

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Ministerio de Justicia (MJ)**  
**Ministerio de Justicia**

Nombre de la Licitación:

**LPN N° 04/2022 - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS  
PERSONAS PRIVADAS DE LIBERTAD**  
(versión 1)

ID de Licitación:

**414267**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**23/05/2022**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"*  
*Versión 4*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

|                         |                             |                          |  |
|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|--|
| ID de Licitación:       | 414267                      | Nombre de la Licitación: | LPN N° 04/2022 - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LIBERTAD |
| Convocante:             | Ministerio de Justicia (MJ) | Categoría:               | 14 - Productos Alimenticios  |
| Unidad de Contratación: | Ministerio de Justicia      | Tipo de Procedimiento:   | LPN - Licitación Pública Nacional  |

### Etapas y Plazos

|                                |  |                               |                  |
|--------------------------------|--|-------------------------------|------------------|
| Lugar para Realizar Consultas: | Rodríguez de Francia esq. EE.UU, Asunción, MJ, 2do piso, Dirección de Contrataciones | Fecha Límite de Consultas:    | 22/06/2022 13:30 |
| Lugar de Entrega de Ofertas:   | Rodríguez de Francia esq. EE.UU, Asunción, MJ, 2do piso, Dirección de Contrataciones | Fecha de Entrega de Ofertas:  | 29/06/2022 10:00 |
| Lugar de Apertura de Ofertas:  | Rodríguez de Francia esq. EE.UU, Asunción, MJ, 2do piso, Dirección de Contrataciones | Fecha de Apertura de Ofertas: | 29/06/2022 10:15 |

### Adjudicación y Contrato

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

### Datos del Contacto

|           |                       |                     |   |
|-----------|-----------------------|---------------------|---|
| Nombre:   | Lic. Alberto Mendieta | Cargo:              | Director                                  |
| Teléfono: | 442276                | Correo Electrónico: | direccion.uoc@ministeriodejusticia.gov.py |

## 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 inscritos 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. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
2. Si 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 décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (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:

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

- 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;
- Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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:

*Sistema de adjudicación por Abastecimiento Simultaneo: SI*

La adjudicación será a la oferta de menor precio por cada ítem y hasta completar la cantidad de proveedores requeridos, siempre que los demás oferentes acepten adecuar sus precios a la oferta evaluada como la más baja, conforme al porcentaje de distribución establecido en el cuadro siguiente:

Para los ítems: 1 al 8, 19 y 20

| PROVEEDORES | 1ER LUGAR | 2DO. LUGAR | 3ER. LUGAR |
|-------------|-----------|------------|------------|
|-------------|-----------|------------|------------|

|   |      |      |      |
|---|------|------|------|
| 3 | 37 % | 33 % | 30 % |
|---|------|------|------|

Si se tuvieran dos oferentes calificados para adjudicar, el porcentaje de distribución sería el siguiente:

| PROVEEDORES | 1ER LUGAR | 2DO. LUGAR |
|-------------|-----------|------------|
| 2           | 55 %      | 45 %       |

Si se tuviere un solo oferente calificado para adjudicar, el 100% de lo adjudicado recaerá en ese oferente.

Para los ítems: 9, 11 al 17 y 21 al 34

| PROVEEDORES | 1ER LUGAR | 2DO. LUGAR |
|-------------|-----------|------------|
| 2           | 55 %      | 45 %       |

Si se tuviere un solo oferente calificado para adjudicar, el 100% de lo adjudicado recaerá en ese oferente.

Para los ítems: 10 (yerba medicinal), 18 (galletita dulce) y del 35 al 41 (anís, orégano, jugo, preparado de cereal, chupetín, dulce de maní y mate cocido soluble): No será aplicado el sistema de abastecimiento simultáneo, por lo cual la adjudicación recaerá en un solo oferente el 100% (cien por ciento).

## 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:

de los productos en cuyas especificaciones técnicas se solicita este documento.

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:

Se solicitará Muestras: *SI*

Las muestras serán solicitadas por el Comité de Evaluación durante la etapa de evaluación, a través de una nota y cuyo plazo de entrega será de 1 (un) día hábil contando desde la fecha de recepción de dicha nota. Las muestras solicitadas aplican solo para los productos **no perecederos** ítems: **5 al 12** (aceite de girasol y de soja, azúcar, fideo surtido, yerba y yerba medicinal, sal fina y concentrado de tomate), **16 al 19** (poroto rojo, arroz, galletita dulce y harina de trigo), **31 y 32** (Locro y Harina de Maíz), **37 al 39** (jugo elaborado en polvo, preparado de cereal y chupetín) y **41** (mate cocido soluble).

**Lugar de Presentación de las muestras:** Mesa de Entrada de la Dirección de Contrataciones (UOC) del Ministerio de Justicia sito en Avda. José G. Rodríguez de Francia esq. Estados Unidos 2° piso Asunción. Deberá ser entregada por nota dirigida a la convocante, en el horario de 07:00 a 15:00 horas, de lunes a viernes.

No serán aceptadas muestras de productos a granel que no se encuentren envasados en origen, y que no cuenten con ningún tipo de identificación o rotulo de fabrica, conforme a las especificaciones técnicas establecidas.

Serán descalificadas aquellas ofertas en donde la muestra difiera en cuanto a las especificaciones técnicas establecidas en el PBC y si no se ajusta a la marca y procedencia ofertada.

En caso de no ser presentadas las muestras, se desestimarán las ofertas de los ítems correspondientes.

Las muestras de los **ítems adjudicados** quedarán en resguardo de la Convocante, en el Dpto. de Almacenes para la verificación a la hora de la recepción de los bienes adjudicados.

**A las empresas que no han sido adjudicadas, se procederá a la devolución de las muestras y para ello las empresas no adjudicadas deberán remitir una nota solicitando la devolución, dirigida a la Dirección de Contrataciones dentro de los 05 (días) días posteriores a la notificación de la Resolución de resultado del llamado, en caso de interposición de protesta, una vez que se resuelva misma. Las muestras serán entregadas en el plazo de dos (2) días hábiles, contados a partir de la fecha de ingreso de dicha solicitud transcurrido ese plazo la Convocante no se hace responsable de las mismas.**

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.

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

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

## 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:

120

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, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese 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:

150

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:

30 días posteriores al plazo de vigencia del contrato.

### **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:

1 (un) día hábil, contado a partir de la comunicación al proveedor.

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 guaranies, 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 o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, 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 a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente.

6. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

## 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.

Las convocantes deberán acogerse a las condiciones específicas para la aplicación del Margen de Preferencia Local establecidas en la reglamentación emitida por la DNCP.

## 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.]

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

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.

