.
18. **Para productos Lácteos y derivados:** Copia autenticada del certificado de origen nacional de la leche, expedido por la SENACSA. Comprobante de pago de Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura. en el cual tributa o fija su domicilio comercial.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. Declaración Jurada de poseer tres locales de distribución propia o alquilada, en las ciudades de Pedro Juan Caballero, Concepción y Santa Rosa del Aguaray, o en un radio de 100 km alrededor (Zona de influencia operacional del CODI), la misma deberá estar acompañada de los siguientes datos:
 - Dirección Exacta de las Instalaciones
 - Número de teléfono.
 - Fotografía de las instalaciones con la ubicación exacta de las mismas, bajada de google maps, a fin de realizar la visita a las instalaciones durante la evaluación de ofertas.

2. Copia autenticada del Certificado de Registro de Establecimiento Vigente RE, otorgado por el INAN, en la categoría 17 Distribuidor
3. Copia Autenticada del convenio de alquiler o del Contrato, realizada ante Escribania publica.
4. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA o copia autenticada del contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero DD.JJ. de poseer mínimamente 2 días a la semana para realizar el abastecimiento de productos alimenticios en las dependencias que forman parte del CODI, ubicadas en los Departamentos de Concepción, San Pedro y Amambay.
5. Declaración Jurada de poseer Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilidad expedido por la SENACSA.
6. Fotografía de los vehiculos de transporte, con la habilitación correspondiente acompañado de la copia de la cedula verde expedida por el RUA.
7. Copia autenticada del certificado de origen nacional de la leche, expedido por la SENACSA, Comprobante de pago de Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura, en el cual tributa o fija su domicilio comercial.
8. Declaración Jurada con el listado con los datos completos de cada vehículo, como ser marca, modelo, RUA, año, con las fotocopia de todos los documentos al día de cada vehículo que serán utilizada para el soporte logístico.
9. Declaración Jurada de poseer Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilidad expedido por la SENACSA.
10. DD.JJ. de estar en condiciones de cumplir en tiempo y forma con el Cronograma de entrega de los Bienes.
11. DD.JJ. de poseer capacidad logística suficiente para cumplir con las provisiones semanales y mensuales durante la vigencia del contrato.
12. DD.JJ. de poseer local propio, a fin de ofrecer las condiciones adecuadas de almacenamiento para proveer en tiempo y forma, conforme a las necesidades de la convocante, el mismo deberá contar como mínimo con la siguiente infraestructura: cámara frigorífica, para conservación de alimentos perecederos (lácteos, cárnicos y derivados), y un depósito para los Alimentos no perecederos

13. DDJJ de que el oferente posee la capacidad de provisión mensual de 250.000 kilos en productos alimenticios como mínimo para el cumplimiento eficaz del contrato.

14. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. OBS: No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, se admitirá un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, la constancia deber ser presentada antes de formular el contrato en caso de ser adjudicado.

15. Declaración Jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizado, en cantidad suficiente, con un mínimo de 2 (dos) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los locales autorizados

16. Declaración Jurada de poseer como mínimo 1(un) Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilitación expedido por la SENACSA.

17. Declaración Jurada de poseer Los Vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar el alimento.

18. Copia autenticada del certificado de origen nacional de la leche, expedido por la SENACSA. Comprobante de pago de Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura. en el cual tributa o fija su domicilio comercial.

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 llamado, 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.

Nota1: Conforme a lo previsto en el Decreto reglamentario de la Ley de Contrataciones los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos licitatorios, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso tradicional.

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

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se regirá de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

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

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

Los productos a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

ALIMENTOS VARIOS		
1	Orégano	1. Orégano deberá ser seco y natural, envasado en sobres de 50 gramos, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, con la marca del bien e información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 50 gramos.
2	Comino	2. Comino molido, envasado en paquetes de 50 gramos, en perfecto estado de conservación para el consumo, sin contaminación de sustancias extrañas, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por sobre de 50 gramos.

3	Pimienta	Pimienta negra molida en envases de 50 gramos en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por sobre de 50 gramos
4	Laurel de España	Laurel de España Deberá ser de hojas secas y de color uniforme, envasado en sobres de 15 gramos, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien e información nutricional impresa por el envase. Cotizar por sobre de 15 gramos.
5	Pure de Tomate	3. Pure de Tomate Producto de jugo de pulpa de tomate maduro y fresco, el producto tendrá la característica de materia prima pre-elaborada, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien e información nutricional impresa por el envase, presentación en envases de cartón tetra pack de 530 Gramos. Cotizar por unidad de 530 gramos.
6	Yerba mate	4. Yerba mate Elaborada de las hojas de yerba mate, se admitirá agregado de ramas hasta un máximo del 10 %, grado de molido intermedio, en perfecto estado de conservación, con humedad del 15 %, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, presentación en bolsas de 25 kilos. Cotizar por kilo.

7	Leche entera de liquido	<p>5. Leche Entera Liquida, conforme Plantilla DNCP AE012 Versión 4, que dice lo siguiente:</p> <p>Ingredientes obligatorios: - Leche entera de vaca. - El producto deberá contener además Hierro, Zinc y Vitamina C. - Las sales a ser utilizadas para el enriquecimiento deberán ajustarse a lo establecido en el CODEX CAC/GL 10-1979, enmendado 2009.</p> <p>La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1, para 100 mililitros (mL) del producto para los nutrientes obligatorios.</p> <p>Tabla 1: Composición fisicoquímica por 100 mL de producto terminado listo para el consumo -Determinación: Materia Grasa % m/v -Límite de aceptación: Min. 3,0 -Determinación: Acidez (g ác. Láctico/100 ml) -Límite de aceptación: 0,14 a 0,18 -Determinación: Densidad relativa a 15% C/15° C -Límite de aceptación: Min. 1,028 -Determinación: Estabilidad al etanol 68% (v/v) -Límite de aceptación: Estable -Determinación: Extracto seco no graso % (m/m) -Límite de aceptación: Min. 8,2 -Determinación: Descenso Crioscópico °H -Límite de aceptación: Min. Max -0,530 -0,550 -Determinación: Descenso Crioscópico °C -Límite de aceptación: Min. Max -0,512 -0,535</p> <p>Tabla 2: Composición nutricional por 100 mL del producto terminado listo para el consumo -Nutriente: Proteínas % (m/m) Mín. Max 3,0 --- -Nutriente: Hierro (mg/100 ml) Min. Max 3,0 5,0 -Nutriente: Zinc (mg/100 ml) Min. Max 2,6 4,0 -Nutriente: Vitamina C (mg/100 ml) Min. Max 16,0 20,0.</p> <p>Aspecto: liquido - Color: blanco amarillento. - Olor: característico. - Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).</p> <p>La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37° C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 3 y 4. Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra representativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación n=5, c=0, m=100 Donde: n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente. c: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M. m: Límite de aceptabilidad. M: Límite de rechazo. Tabla 4: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL (*) - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación 100 UFC/ml** *Luego de una incubación a 35 - 37° C en envase cerrado durante 7 días. **UFC, es el de recuento en placa.</p> <p>El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo 06 (seis) meses de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a 04 (cuatro) meses contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución</p> <p>Presentación en cartón tetra pack de 1 litro. Cotizar Litro.</p>
8	Leche Polvo en	<p>6. Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquete de 800 gramos, equivalente a 6 litros, en perfecto estado de conservación con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por paquete de 800 gramos.</p>

9	Margarina de mesa	7. Hidrogenado, leche desnatada reconstituida, vitamina A Beta caroteno, estabilizante, nutritivo, en buen estado de conservación para el consumo y con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. La provisión será en potes de 500 gramos. Cotizar por potes de 500 gramos.
10	Café	8. Café: Café negro torrado, con azúcar blanca molida tradicional soluble, en paquetes de 500 kg, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada paquete. Cotizar por paquetes de 500 gramos.
11	Arroz Elaborado	Arroz Elaborado: Arroz tipo I (Grano Entero de Oriza Sativa), deberá ser del tipo de arroz largo fino, no se aceptarán arrocillos , uniformes por cada partida y entero lustrosos, seco, no ardidos y sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cascara o sustancias extrañas, deben ser de la cosecha del año envasados en bolsas de primer uso, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo
12	Huevos de gallina	Huevos de Gallina: Huevos de gallina del tamaño A, frescos, en planchas de cartón prensado, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por la SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente presentación en planchas de cartón de 30 unidades. Cotizar por unidad
13	Fideos	Fideos Surtidos: Elaborada con harina de trigo Tipo 000, enriquecida con hierro vitamina, elaborado sus distintas variedades, (Tallarín, cortadito, caracolito cintita espagueti), sin mezcla de sustancias extrañas, suciedades u otros tipos de harina envasados en bolsas de polietileno de 5 kilos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.
14	Azucar blanca	Azúcar Blanca: Del tipo exportación, de la zafra del año, cristalina, blanca refinada sin humedad ni sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 % insoluble, envasada en bolsas blancas sanas de primer uso de 50 kilos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.