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

### 4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (\*\*)

|   |
|---|
| 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 según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**)  |
| 6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)  |
| 7. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)  |
| 8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)   |
| 9. Documentos legales   |
| 9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>  |
| 9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul> |
| 9.3. Oferentes en Consorcio.  |
| <p>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. (*)</p>   |
| <p>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). (*)</p>  |



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 (\*):

- 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
- 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:

### ***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 (2018, 2019 y 2020)

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2018, 2019 y 2020)

c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.

El promedio en los 3 últimos años (2018, 2019 y 2020), no deberá ser negativo.

### ***Para contribuyentes de IRPC***

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (2018, 2019 y 2020)

### ***Para contribuyentes de IRP***

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (2018, 2019 y 2020)

### ***Para contribuyentes de exclusivamente IVA General***

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los últimos tres (3) meses anteriores a la presentación de la oferta, conforme al calendario perpetuo establecido por la Sub Secretaría de Estado de Tributación (SET).

El oferente deberá demostrar solvencia financiera con una disponibilidad en el último balance de por lo menos del 50 % (cincuenta por ciento) del monto total ofertado.

En caso de Consorcios: En lo que respecta a la Capacidad Financiera todos los integrantes del consorcio deberán cumplir este requisito en su totalidad.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años (2018, 2019 y 2020) para contribuyente de IRACIS

b. Formulario 106 de los últimos 3 años (2018, 2019 y 2020) para contribuyentes del IRPC

- c. Formulario 104 de los últimos 3 (tres) años (2018, 2019 y 2020) para contribuyentes de Renta Personal
- d. IVA General de los últimos 3 (tres) meses, para contribuyentes sólo del IVA General

## Experiencia requerida

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

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

1. Copias de Contratos ejecutados y/o Facturas con sus Notas de Remisiones debidamente conformadas, por la provisión de los ítems ofertados, correspondientes al periodo comprendido entre los años 2019 al 2021. La suma de los montos totales de la documentación presentada deberá ser igual o mayor al 50% (cincuenta por ciento) del monto máximo de su oferta del ítem ofertado. Ej.: si oferta harina, debe presentar un contrato o factura por la provisión de harina. Si oferta harina, azúcar y manteca debe presentar un contrato o factura de harina, un contrato o factura de azúcar y un contrato o factura de manteca. Podrán presentar indistintamente contratos y/o facturas por provisión a entidades públicas y/o privadas toda vez que corresponda a los años mencionados.

Para los oferentes de los ítems frutas y verduras deberá presentar documentación que acredite haber realizado compras a los productores de la agricultura familiar, en un porcentaje del 20% como mínimo del monto total del ítem ofertado, en sumatoria de los tres últimos años 2019 al 2021. Asimismo, documentación que demuestre que el productor está inscripto en el RENAFA del MAG.

2. Para los oferentes de Paquetes de Corte la Rueda y Puchero, deberán presentar copias de contratos ejecutados y/o Facturas con sus notas de remisiones, por la provisión de carnes de un producto igual al ítem o ítems ofertados, correspondientes al periodo desde 2019 al 2021. La suma de los montos totales de la documentación presentada deberá ser igual o mayor al 50% (cincuenta por ciento) del monto máximo de su oferta. Podrán presentar indistintamente contratos y/o facturas por provisión a entidades públicas y/o privadas toda vez que corresponda a los años mencionados. En el caso del ítem 1 paquetes de corte de rueda, serán considerados para justificar la experiencia, los contratos y/o facturas por la venta de los cortes que componen el paquete. La venta de cortes carnaza de primera será considerada como experiencia.

3. Como mínimo tres (3) referencias de satisfacción y buen cumplimiento, en cuanto a la ejecución de contratos de provisión de productos alimenticios, con instituciones públicas y/o privadas, incluso con la convocante, en los últimos 3 años (2019, 2020 y 2021). Si el oferente tuvo contrato con la convocante durante los años mencionados, deberá presentar la constancia de buen cumplimiento.

4. El oferente que cuente con contrato vigente con la convocante deberá presentar la constancia de buen cumplimiento de ejecución de dicho contrato, emitida por el Administrador del Contrato.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

1. Copias de Contratos ejecutados y/o Facturas con sus Notas de Remisiones debidamente conformadas, por la provisión de los ítems ofertados, correspondientes al periodo comprendido entre los años 2019 al 2021. La suma de los montos totales de la documentación presentada deberá ser igual o mayor al 50% (cincuenta por ciento) del monto máximo de su oferta del ítem ofertado. Ej.: si oferta harina, debe presentar un contrato o factura por la provisión de harina. Si oferta harina, azúcar y manteca debe presentar un contrato o factura de harina, un contrato o factura de azúcar y un contrato o factura de manteca. Podrán presentar indistintamente contratos y/o facturas por provisión a entidades públicas y/o privadas toda vez que corresponda a los años mencionados.

Para los oferentes de los ítems frutas y verduras deberá presentar documentación que acredite haber realizado compras a los productores de la agricultura familiar, en un porcentaje del 20% como mínimo del monto total del ítem ofertado, en sumatoria de los tres últimos años 2019 al 2021. Asimismo, documentación que demuestre que el productor está inscripto en el RENAFA del MAG.

2. Para los oferentes de Paquetes de Corte la Rueda y Puchero, deberán presentar copias de contratos ejecutados y/o Facturas con sus notas de remisiones, por la provisión de carnes de un producto igual al ítem o ítems ofertados, correspondientes al periodo desde 2019 al 2021. La suma de los montos totales de la documentación presentada deberá ser igual o mayor al 50% (cincuenta por ciento) del monto máximo de su oferta. Podrán presentar indistintamente contratos y/o facturas por provisión a entidades públicas y/o privadas toda vez que corresponda a los años mencionados. En el caso del ítem 1 paquetes de corte de rueda, serán considerados para justificar la experiencia, los contratos y/o facturas por la venta de los cortes que componen el paquete. La venta de cortes carnaza de primera será considerada como experiencia.

3. Como mínimo tres (3) referencias de satisfacción y buen cumplimiento, en cuanto a la ejecución de contratos de provisión de productos alimenticios, con instituciones públicas y/o privadas, incluso con la convocante, en los últimos 3 años (2019, 2020 y 2021). Si el oferente tuvo contrato con la convocante durante los años mencionados, deberá presentar la constancia de buen cumplimiento.

4. El oferente que cuente con contrato vigente con la convocante deberá presentar la constancia de buen cumplimiento de ejecución de dicho contrato, emitida por el Administrador del Contrato.

## Capacidad Técnica

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

1. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, expedidos por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización. **No se aceptarán documentos en trámite.** El oferente deberá presentar informe de vigencia del RSPA emitido por el INAN.