15	Gaseosa	Gaseosa envase no retornable: En botellas de plástico de 2 Lts botella no retornable tapa a rosca, sin alcohol, gasificada, sabores variados, y de extractos vegetales con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por botellas de 2 Lts.
16	Kétchup	Kétchup: Bien conservado, presentación en envases o potes de 500 gr, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad de 500 gr.
17	Mostaza	Mostaza: Bien conservado, presentación en envases o potes de 1 kilo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad de 1 kilo.
18	Mayonesa	Mayonesa: Bien conservados, presentación en envases o potes de 1 Kilo, con los siguientes ingredientes, agua, oleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal azúcar, jugo de limón, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad de 1 kilo.
19	Choclo en lata	Choclo en Lata: Bien conservados, presentación en envases de lata de 3 kilos con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad de lata de 3 Kilos.
20	Yogurt surtido	Yogurt no Dietético: De origen nacional, envasado recientemente y bien conservados, la entrega se hará con un mínimo de 30 días antes de la fecha de vencimiento con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso en cada pote, de 140 gr, de sabores surtidos. Cotizar por pote de 140 gr.
21	Dulce de Leche	Dulce de Leche: Bien conservado, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, presentación en potes o envases de 1 kilo. Cotizar por unidad de 1 kilo.
22	Crema de Leche	Crema de Leche: Bien conservado, con fecha de vencimiento como mínimo de 6 meses desde la entrega del producto, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, presentación en potes o envases de 1 kilo. Cotizar por unidad de 1 kilo.

23	Agua Mineral	<p>Agua Mineral: Agua mineral sin gas, Planilla DNCP CODIGO AM001, que dice lo siguiente:</p> <p>Con fecha de vencimiento como mínimo de 30 días desde el momento de la entrega.</p> <p>El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E.) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario por alimento (R.S.P.A.), según Decreto MSP y BS N° 1635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80 (Código Sanitario).</p> <p>Deberán contener como mínimo la siguiente composición mg/l, Residuo seco soluble (180° C) 87, Ácido (en CaCO₃) 8.5, Cloruro (en Cl) 4, Nitrato (en NO₃) 19, Zin (en Zn) 0.03, Grado de mineralización oligomineral envasado en bidones de plástico.</p> <p>En bidones de 20 lts. Cotizar por Bidones de 20 Lts.</p>
24	Grasa Vegetal	<p>Grasa Vegetal: Enriquecida con vitaminas, envasado en cajas cartones de 10 kilos cada una, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.</p>
25	Harina de maiz	<p>Harina de Maíz: Fresca, elaborada en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, sin mohos, envasada en bolsas de plástico de 5 kilos con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.</p>
26	Harina de trigo	<p>Harina de Trigo: Deberá ser del Tipo 000 panadero, sin mezcla de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, enriquecida con hierro y vitamina, de la zafra del año, libre de insectos, sin mohos, sin olor ni sabor desagradable, envasado en bolsas de 50 kilos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.</p>
27	Levadura	<p>Levadura: Biológica, fresca y prensada, en paquete de 500 gramos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por paquetes de 500 gramos.</p>
28	Poroto	<p>Poroto: Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsas de 10 Kilos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.</p>

29	Sal gruesa	Sal Gruesa: Yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes envasada en bolsas de primer uso limpias de 30 kilos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, la provisión se hará en bolsas de 30 kilos. Cotizar por kilo.
30	Sal Fina	Sal Fina: Cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, envasada en paquetes de 1 kilo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por paquetes de 1 Kilo.
31	Anis	Anís: Granos Enteros sin gorgojos no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en paquetes de 5 Kilos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.
32	Mani en Granos	Maní en Granos: Granos enteros sin tostar, libre de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, envasado en paquetes de plástico de 5 kilos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por Kilo.
33	Miel Negra	Miel de Negra: Higiénicamente elaborado, de caña dulce, sin sabor ni olor desagradable, envasado en botellas de vidrio de un litro, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por Litro.
34	Mermelada de guayaba	Mermelada de Guayaba: Sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de 1 kilo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.
35	Dulce de maní	Dulce de Maní: En panes de 35 gr, elaborado con maní tostado y con miel de caña sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos, envasado en paquetes de plástico 12 unidades, la entrega será en paquetes de 12 unidades. Cotizar por unidad de 35 gr.
36	Durazno en Almibar	Durazno en Almíbar: Envasado en latas de 800 gramos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por latas de 800 gramos.

37	Salsa de soja	Salsa de Soja: Envasado en botellas de plástico de 1 litro, deberá contener los siguientes ingredientes: agua, soja, arroz, trigo, sal, colorante (caramelo) y conservante (servato de potasio), con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por litro.
38	Vinagre	Vinagre: Elaborado higiénicamente con los siguientes ingredientes: agua, vinagre de alcohol y vino blanco o tinto, con condimentos de ajo, cebolla, hierba buena, laurel y Locote, envasado en botellas de plástico de 750 ml, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por envases de 750 ml.
39	Queso Rayado	Queso Rallado: Elaborada con queso de pasta semidura y blanda, leche pasteurizada fermentos lácticos, cloruro de calcio, cloruro de sodio y cuajo, crema de leche y almidón de maíz, bien conservados, envasados en sobres, presentación en envases plásticos de 40 gramos, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase Cotizar por paquetes de 40 gramos.
40	Jugo Elaborado en polvo	Jugo Elaborado: En sobres de 200 gramos, rinde ocho litros, de sabores variados con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por sobres de 200 gramos.
41	Chocolate	Chocolate Instantáneo: Vitaminado y con hierro, con los siguientes ingredientes azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsificantes, lecitina de soja, envasado en cartón, potes de plástico o sobres de 1 kilo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por kilo.
42	Salsa Picante	Salsa Picante: Tipo molho de pimienta, presentación en frasco de 150 cc. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por frasco de 150 CC.
43	Aceite Vegetal de Girasol	<p><i>Aceite de Girasol: aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annus L. (girasol)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a. Características Generales: Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación. b. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. c. Aspecto: liquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C. d. Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores

y sabores Extraños o rancios.