2. El oferente deberá contar con el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente.

3. Título de Marca, vigente, en caso de que sea fabricante, fraccionador del producto ofertado.

4. **Para oferentes de frutas y verduras:** el oferente deberá presentar la autorización del productor de frutas y verduras, acompañado de la HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, emitido por el SENAVE. En caso de ofertar su propia marca, deberá presentar, además de la habilitación mencionada, el registro de marca correspondiente.

El oferente deberá presentar informe de resultados de los ítems cotizados, conforme a las reglamentaciones vigentes (SENAVE), sobre la utilización de plaguicidas.

El oferente deberá presentar la Habilitación y Registro de Plantas de Acondicionamiento de Frutas y Hortalizas Frescas y/o el Certificado de Registro de Importador, a nombre del oferente, emitido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE), vigente.

5. Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:

- Registro de Empresa, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA, vigente.

- Registro de Firma expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA, vigente.

- Certificado de Habilitación Oficial vigente del matadero y del frigorífico (incluye ciclo II), expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.

- En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios, debidamente firmado entre el propietario del matadero y el oferente, de formular el contrato acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigente.

- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria y/o establecimientos ganaderos, deberá presentar constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2019, 2020 y 2021, y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
- En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes iguales a lo ofertado de los últimos tres años con copias de facturas de compra y que represente por lo menos el 50% del monto máximo ofertado. Autorización de fabricante si corresponde. No requiere habilitación del matadero.
- Contar de por lo menos tres (3) vehículos refrigerados, de los cuales dos (2) deberán ser propios, aptos para el transporte de carne vacuna habilitados por el SENACSA, el resto podrá ser arrendado (presentar copia del contrato), en total deberá tener una capacidad de carga mínima de 20.000 kilos, se deberá acompañar con la copia de las habilitaciones respectivas (SENACSA, DINATRA, HABILITACIÓN MUNICIPAL).
- Aprobación del estudio de impacto ambiental y/o la Auditoría de Impacto Ambiental, del establecimiento, adjuntar resolución del Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible, vigente.

6. Para oferentes que coticen el ítem de pollo deberán presentar: Certificado de habilitación de la cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA.

7. Para oferentes que coticen paquetes de carne La Rueda y puchero deberán presentar: Certificado de Registro de Firma y Certificado de Habilitación Oficial vigente del o de los frigoríficos expedidos por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. **No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.**

8. Habilitación de Vehículos apropiados para el transporte de carne vacuna, expedido por el SENACSA, vigente.

9. Certificado de Habilitación de vehículos destinados al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que cotice productos: CARNE AVICOLA (BLANCA), EMBUTIDOS, HUEVO y LACTEOS.

10. Listado de Vehículos: La empresa deberá contar con el transporte necesario para cumplir con las entregas en tiempo y forma, **conforme al siguiente detalle:**

- **Para oferentes de carnes:** (3) vehículos refrigerados, como mínimo, aptos para el transporte de carne vacuna, habilitados para el transporte de productos, sub productos y derivados de origen animal emitido por el SENACSA. El total de capacidad de carga sumando los tres vehículos deberá ser como mínimo de 20.000 kilos, de los cuales 2 deberán ser propios, el resto podrá ser arrendado y/o tercerizado, con su correspondiente habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y los respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler de los mismos.

- **Para oferentes de chorizo:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de chorizo, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de pollo:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de pollos, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de huevo:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de huevos, con sus correspondientes habilitaciones de

entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de lácteos:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de lácteos, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de frutas y verduras:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de verduras, frutas y legumbres, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de productos no perecederos:** 1 (una) unidad como mínimo, con capacidad de carga de 3.500 kg como mínimo, que será destinada a la entrega de los alimentos, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y los respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

11. Constancia de 1 (una) entidad financiera o bancaria donde opera la empresa oferente. La Constancia deberá ser actualizada, con un máximo de 30 días anteriores a la apertura de sobres.

12. El oferente que cotiza hasta 10 ítems deberá contar con un depósito propio o alquilado de por lo menos 400 m2 construido como mínimo.

Hasta 20 ítems deberá contar con un depósito propio o alquilado de por lo menos 550 m2 construido como mínimo.

Hasta 30 ítems deberá contar con un depósito propio o alquilado de por lo menos 700 m2 construido como mínimo.

Hasta 41 ítems deberá contar con un depósito propio o alquilado de por lo menos 800 m2 construido como mínimo.

El depósito propio o alquilado deberá contar con patente Comercial Municipal vigente, a nombre del oferente, y plano aprobado por la Municipalidad y además deberá contar con certificado de cumplimiento de buenas prácticas de almacenamiento expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición). Deberá presentar copia del título de propiedad o contrato de alquiler, copia de la patente Comercial Municipal a nombre del oferente, copia de la resolución municipal de aprobación del plano, copia del certificado de buenas prácticas de almacenamiento del oferente.

Deberá presentar el certificado de control y fumigación, del local propuesto, emitido por el departamento de higiene y salubridad del municipio donde se encuentre asentado, a nombre del oferente.

13. Todo oferente deberá contar con R.E. expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición). En caso de elaborador o fraccionador, el oferente deberá presentar el certificado de buenas prácticas de manufactura.

14. Todo oferente deberá presentar una copia de la constancia de capacitación de buenas prácticas, expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición).

15. El oferente deberá contar con un profesional técnico, tecnólogo de alimentos, conforme al Decreto N° 7634/17, por la cual se reglamenta el Art. 162 de la Ley 8361/80, Código Sanitario. Deberá presentar copia del contrato de prestación del servicio con su correspondiente liquidación de haberes de por lo menos 1 (uno) año, y el currículum vitae del mismo.

16. El oferente deberá presentar una declaración jurada donde manifiesta que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que los mismos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas.

17. El oferente deberá presentar una declaración jurada mediante la cual manifiesta que:

- Posee toda la infraestructura necesaria para la elaboración, fraccionamiento, almacenaje y/o depósito de los bienes ofertados, según sea el caso.
- Declaración Jurada donde manifiesta que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, a su empresa, durante la vigencia del contrato.
- Que la empresa cuenta, como mínimo, con 2 (dos) refrigeradores para ser entregados en comodato en cada dependencia beneficiada (si fuere necesario), para el almacenamiento en buenas condiciones de los ítems 1, 2, 3 y 4, y que se compromete a mantener los mismos en buen estado de funcionamiento durante la ejecución del contrato y hasta el cumplimiento total de las obligaciones contractuales. Los refrigeradores, como mínimo, deben tener las siguientes características :

Capacidad: 600 lts., como mínimo

Temperatura: entre -8°c y -15° c

Dimensiones: 2 m. x 1 m. x 1,5 m., como mínimo

- Declaración Jurada donde manifiesta que adquirirá de los productores de la agricultura familiar inscriptos en el RENAF del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo del 20% con relación a las cantidades totales adjudicadas, los siguientes productos:

| ITEM | PRODUCTO       |
|------|----------------|
| 13   | Huevo          |
| 15   | Queso Paraguay |
| 16   | Poroto rojo    |
| 23   | Banana         |

|    |                |
|----|----------------|
| 24 | Cebolla        |
| 25 | Locote         |
| 26 | Naranja        |
| 28 | Tomate         |
| 29 | Zanahoria      |
| 30 | Zapallo        |
| 31 | Locro          |
| 32 | Harina de maíz |

18. Capacidad en Materia de Personal:

El oferente deberá contar con una cantidad mínima de personales inscriptos en la Dirección de Aporte Obrero Patronal del Instituto de Previsión Social, conforme se detalla a continuación:

- Para los oferentes del ítem N° 1 al 4, como mínimo **por cada ítem** conforme al siguientes detalle:

| Ítem N° | Descripción del bien      | Cantidad |
|---------|---------------------------|----------|
| 1       | Paquete de carne La Rueda | 5        |
| 2       | Puchero de 1ra.           | 1        |
| 3       | Chorizo de Viena          | 1        |
| 4       | Pollo entero              | 3        |

**Aclaración:**

- Si un oferente desea ofertar todos estos ítems, del 1 al 4, deberá acreditar como mínimo 10 personales inscriptos en el IPS.
- En caso de que el oferente cotiche solamente puchero o chorizo de viena, indefectiblemente deberá contar con 2 personales inscriptos en el IPS.

- Para los oferentes del ítem N° 5 al 41 se establece lo siguiente:

- En caso de que el oferente cotiche solamente un ítem, deberá tener como mínimo 2 personas inscriptas en el IPS, hasta 3 ítems 3 personas inscriptas.
- 4 (cuatro) empleados para el que oferte hasta la cantidad de 5 ítems.
- Por cada 5 ítems más que oferte, se requerirá de un empleado más.

**Aclaración:**

Hasta 3 ítems: 3 empleados

Hasta 5 ítems: 4 empleados

Hasta 10 ítems: 5 empleados

Hasta 15 ítems: 6 empleados

Hasta 20 ítems: 7 empleados

Hasta 25 ítems: 8 empleados

Hasta 30 ítems: 9 empleados

Hasta 37 ítems: 10 empleados

**A fin de comprobar estos requisitos deberá presentar la planilla emitida por el Instituto de Previsión Social (IPS) de los últimos 6 (seis) meses.**

19. Certificado de Origen Nacional de la leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

20. Los Oferentes del ítem 20 (leche entera líquida) deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos:

a) Declaración jurada que cumple con las especificaciones técnicas. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b) Registro de Establecimiento (R.E.) de la empresa elaboradora. No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

c) Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A). No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

d) Declaración Jurada del envase primario y secundario.

e) El fabricante deberá contar con un sistema de gestión de calidad, ISO, HACCP o similar.

f) Deberá presentar un informe técnico sobre el cumplimiento de las especificaciones técnicas, emitido por el INTN.

21. Autorización del fabricante, representante o distribuidor de los productos en cuyas especificaciones técnicas se solicita este documento.

22. Para oferentes de harina de trigo: el fabricante deberá contar con laboratorio acreditado por la NP ISO/IEC 17.025:2006. Laboratorio acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación (ONA). Con este requisito se garantiza el agregado de vitaminas requeridas, conforme a lo establecido en el Decreto N° 20830/98, mediante la cual se declara obligatorio el enriquecimiento de la harina de trigo, con hierro y vitaminas, y la Resolución S.G. N° 27/02 del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social por cual se aprueba el Reglamento Técnico del Enriquecimiento de la Harina de Trigo. El oferente deberá presentar la acreditación correspondiente del fabricante.

**En caso de Consorcios:** todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los **requisitos legales** en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados. En lo que respecta a la **Capacidad Financiera** también deberán cumplir en su totalidad. En cuanto a la Experiencia y **Capacidad Técnica** se deberá indicar en la oferta cual es el líder del consorcio quien deberá cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, expedidos por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización. **No se aceptarán documentos en trámite.** El oferente deberá presentar informe de vigencia del RSPA emitido por el INAN.

2. El oferente deberá contar con el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente.

3. Título de Marca, vigente, en caso de que sea fabricante, fraccionador del producto ofertado.

4. **Para oferentes de frutas y verduras:** el oferente deberá presentar la autorización del productor de frutas y verduras, acompañado de la HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, emitido por el SENAVE. En caso de ofertar su propia marca, deberá presentar, además de la habilitación mencionada, el registro de marca correspondiente.

El oferente deberá presentar informe de resultados de los ítems cotizados, conforme a las reglamentaciones vigentes (SENAVE), sobre la utilización de plaguicidas.

El oferente deberá presentar la Habilitación y Registro de Plantas de Acondicionamiento de Frutas y Hortalizas Frescas y/o el Certificado de Registro de Importador, a nombre del oferente, emitido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE), vigente.

5. Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:

- Registro de Empresa, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA, vigente.

- Registro de Firma expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA, vigente.

- Certificado de Habilitación Oficial vigente del matadero y del frigorífico (incluye ciclo II), expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.

- En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios, debidamente firmado entre el propietario del matadero y el oferente, de formular el contrato acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigente.

- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria y/o establecimientos ganaderos, deberá presentar constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2019, 2020 y 2021, y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).

- En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes iguales a lo ofertado de los últimos tres años con copias de facturas de compra y que represente por lo menos el 50% del monto máximo ofertado. Autorización de fabricante si corresponde. No requiere habilitación del matadero.

- Contar de por lo menos tres (3) vehículos refrigerados, de los cuales dos (2) deberán ser propios, aptos para el transporte de carne vacuna habilitados por el SENACSA, el resto podrá ser arrendado (presentar copia del contrato), en total deberá tener una capacidad de carga mínima de 20.000 kilos, se deberá acompañar con la copia de las habilitaciones respectivas (SENACSA, DINATRA, HABILITACIÓN MUNICIPAL).
- Aprobación del estudio de impacto ambiental y/o la Auditoría de Impacto Ambiental, del establecimiento, adjuntar resolución del Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible, vigente.

6. Para oferentes que coticen el ítem de pollo deberán presentar: Certificado de habilitación de la cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA.

7. Para oferentes que coticen paquetes de carne La Rueda y puchero deberán presentar: Certificado de Registro de Firma y Certificado de Habilitación Oficial vigente del o de los frigoríficos expedidos por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. **No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.**

8. Habilitación de Vehículos apropiados para el transporte de carne vacuna, expedido por el SENACSA, vigente.

9. Certificado de Habilitación de vehículos destinados al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que cotiche productos: CARNE AVICOLA (BLANCA), EMBUTIDOS, HUEVO y LACTEOS.