e. **Características físico-químicas:** Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas: ACEITE DE GIRASOL:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología
Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc7-25
Índice de Yodo Wijs)	118	145	AOCS Cd I-25
Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd 3-25
Materia Insaponificable		Máx.: 1,5%	AOCS Ca 6'40
Humedad y materia volátil a 105°C		Máx.:0,050/o	AOCS Ca 28-38
Índice de Peróxido, mEqO ₂ /Kg		Máx.: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo		0,03%	AOCS Ca 3a-46
Reacción de Halphen	(-)		AOCS CB 1-25
Jabones como oleato de sodio		Máx.: Smg/l	AOCS Cc'17-95
Acidez expresado en ácido oleico		Máx.:0,06%	AOCS Ca 5a-40
Test de enfriamiento a 0°C	Min 5,5Hs		AOCS Cc 11-53
Color (Lovibond Cubeta 'l33,3mm)	Amarillo	Máx.:15	AOCS Cc 138-45

		<table><tr><td></td><td>Rojo</td><td>Máx.: 1,5</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Azul</td><td>Máx.:0</td><td></td></tr></table> <p>Los documentos de respaldo para el producto serán el (R.E) y el (R.S.P.A).</p> <p>Presentación en bidones de 5 litros. Cotizar por litro.</p>		Rojo	Máx.: 1,5			Azul	Máx.:0	
	Rojo	Máx.: 1,5								
	Azul	Máx.:0								
44	Cafe concentrado instantaneo	<p>Café Instantáneo: Concentrado, granulado tostado, tipo exportación con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, presentación en frascos de vidrio de 200 gramos. Cotizar por frascos de 200 gramos.</p>								
ALIMENTOS PERECEDEROS										
45	Repollo	<p>Repollo: Deberá ser Fresco y natural color uniforme sin insectos ni sustancias extrañas ni contaminantes la provisión se hará en cajas. Cotizar por kilo.</p>								
46	Perejil	<p>Perejil: Deberá ser fresco y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por unidad.</p>								
47	Cebollita en Hoja	<p>Cebollita en Hoja: Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por unidad</p>								
48	Cebolla	<p>9. Cebolla: Deberá ser sin machucaduras, ardimientos o fermentos, envasados en bolsa de malla de tamaño mediano, Bulbo firme sin brotes y que conserven intacta la piel que debe ser crujiente, cosecha del año. Cotizar por kilo.</p>								
49	Tomate	<p>Tomate: Deberá ser proveídos en cajas de 18 a 20 kilos mínimamente de la clase perita, serán de tamaño mediano, bien secos, a punto de maduración, sin machucaduras ni manchas, sin malos olores, pintones entre verdes con vetas rosadas firmes y de color rosado cercano al rojo. Se rechazarán ejemplares demasiado blandos y acuosos, muy maduros o con magulladuras y los que presenten manchas de sol (áreas verdes o amarillas cerca del tallo) y manchas negras. Así mismo se rechazarán si se encuentran muy verdes, cosecha de año. Cotizar por kilo.</p>								
50	Locote	<p>Locote: Deberá ser proveído en bolsas de malla de tamaño mediano, uniforme a punto de maduración, seco, entero sin machucaduras ni malos olores. De tamaño mediano de color verde con maduración aproximada de 70% en muy buen estado de conservación, cosecha del año. Cotizar por kilo.</p>								

51	Zanahoria	Zanahoria: De tamaño mediano, de color uniforme, con una maduración aproximada del 80%, en perfecto estado de conservación para el consumo, la provisión se hará en bolsas de malla de tamaño mediano. Cotizar por kilo.
52	Zapallo	Zapallo: De tamaño mediano, de color verde, en perfecto estado de conservación para el consumo, la provisión se hará en bolsas de malla de tamaño mediano. Cotizar por kilo.
53	Papa	Papa: Deberá ser proveído en bolsas de 1er uso de hasta 40 kilos, sin picaduras machucaduras ni malos olores, en sus distintas variedades, blanca o negra, no se recibirán papas partidas, picadas o lesionadas por la acción de los implementos de cosecha y los que presentan síntomas de ataques de insectos, cosecha del año. Cotizar por kilo.
54	Ajo	Ajo: Tamaño grande, en perfecto estado de conservación para el consumo, la entrega será en racimo de ajo. Cotizar por unidad de Ajo.
55	Lechuga	Lechuga: Deberá ser Fresco y natural color uniforme sin insectos ni sustancias extrañas ni contaminantes la provisión se hará en cajas. Cotizar por unidad.
56	Banana	Banana: Del tipo karape, tamaño mediano, proveídos en cajas, a puntos de maduración, sin picaduras ni machucaduras, deben ser de color amarillo o verdoso o amarillo con puntas verdes. Cotizar por kilo.
57	Naranja	Naranja: Serán proveídas en bolsas de 100 unidades, de tamaño mediano a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semillas injertados, con la piel limpia y firme sin defectos o alteraciones graves, que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con la coloración anaranjada característica. Cotizar por kilo.
58	Queso tipo Paraguay	Queso Tipo Paraguay: Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes envasado en paquetes de plástico sellado, con fecha de vencimiento de treinta días posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impresa por cada envase. Cotizar por kilo.

59	Queso Sandwich	<p>Queso Sándwich: Queso tipo sándwich, procesado, semigraso, de alta humedad, fresco y tierno hecho de leche entera pasteurizada, cultivos lácticos, cloruro de calcio (INS 509), nitrato de sodio (INS 251), decolorante (INS 140i), enzimas coagulantes cloruro de sodio (Sal), sin olor ni contaminación empaquetado con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, la provisión se hará por kilo y fetas, cada rebanada debe tener como mínimo 10 gramos. Cotizar por Kilo.</p>
PRODUCTOS CÁRNICOS Y EMBUTIDOS EN GENERAL		
60	Carne Vacuna	<p>Carne de Origen Vacuno: Se recibirá carne limpia al gancho de novillos de 1º categoría, clasificación en el mercado tipo exportación, novillos medio gordo, de 2 a 4 años, (hasta 4 dientes), en cortes de media res, con un peso promedio de 120 a 160 kilos, cada media res, los cortes de 1º categoría (TRASERO) y 2º categoría (DELANTERO) serán de un mínimo de 54% del total, con todas sus partes, (lomo lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.), inocuidad de la carne, en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes, físicos(cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal contenido gastrointestinal, bilis etc.) y químicos, (residuos de detergente hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc.), o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad, según la inspección técnica veterinaria el producto debe ser reflejo de animales sanos, con un mínimo de descanso de 24 horas en corrales antes de la faena características organolépticas, con color rojo cereza, de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza, y textura, la merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberá observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas. El producto en el momento de la entrega deberá contar con 24 hs de refrigeración en cámara a una temperatura de 2 a 7 grados Celsius, y su traslado para la entrega deberá ser en camiones frigoríficos que mantengan la misma temperatura, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilo.</p>
61	Carne de cerdo	<p>Carne de Origen Porcino: En res al gancho, fresco, sin tocino, como mínimo 12 hs de reposo posterior al faenamiento, de cerdo grande, tipo exportación, transportado en vehículos frigoríficos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilo.</p>
62	Muslo de Pollo	<p>Muslo de Pollo: Tamaño grande, congelado, envasado en bolsas de polietileno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase transportado en vehículos Frigoríficos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación, la entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilo.</p>

63	Pechuga de Pollo	Pechuga de Pollo: Tamaño grande, congelado, envasado en bolsas de polietileno con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase transportado en vehículos Frigoríficos habilitados por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación, la entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilo.
64	Pancho	Pancho: Elaborado de carne vacuna y porcina, conservado en perfecto estado, cada unidad deberá tener un envoltorio envasado al vacío con fecha de vencimiento, marca y tabla de información nutricional, cada unidad debe pesar mínimamente 50 gramos presentación en bolsas de polietileno de 5 kilos. Cotizar por kilo.
65	Fiambre en Fetas	Fiambre en Fetas: Tipo Paris, sin picantes, en fetas, frescos y tiernos sin olor ni contaminación, la provisión se hará en fetas. Cotizar por kilo.
RACIONES DE COMBATE		
66	Leche Chocolatada	Leche Chocolatada: Entera, fortificada con vitaminas y minerales, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, presentación en cartón de 200 ml como mínimo. Cotizar por unidad.
67	Turrón	Turrón de Maní: Turrón de maní de 25 gramos como mínimo, con un aporte calórico de energía de 98 Kcal mínimamente, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.
68	Atun	Atún: Presentación en latas de 160 gramos como mínimo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad
69	Sardina	Sardina: Presentación en latas de 130 gramos como mínimo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad
70	Picadillo	Picadillo: Preparada con carne vacuna, menudencias vacunas, harina, agua sal fina especias (pimienta blanca, paprika, orégano, capsicum, nuez moscada, vinagre de vino), en latas de 90 gramos como mínimo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.