10. Listado de Vehículos: La empresa deberá contar con el transporte necesario para cumplir con las entregas en tiempo y forma, **conforme al siguiente detalle:**

- **Para oferentes de carnes:** (3) vehículos refrigerados, como mínimo, aptos para el transporte de carne vacuna, habilitados para el transporte de productos, sub productos y derivados de origen animal emitido por el SENACSA. El total de capacidad de carga sumando los tres vehículos deberá ser como mínimo de 20.000 kilos, de los cuales 2 deberán ser propios, el resto podrá ser arrendado y/o tercerizado, con su correspondiente habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y los respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler de los mismos.

- **Para oferentes de chorizo:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de chorizo, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de pollo:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de pollos, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de huevo:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de huevos, con sus correspondientes habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de lácteos:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de lácteos, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de frutas y verduras:** 1 (una) unidad como mínimo, que serán destinados a la entrega de verduras, frutas y legumbres, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y sus respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

- **Para oferentes de productos no perecederos:** 1 (una) unidad como mínimo, con capacidad de carga de 3.500 kg como mínimo, que será destinada a la entrega de los alimentos, con sus habilitaciones de entidades oficiales para dicha tarea y los respectivos documentos que avalen la propiedad o el alquiler del mismo.

11. Constancia de 1 (una) entidad financiera o bancaria donde opera la empresa oferente. La Constancia deberá ser actualizada, con un máximo de 30 días anteriores a la apertura de sobres.

12. El oferente que cotiza hasta 10 ítems deberá contar con un depósito propio o alquilado de por lo menos 400 m2 construido como mínimo.

Hasta 20 ítems deberá contar con un depósito propio o alquilado de por lo menos 550 m2 construido como mínimo.

Hasta 30 ítems deberá contar con un depósito propio o alquilado de por lo menos 700 m2 construido como mínimo.

Hasta 41 ítems deberá contar con un depósito propio o alquilado de por lo menos 800 m2 construido como mínimo.

El depósito propio o alquilado deberá contar con patente Comercial Municipal vigente, a nombre del oferente, y plano aprobado por la Municipalidad y además deberá contar con certificado de cumplimiento de buenas prácticas de almacenamiento expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición). Deberá presentar copia del título de propiedad o contrato de alquiler, copia de la patente Comercial Municipal a nombre del oferente, copia de la resolución municipal de aprobación del plano, copia del certificado de buenas prácticas de almacenamiento del oferente.

Deberá presentar el certificado de control y fumigación, del local propuesto, emitido por el departamento de higiene y salubridad del municipio donde se encuentre asentado, a nombre del oferente.

13. Todo oferente deberá contar con R.E. expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición). En caso de elaborador o fraccionador, el oferente deberá presentar el certificado de buenas prácticas de manufactura.

14. Todo oferente deberá presentar una copia de la constancia de capacitación de buenas prácticas, expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición).

15. El oferente deberá contar con un profesional técnico, tecnólogo de alimentos, conforme al Decreto N° 7634/17, por la cual se reglamenta el Art. 162 de la Ley 8361/80, Código Sanitario. Deberá presentar copia del contrato de prestación del servicio con su correspondiente liquidación de haberes de por lo menos 1 (uno) año, y el currículum vitae del mismo.

16. El oferente deberá presentar una declaración jurada donde manifiesta que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que los mismos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas.

17. El oferente deberá presentar una declaración jurada mediante la cual manifiesta que:

- Posee toda la infraestructura necesaria para la elaboración, fraccionamiento, almacenaje y/o depósito de los bienes ofertados, según sea el caso.
- Declaración Jurada donde manifiesta que bajo ninguna circunstancia suspenderán la entrega de los bienes adjudicados, a su empresa, durante la vigencia del contrato.
- Que la empresa cuenta, como mínimo, con 2 (dos) refrigeradores para ser entregados en comodato en cada dependencia beneficiada (si fuere

necesario), para el almacenamiento en buenas condiciones de los ítems 1, 2, 3 y 4, y que se compromete a mantener los mismos en buen estado de funcionamiento durante la ejecución del contrato y hasta el cumplimiento total de las obligaciones contractuales. Los refrigeradores, como mínimo, deben tener las siguientes características :

Capacidad: 600 lts., como mínimo

Temperatura: entre -8°c y -15° c

Dimensiones: 2 m. x 1 m. x 1,5 m., como mínimo

- Declaración Jurada donde manifiesta que adquirirá de los productores de la agricultura familiar inscriptos en el RENAF del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo del 20% con relación a las cantidades totales adjudicadas, los siguientes productos:

| ITEM | PRODUCTO       |
|------|----------------|
| 13   | Huevo          |
| 15   | Queso Paraguay |
| 16   | Poroto rojo    |
| 23   | Banana         |
| 24   | Cebolla        |
| 25   | Locote         |
| 26   | Naranja        |
| 28   | Tomate         |
| 29   | Zanahoria      |
| 30   | Zapallo        |
| 31   | Locro          |
| 32   | Harina de maíz |

#### 18. Capacidad en Materia de Personal:

El oferente deberá contar con una cantidad mínima de personales inscriptos en la Dirección de Aporte Obrero Patronal del Instituto de Previsión Social, conforme se detalla a continuación:

- Para los oferentes del ítem N° 1 al 4, como mínimo **por cada ítem** conforme al siguientes detalle:

| Ítem N° | Descripción del bien      | Cantidad |
|---------|---------------------------|----------|
| 1       | Paquete de carne La Rueda | 5        |
| 2       | Puchero de 1ra.           | 1        |



|   |                  |   |
|---|------------------|---|
| 3 | Chorizo de Viena | 1 |
| 4 | Pollo entero     | 3 |

**Aclaración:**

- Si un oferente desea ofertar todos estos ítems, del 1 al 4, deberá acreditar como mínimo 10 personales inscriptos en el IPS.
- En caso de que el oferente cotice solamente puchero o chorizo de viena, indefectiblemente deberá contar con 2 personales inscriptos en el IPS.
- Para los oferentes del ítem N° 5 al 41 se establece lo siguiente:
- En caso de que el oferente cotice solamente un ítem, deberá tener como mínimo 2 personas inscriptas en el IPS, hasta 3 ítems 3 personas inscriptas.
- 4 (cuatro) empleados para el que oferte hasta la cantidad de 5 ítems.
- Por cada 5 ítems más que oferte, se requerirá de un empleado más.