71	Galletita Saladas	Galletitas Saladas: Presentación en paquete de 240 gramos como mínimo, elaborado a base de harina de trigo, aceite de girasol y salvado de trigo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.
72	Café	Café: Café Soluble Granulado tostado, presentado en envases de conservación de 25 gramos como mínimo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.
73	Cocido	Cocido Instantáneo: Cocido con leche y azúcar instantáneo, en paquetes de 25 gramos como mínimo, elaborado con azúcar, leche entera en polvo, extracto de yerba mate soluble, anti humectante, rinde una porción, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.
74	Caramelo	Caramelo: Presentación en paquetes de 800 gramos y 135 unidades en bolsa como mínimo con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por paquetes.
75	Galletitas Dulces	Galletitas Dulces: En paquetes de 240 gramos como mínimo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.
76	Comida Instantánea	Comida Instantánea: Pastas precocidas, presentación en sobres de 85 gramos, 80 gramos de pasta y 5 gramos de condimento en polvo, de fácil preparación, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.
77	Jugo elaborado x 1 lts	Jugo Elaborado: Jugo Elaborado en polvo instantáneo, que rinda 1 litro, fortificado con vitaminas A y C, sabores variados, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.
78	Alfajor	Alfajor: Alfajor relleno de dulce de leche, cubierto con baño de repostería semiamargo en paquetes de 70 gramos como mínimo, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por unidad.

79	Choclo en Lata	Choclo en Lata: choclo en lata, bien conservados, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, presentación en latas de 200 gramos como mínimo, Cotizar unidad.
80	Leche en Polvo de 200 gr.	Leche en Polvo: Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquete de 200 gramos, equivalente a 1.5 litros, en perfecto estado de conservación con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por paquete de 200 gramos.
81	Mortadela	Mortadela: Presentación en paquetes de 900 gramos como mínimo, herméticamente sellado, en perfecto estado de conservación, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase, elaborado con una mezcla de carne bovina, carne porcina, hielo, almidón, tocino, proteína de soja, sal fina y una mezcla de especias comino pimienta ajo. Cotizar por Paquete de 900 gramos.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el Proveedor indicados a continuación:

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
1	Orégano	Unidad	1.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
2	Comino	Unidad	1.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
3	Pimienta	Unidad	1.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021

4	Laurel de España	Unidad	1.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
5	Puré de Tomate	Unidad	12.821	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
6	Yerba mate	Kilogramos	4.077	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
7	Leche de entera líquido	Litros	24.462	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
8	Leche en Polvo	Unidad	2.259	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
9	Margarina de mesa	Kilogramos	2.718	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
10	café	Kilogramos	598	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
11	Arroz Elaborado	Kilogramos	13.590	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
12	Huevos de gallina	Unidad	81.540	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
13	Fideos	Kilogramos	13.590	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
14	Azucar blanca	Kilogramos	26.093	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
15	Gaseosa	Unidad	1.812	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
16	Kétchup	Unidad	1.087	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
17	Mostaza	Unidad	544	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021

18	Mayonesa	Unidad	544	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
19	Choclo en lata	Unidad	302	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
20	Yogurt surtido	Unidad	18.000	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
21	Dulce de Leche	Unidad	362	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
22	Crema de Leche	Unidad	362	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
23	Agua Mineral	Unidad	2.880	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
24	Grasa Vegetal	Kilogramos	8.154	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
25	Harina de maiz	Kilogramos	725	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
26	Harina de trigo	Kilogramos	89.694	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
27	Levadura	Kilogramos	1.631	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
28	Poroto	Kilogramos	2.537	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
29	Sal gruesa	Kilogramos	7.067	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
30	Sal Fina	Kilogramos	150	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
31	Anis	Kilogramos	489	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021

32	Mani en Granos	Kilogramos	362	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
33	Miel Negra	Litros	725	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
34	Mermelada de guayaba	Kilogramos	1.359	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
35	Dulce de maní	Unidad	36.240	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
36	Durazno en Almibar	Unidad	4.530	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
37	salsa de soja	Litros	544	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
38	vinagre	Litros	725	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
39	Queso Rayado	Unidad	1.080	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
40	Jugo Elaborado en polvo	Unidad	12.911	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
41	chocolate	Kilogramos	217	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
42	Salsa Picante	Unidad	1.208	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
43	Aceite Vegetal de Girasol	Litros	12.775	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
44	Cafe concentrado instantaneo	Unidad	227	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
45	Repollo	Kilogramos	1.087	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021

46	Peregil	Unidad	4.800	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
47	Cebollita en Hoja	Unidad	4.800	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
48	Cebolla	Kilogramos	12.231	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
49	Tomate	Kilogramos	14.949	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
50	Locote	Kilogramos	6.795	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
51	Zanahoria	Kilogramos	5.436	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
52	Zapallo	Kilogramos	5.436	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
53	Papa	Kilogramos	12.231	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
54	Ajo	Unidad	9.785	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
55	Lechuga	Unidad	4.320	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
56	Banana	Kilogramos	14.496	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
57	Naranja	Kilogramos	7.248	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
58	Queso tipo Paraguay	Kilogramos	2.039	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
59	Queso Sandwich	Kilogramos	290	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021