**Aclaración:**

Hasta 3 ítems: 3 empleados

Hasta 5 ítems: 4 empleados

Hasta 10 ítems: 5 empleados

Hasta 15 ítems: 6 empleados

Hasta 20 ítems: 7 empleados

Hasta 25 ítems: 8 empleados

Hasta 30 ítems: 9 empleados

Hasta 37 ítems: 10 empleados

**A fin de comprobar estos requisitos deberá presentar la planilla emitida por el Instituto de Previsión Social (IPS) de los últimos 6 (seis) meses.**

19. Certificado de Origen Nacional de la leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

20. Los Oferentes del ítem 20 (leche entera líquida) deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos:

- a) Declaración jurada que cumple con las especificaciones técnicas. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.
- b) Registro de Establecimiento (R.E.) de la empresa elaboradora. No se aceptarán constancias de documentos en trámite.
- c) Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A). No se aceptarán constancias de documentos en trámite.
- d) Declaración Jurada del envase primario y secundario.
- e) El fabricante deberá contar con un sistema de gestión de calidad, ISO, HACCP o similar.
- f) Deberá presentar un informe técnico sobre el cumplimiento de las especificaciones técnicas, emitido por el INTN.

21. Autorización del fabricante, representante o distribuidor de los productos en cuyas especificaciones técnicas se solicita este documento.

22. Para oferentes de harina de trigo: el fabricante deberá contar con laboratorio acreditado por la NP ISO/IEC 17.025:2006. Laboratorio acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación (ONA). Con este requisito se garantiza el agregado de vitaminas requeridas, conforme a lo establecido en el Decreto N° 20830/98, mediante la cual se declara obligatorio el enriquecimiento de la harina de trigo, con hierro y vitaminas, y la Resolución S.G. N° 27/02 del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social por cual se aprueba el Reglamento Técnico del Enriquecimiento de la Harina de Trigo. El oferente deberá presentar la acreditación correspondiente del fabricante.

## Otros criterios que la convocante requiera

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

**Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación:**

Se deberá presentar muestras de los productos no perecederos ofertados a petición del Comité de Evaluación.

- La presentación del producto ofertado deberá hacerse en envases y/o cajas, con la marca impresa en los mismos, las que deberán llevar impresa la habilitación correspondiente por el INAN, (R.E. Registro de Establecimiento) y (R.S.P.A Registro Sanitario para Productos

Alimenticios)

- Registro Sanitario de Producción Alimenticia, de conformidad a lo que corresponda, según la naturaleza del bien ofertado.
- Las muestras deberán estar rotuladas en lugares bien visibles, sin ocultar las propiedades y especificaciones impresas en los envases.
- Presentar una planilla de las muestras presentadas indicando el bien ofertado, la marca, la procedencia, con la numeración cronológica según el número de la lista de bienes del PBC, firmadas por el propietario y/o representante.
- El Comité de Evaluación de Ofertas hará las pruebas tomando en consideración las especificaciones técnicas establecidas en el PBC y cotejando con las muestras, en un plazo de 5 (cinco) días hábiles, a partir de la entrega de las mismas al Comité.

La prueba consistirá básicamente, en cotejar visualmente si el producto cumple:

- especificaciones técnicas establecidas en el PBC;
- peso,
- presentación y
- registros correspondientes.
- Marca y Procedencia

Si las muestras no se ajustan a lo requerido se desestimarán la oferta en el ítem correspondiente.

#### **Visita al local**

El comité de evaluación se constituirá en el local comercial del oferente para verificar in situ:

#### **Para oferente de carne:**

- Si el local, propio o arrendado, cuenta con habilitación de SENACSA.
- Si la empresa implementa las buenas prácticas para los procesos de envasado, tratamiento y comercialización.
- Si las instalaciones se encuentran en buenas condiciones y son aptas para el manejo y conservación de los bienes ofertados.
- Que la empresa cuenta, como mínimo, con 2 (dos) refrigeradores para ser entregados en comodato en cada dependencia beneficiada, para el almacenamiento en buenas condiciones de los ítems 1, 2, 3 y 4 (si fuere necesario) y que se compromete a mantener los mismos en buen estado de funcionamiento durante la ejecución del contrato y hasta el cumplimiento total de las obligaciones contractuales.

Los refrigeradores, deben tener las siguientes características:

Capacidad: 600 lts., como mínimo

Temperatura: entre -8°c y -15° c

Dimensiones: 2 m. x 1 m. x 1,5 m., como mínimo

#### **Para los demás ítems:**

- Si el local es apto para el almacenaje y/o depósito de los bienes ofertados.

*Obs.: El informe de la visita realizada se tendrá en cuenta para la evaluación.*

## **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 registrará 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:

### 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ITEM | DESCRIPCIÓN DEL BIEN        | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   | COTIZACION | PRESENTACION        |
|------|-----------------------------|---|------------|---------------------|
| 1    | PAQUETES DE CORTES LA RUEDA | <p><b>INCLUYE LOS SIGUIENTES CORTES:</b></p> <p>CARNAZA BLANCA (NALGA DE AFUERA), INCLUYE PECETO: entre 8 a 9 kg.</p> <p>CARNAZA NEGRA (NALGA DE ADENTRO): entre 7 a 8 kg.</p> <p>BOLA DE LOMO: entre 7 a 8 kg.</p> <p>Carnes limpias, frescas y conservados en buen estado, como mínimo 24 hs. de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación. ENVASADO AL VACIO</p> <p>Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso.</p> <p><u>Transportado en vehículos 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.</u></p> <p>Cotizar por kilo.</p> | Por kilo.  | Caja de hasta 25 kg |

|   |                  |  |           |                      |
|---|------------------|--|-----------|----------------------|
| 2 | PUCHERO DE 1RA.  | <p>Puchero de 1ra. Calidad.</p> <p>Presentación: cortes de hueso entre 3 y 5 cm., en bolsas de hasta 30 kilos, fresco como mínimo 24 hs de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación, <u>transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico.</u></p> <p>Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso con un porcentaje de carne del 60% y hueso 40%.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>                              | Por kilo. | Bolsa de hasta 30 kg |
| 3 | CHORIZO DE VIENA | <p>Chorizo de viena sin picante, fresco, en buen estado de conservación, no casero.</p> <p>R.E. vigente RSPA vigente</p> <p>Certificación de la planta elaboradora del producto ofertado en carácter de declaración jurada de que cuenta con los siguientes requisitos: Registros sanitarios vigente y los registros municipales vigente (presentar documentaciones). Deberá presentar documentación que acredite que es la empresa autorizada a ofertar el bien ofertado y su exclusividad para el mencionado llamado.</p> <p>Cotizar por kilo.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p> <p>El oferente deberá contar con vehículos propios o tercerizados habilitados por SENACSA, para su transporte.</p> | Por kilo. | Bolsa de hasta 20 kg |