60	Carne Vacuna	Kilogramos	76.104	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
61	carne de cerdo	Kilogramos	5.436	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
62	Muslo de Pollo	Kilogramos	10.872	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
63	Pechuga de Pollo	Kilogramos	10.962	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
64	Pancho	Kilogramos	2.718	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
65	Fiambre en Fetas	Kilogramos	290	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
66	Leche Chocolateada	Litros	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
67	Turrón	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
68	Atun	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
69	Sardina	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
70	Picadillo	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
71	Galletita Saladas	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
72	Café	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
73	Cocido	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021

74	Caramelo	Unidad	350	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
75	Galletitas Dulces	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
76	Comida Instantánea	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
77	Jugo elaborado x 1 lts	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
78	Alfajor	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
79	Choclo en Lata	Unidad	7.200	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
80	Leche en Polvo de 200 gr.	Unidad	1.100	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021
81	Mortadela	Unidad	2.400	Concepción- San Pedro -Amambay	31/12/2021

1. La entrega de los bienes podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, y de acuerdo a la necesidad de la Unidad Responsable de la ejecución presupuestaria. Dicha solicitud se hará efectiva a través de una Orden de Compra debidamente firmada por los responsables de la línea presupuestaria, y enviada a la empresa adjudicada.
2. **El lugar de entrega de los Bienes adjudicados se hará en los Departamentos de Concepción, San Pedro y Amambay, en las ciudades a ser especificadas al adjudicado una vez firmado el contrato** todas las entregas se realizarán previa coordinación con la Giraduría de la Unidad Responsable. La provisión de los productos se hará en forma semanal, en el horario de 06:00 a 18:00 de lunes a viernes (días hábiles) y deberá estar acompañada de la Nota de Remisión. La Nota de Remisión deberá estar debidamente completadas por el Proveedor antes de la firma del Acta de Recepción.
3. Eventualmente y por casos de extrema necesidad, la provisión podrá ser realizada los días sábados, previa coordinación entre las partes y en el horario comprendido desde las 06:00 hs a 18:00 hs.
4. Dirección Administrativa de la Unidad Responsable: (1.1.4) Giraduría de la Comando de Operaciones de Defensa Interna, Avda. José Gervasio Artigas C/ Kusmanich, Edificio de la Sub Dirección de Subsistencia del Ejército, Edificio Central, primer y segundo piso.
5. El plazo de entrega de los bienes será a más tardar dentro de tres (03) días corridos posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra por parte de la empresa adjudicada, o en el plazo establecido en la orden (cuando sea más de tres (03) días corridos). El pedido de los bienes adjudicados comenzará a regir a partir de la firma del Contrato, será en forma semanal en un rango de 9% al 13 % del total adjudicado en cada Ítem. Los rangos establecidos más arriba podrán ser modificados de acuerdo a la necesidad o situaciones que lo requiera la convocante, la cual será comunicada al proveedor a través de una nota, previo acuerdo entre las partes.
6. En caso de la no recepción del suministro en el plazo previsto, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la Convocante procederá conforme a lo estipulado en las Condiciones Generales y especiales del Contrato.
7. El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción. La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción de Bienes para la recepción de los bienes adjudicados.
8. El Comité de Recepción de Bienes, actuando como representante autorizado de la contratante, realizará la

fiscalización de los bienes al momento de su entrega, exigiendo al PROVEEDOR que los bienes adjudicados cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y en este contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a un (1) día corrido, contados a partir de la fecha de su rechazo.

9. El Comité de Recepción, además de verificar la calidad, cantidad y condiciones de los productos adjudicados, verificarán el transporte de los mismos, especialmente, los productos que necesiten mantener la cadena de frío (productos cárnicos, frutas, verduras, productos lácteos, etc.), las cuales deberán estar debidamente habilitadas para el efecto.

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

La presentación de las muestras será primordial para verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y marcas correspondiente o que los mismos no se encuentren vencidas, ni deterioradas o infectadas al momento de la presentación de los productos ofertados.

Las muestras solicitadas serán verificadas en detalle en cuanto a su composición calidad y presentación.

Las muestras serán analizadas a fin de corroborar que los bienes ofertados se ajustan a lo declarado en la oferta y a las Especificaciones Técnicas establecidas en el PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES.

- a. Se inspeccionaran los siguientes puntos:

- Denominación del alimento
- Peso Neto
- Datos del Establecimiento elaborador
- País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- Lote
- Lista de ingredientes
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación, cuando corresponda

- Datos del Importador, en caso de productos importados
- Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- Información Nutricional.

- Las muestras serán considerado requisito indispensable para la evaluación de las ofertas. La falta de presentación de las muestras solicitadas será causal de descalificación de la oferta.
- Las muestras serán analizadas en conjunto por el Comité de Evaluación de bienes, personal técnico en Nutrición y por la Comisión de higiene y salubridad del Comando de Defensa Interna.
- Las muestras serán analizadas a fin de corroborar que los bienes se ajustan a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones.
- Al momento de la inspección y prueba de los productos solicitados como muestras sean estos empaquetados, envasados y enlatados los mismos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales.
- Serán descalificadas las ofertas en donde difiera en la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas y/o datos impresos en los mismos no coincidan con los datos establecidos en el RE y/o RSPA.
- Los productos ofertados deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.