|   |                   |  |            |   |
|---|-------------------|--|------------|---|
| 4 | POLLO ENTERO      | <p>Pollo entero congelado, sin menudencias, limpio, libre de contusiones, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo con la fecha de vencimiento impresa, no inferior a 10 días, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. Se recibirá únicamente carne limpia. Temperatura no superior a 2°C, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>Transporte en vehículos apropiados, destinados exclusivamente a éste objeto, habilitado por SENACSA, debiendo mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene y seguridad. Además la provisión deberá estar acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes (copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico).</p> <p>Envasado individualmente con bolsas de plásticos, impresa en la misma, lote, fecha de producción, código de barra.</p> <p>Cotizar por kilogramo, presentación en bolsa de hasta 6 unidades</p> <p>Autorización del fabricante, representante o distribuidor.</p> | Por kilo.  | Bolsa de hasta 6 unidades   |
| 5 | ACEITE DE GIRASOL | <p>Conforme a lo establecido en el documento anexo de la circular N° 11/14, en archivo aparte que forma parte del PBC.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>  | Por Litro. | <p>a) 900 ml a 1 (un) litro; y</p> <p>b) 4,5 litros a 5 litros.</p> |
| 6 | ACEITE DE SOJA    | <p>Conforme a lo establecido en el documento anexo de la circular N° 11/14, en archivo aparte que forma parte del PBC.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>  | Por litro  | <p>a) 900 ml a 1 (un) litro; y</p> <p>b) 4,5 litros a 5 litros.</p> |
| 7 | AZUCAR            | <p>Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada, con una polarización no menor de 99,5°S.</p> <p>Características del producto general:</p> <p>El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.</p> <p>Cotizar por kilogramo</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>  | Por kilo.  | Paquetes de 2 a 5 kilogramos.                                       |

|   |               |   |           |                              |
|---|---------------|---|-----------|------------------------------|
| 8 | FIDEO SURTIDO | <p>Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Elaborado con harina tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o elaboradas con harina mezcla permitido por el Ministerio de Industria y Comercio en forma oficializada con normas establecidas por el INTN.</p> <p>Características Generales:</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</p> <p>Deberá tener un buen sabor y aroma después de la cocción.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p> | Por kilo. | Paquete de 3 a 5 kilogramos. |
| 9 | YERBA         | <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta <i>Ilexparaguariensis</i> Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendan y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.</p> <p>Presentación en paquete de 1 y 5 kilogramos. Cotizar por kilogramo</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p>   | Por kilo. | Paquete de 1 y 5 kg.         |

|    |                 |   |           |                           |
|----|-----------------|---|-----------|---------------------------|
| 10 | YERBA MEDICINAL | <p><b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>Yerba mate compuesta medicinal. Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta <i>Ilexparaguariensis</i> Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendan y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p> | Por kilo. | Paquete de 500 a 1000 gr. |
| 11 | SAL FINA        | <p><b>DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>Con la denominación de Sal yodada, Fina, convenientemente molida o cristalizada, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p><b>Características generales</b></p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.</p> <p><b>Características organolépticas y fisicoquímicas</b></p> <p>Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p>   | Por kilo. | Paquete de 1 kilogramo.   |

|    |                                    |  |             |  |
|----|------------------------------------|--|-------------|--|
| 12 | CONCENTRADO<br>SIMPLE DE<br>TOMATE | <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate, el producto obtenido por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.</p> <p>Características Generales:</p> <p>Los productos deben ser inocuos y adecuados para el consumo humano.</p> <p>Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.</p> <p>Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesante.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.</p> <p>Presentación en pote de tetra brick de entre 500 y 550 gr. y/o entre 1000 y 1100 gr.</p> <p>Cotizar por kilogramo</p> <p>Autorización del fabricante, representante o distribuidor.</p> | Por kilo.   | Pote de tetra brick de entre 500 y 550 gr. y entre 1000 y 1100 gr. |
| 13 | HUEVO                              | <p>Entero en su cascara que sea mantenido refrigerado o en lugar fresco, de gallina, tipo B que no presenten cascara fisuradas o rotas, signos de putrefacción, manchas de sangre y mohos. El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en el Reglamento Técnico Brasileiro. Determinaciones y tolerancias microbiológicas para muestra indicativa: Salmonella sp/25g: Ausencia.</p>   | Por Unidad. | Plancha de 30 unidades.  |



|    |   |  |           |                             |
|----|---|--|-----------|-----------------------------|
| 14 | MARGARINA<br>VEGETAL<br>(MANTECA PARA<br>PANADERIA) | <p>En buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada caja, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote.</p> <p><b>Envase:</b> Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG</p> <p>.</p> <p>Cotizar por kg.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p> <p>.</p>  | Por kilo. | Caja de 10 kilogramos.      |
| 15 | QUESO PARAGUAY                                      | <p>Producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado, aditivos específicamente indicados.</p> <p>Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.</p> <p>El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.</p> <p>Deberá ser de origen nacional.</p> <p>Cotizar por kg.</p> <p>Autorización del fabricante, representante o distribuidor.</p> | Por kilo. | Unidad de 1 a 4 kilogramos. |

|    |                 |   |           |  |
|----|-----------------|---|-----------|--|
| 16 | POROTO ROJO     | <p>Granos enteros, lustrosos, secos, sin picaduras, en buen estado de conservación, cosecha del año especialmente el tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, con humedad de 13/14, sin vestigio de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes.</p> <p>Fresco y natural, de tamaño mediano a grande, de color uniforme, sin sustancias contaminantes, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).</p> <p>Cotizar por kg.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>                        | Por kilo. | Paquete de 1 a 5 kilogramos.   |
| 17 | ARROZ           | <p>Grano Largo fino Glaseado Tipo I</p> <p>Descripción del Producto</p> <p>Con la denominación de Arroz Glaseado se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que se presenta sin pericarpio ni aleurona, y que se abriganta por fricción con aceite, glucosa y/o talco.</p> <p>Características del Producto</p> <p>El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p> | Por kilo. | Paquete de 1 a 5 kilogramos.   |
| 18 | GALLETITA DULCE | <p><b><u>SEGÚN PLANTILLA DEL SICP.</u></b></p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>   | Por kilo. | Paquete de 3 kilogramos como mínimo (conforme se establece en la Plantilla del SICP) |

|    |                          |  |            |                             |
|----|--------------------------|--|------------|-----------------------------|
| 19 | HARINA DE TRIGO          | <p>La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales. Características Generales:</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>   | Por kilo.  | Bolsa de 1 a 50 kilogramos. |
| 20 | LECHE ENTERA LIQUIDA UHT | <p><b>SEGÚN PLANTILLA DEL SICP.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberá ser de origen nacional.</li> <li>• Autorización del fabricante, representante o distribuidor</li> <li>• <b>Especificaciones del Envase:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Envase individual: El envase individual primario deberá ser de tetrabrick.</li> <li>b. Envase secundario: La caja contenedora del alimento debe ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando la total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos. La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucciones del fabricante.</li> </ol> </li> <li>• <b>Control de Calidad:</b> Cuando la Contratante así lo requiera, podrá solicitar al INTN (Instituto Nacional de Tecnología, Normas y Metrología), tomar muestras significativas en forma aleatoria de cualquier punto de recepción del producto, para su posterior análisis (informe técnico sobre muestra ensayada) de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas. Los gastos derivados del ensayo realizado sobre la muestra, correrán por cuenta de la empresa adjudicada.</li> </ul> | Por litro. | TETRABRICK de 1 litro.      |