Los productos ofertados deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional .

La convocante se reserva el derecho de realizar visitas a los locales declarados por los Oferentes, a fin de verificar in-situ su ubicación, como también las condiciones en que se encuentran la infraestructura, si el establecimiento se ajusta a las normativas vigentes, si el sistema de almacenamiento utilizado para los productos objetos del presente llamado, conforme dispone las legislaciones y reglamentaciones vigentes.

- El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, 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 en este apartado.
- Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.
- La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
 - Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la Contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir al contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
 - La Contratante podrá requerirle al Proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el Contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el Contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del Contrato. 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 algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
 - El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Indicador	Tipo	Fecha de Presentación Prevista
Nota de remisión / Acta de recepción 1	Nota de remisión / Acta de recepción 1	nov-20
Nota de remisión / Acta de recepción 2	Nota de remisión / Acta de recepción 2	dic-20
Nota de remisión / Acta de recepción 3	Nota de remisión / Acta de recepción 3	ene-21
Nota de remisión / Acta de recepción 4	Nota de remisión / Acta de recepción 4	feb-21
Nota de remisión / Acta de recepción 5	Nota de remisión / Acta de recepción 5	mar-21
Nota de remisión / Acta de recepción 6	Nota de remisión / Acta de recepción 6	abr-21
Nota de remisión / Acta de recepción 7	Nota de remisión / Acta de recepción 7	may-21
Nota de remisión / Acta de recepción 8	Nota de remisión / Acta de recepción 8	jun-21
Nota de remisión / Acta de recepción 9	Nota de remisión / Acta de recepción 9	jul-21
Nota de remisión / Acta de recepción 10	Nota de remisión / Acta de recepción 10	ago-21
Nota de remisión / Acta de recepción 11	Nota de remisión / Acta de recepción 11	sept-21

Nota de remisión / Acta de recepción 12	Nota de remisión / Acta de recepción 12	oct-21
Nota de remisión / Acta de recepción 13	Nota de remisión / Acta de recepción 13	nov-21
Nota de remisión / Acta de recepción 14	Nota de remisión / Acta de recepción 14	dic-21

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

Criterios de Adjudicación

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 procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, 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. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de bienes 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 llamados en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, cuando la convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Notificaciones

La comunicación de la adjudicación a los oferentes será como sigue:

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.

2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes

podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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

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

Audiencia Informativa

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

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

La misma deberá ser solicitada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes en que el oferente haya tomado conocimiento de los términos del Informe de Evaluación de Ofertas.

La convocante deberá dar respuesta a dicha solicitud dentro de los dos (2) días hábiles de haberla recibido y realizar la audiencia en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta al oferente.

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo - CPS

- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.

- Original o fotocopia del consorcio constituido.

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

- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del Contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.

b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del Contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del Contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del Contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de autor de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo de propiedad del mismo. Si esta información fue suministrada a la Contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, el derecho de autor de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la Contratante de la Sub-Cláusula siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la Contratante y sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la Contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derecho de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del Contrato debido a:

- a) la instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b) la venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el Contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del Contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultara del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del Contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la Contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la Contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la Contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el Proveedor no notifica a la Contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la Contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La Contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La Contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La Contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del Contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la Contratante o a nombre suyo.

Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si las mismas no está de acuerdo con los Incoterms, el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas 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.

2. La Contratante y el Proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente

proporcionada por la otra parte en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La Contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

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

a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del Contrato;

b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;

c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o

d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.

6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del 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 Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

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

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

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

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

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

Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:

1. Nota de remisión;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS).

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

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario 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.

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Reajuste

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

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

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

Fórmula a aplicar:

$$Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$$

IPC0

Dónde:

Pr = Precio Reajustado

P = Precio Adjudicado

IPC1= Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro

IPC0= Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

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

El reajuste tendrá aplicación sobre los servicios entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Comando de las Fuerzas Militares.

Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por cada día de atraso en la entrega de los bienes será de:

1,00 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada fracción de tiempo de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

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:

0,10

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

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

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° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un Convenio Modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la Contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no

se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la Contratante las multas previstas en el Contrato.

Responsabilidad del proveedor

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

Fuerza mayor

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

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la Contratante en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la Contratante en el plazo de siete (7) días calendario sobre dicha condición y causa. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de Fuerza Mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por Insolvencia o quiebra

La Contratante podrá rescindir 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:

i. Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

ii. 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.

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que regirá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. 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".

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 penal 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 (Declaratoria de Integridad).

MODELO DE CONTRATO

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

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

FORMULARIOS

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

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