|    |                     |  |           |  |
|----|---------------------|--|-----------|--|
| 21 | YOGURT ENTERO CHICO | <p>Cremoso, de frutas, elaborado con leche entera, sin edulcorantes artificiales, en buen estado, limpio e íntegro con fecha de vencimiento vigente por un mínimo de 15 días.</p> <p>Deberá ser de origen nacional</p> <p>Debe contar con el RE y RSPA vigente.</p> <p>Transporte refrigerado, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>El fabricante deberá poseer Certificación HACCP</p> <p>El oferente deberá contar con vehículos propios o tercerizados habilitados por SENACSA para su transporte.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p> | unidad    | Potes de 180 gramos hasta 200 gramos               |
| 22 | AJO                 | Cabezas de ajo de tamaño mediano 50 g, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes.-  | Por kilo. | Presentación en bolsas de 1 a 3 kilogramos.        |
| 23 | BANANA              | Variedad karapé y otras, deben estar en buen estado para el consumo, madurez 3/4 sin contaminación y que puedan mantenerse en buen estado por un mínimo de 7 días, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).   | Por kilo. | Presentación en bolsa de 500 gramos a 1 kilogramo. |
| 24 | CEBOLLA             | De tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, deberán estar exentas de brotes, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).   | Por kilo. | Presentación en bolsas de 5 a 15 Kilogramos.       |
| 25 | LOCOTE              | De tamaño mediano, de color verde o rojo con una maduración aproximada del 70 %, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).  | Por kilo. | Presentación en bolsa de 2 a 5 kilogramos.         |
| 26 | NARANJA             | Deben estar en buen estado para el consumo, maduras, sin contaminación, y que puedan mantenerse en buen estado durante un mínimo de 7 días, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).  | Por kilo. | Presentación en bolsas de 5 a 20 kilogramos.       |
| 27 | PAPA                | Deberá ser negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), sin brotes, sin exceso de arena.   | Por kilo. | Presentación en bolsa de 5 a 25 kilogramos.        |

|    |           |   |           |   |
|----|-----------|---|-----------|---|
| 28 | TOMATE    | Tipo perita, tamaño mediano, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración y color uniforme y sin tumores, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).   | Por kilo. | Bolsa de hasta 20 kilogramos.               |
| 29 | ZANAHORIA | De tamaño mediano, color uniforme, con una maduración uniforme, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color)   | Por kilo. | Presentación en bolsa de 5 a 20 kilogramos. |
| 30 | ZAPALLO   | De tamaño mediano a grande, de color verde, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color).  | Por kilo. | Presentación en bolsa de 5 a 20 kilogramos. |
| 31 | LOCRO     | <p>Con el nombre de locro se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (blanco).</p> <p>Características del Producto.<br/>Características Generales y organolépticas</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de insectos o partes de insectos y de sustancias extrañas al maíz.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) Vigente.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p> | Por kilo. | Paquete de 1 a 5 kilogramos.                |

|    |                |   |           |                                 |
|----|----------------|---|-----------|---------------------------------|
| 32 | HARINA DE MAIZ | <p>Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Generales</li> </ul> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sabores y olores extraños;</li> <li>- suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos).</li> </ul> <p>No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Organolepticas</li> </ul> <p>Color: amarillo o dorado.</p> <p>Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente.</p> <p><b>Autorización del fabricante, representante o distribuidor</b></p> | Por kilo. | Paquete de hasta 30 kilogramos. |
| 33 | LEVADURA       | <p>Levadura para panificación es el producto obtenido de la propagación industrial de levaduras del género Saccharomyces en medios de cultivos adecuados.</p> <p>La levadura deberá presentarse en forma prensada o filtrada, que corresponde a la levadura que ha sido centrifugada, prensada o filtrada, de manera que su humedad no sea mayor de 75% en peso.</p> <p>Características del Producto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Generales</li> </ul> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin presencia de sustancias extrañas. Debe estar constituida por células en su mayor parte vivas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Organolépticas</li> </ul> <p>Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>  | Por kilo. | Paquete de 500 gramos           |

|    |                         |   |            |                                      |
|----|-------------------------|---|------------|--------------------------------------|
| 34 | GALLETA SECA            | <p>Elaborada con Harina de Trigo Tipo 000, anís, manteca y sal, En buen estado de conservación, sin sustancias extrañas, libres de insectos o gorgojos y sin olor ni sabor desagradable.</p> <p>Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) vigente.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p> | Por kilo.  | Bolsa de polietileno de 5 kilogramos |
| 35 | ANÍS                    | <p>Seco, natural de color uniforme, en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas. Con la inscripción de la marca contratada en cada paquete.</p>   | Por kilo.  | Paquete de 1 a 5 kilogramos.         |
| 36 | ORÉGANO                 | <p>Seco, natural de color uniforme, en perfecto estado de conservación y sin contaminación de sustancias extrañas. Con la inscripción de la marca contratada en cada paquete.</p>   | Por kilo.  | Paquete de 1 a 5 kilogramos.         |
| 37 | JUGO ELABORADO EN POLVO | <p>Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., como mínimo, con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla.</p> <p>R.E. y RSPA vigentes.</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>   | Por sobre. | Sobre de hasta 8 litros.             |

| 38  | PREPARADO DE CEREAL/CEREALES | <p><b>PREPARADO DE CEREAL</b></p> <p>Producto elaborado de cereales de maíz y/o trigo y/o arroz y/o avena; preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados</p> <table><tr><th colspan="3">Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto</th></tr><tr><th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Energía (calorías)</td><td>325</td><td>421</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>4</td><td>10</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>0,5</td><td>1</td></tr><tr><td rowspan="2">Hidratos de carbono (g), de los cuales:<br/><br/>Azúcares (g)</td><td>76</td><td>93</td></tr><tr><td>5</td><td>23</td></tr></table> <p>PRESENTACION DE 4 KILOS</p> <p>R.E. y RSPA: Vigente</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor</p> | Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto |  |  |  | Mínimo | Máximo | Energía (calorías) | 325 | 421 | Proteínas (g) | 4 | 10 | Grasas (g) | 0,5 | 1 | Hidratos de carbono (g), de los cuales:<br><br>Azúcares (g) | 76 | 93 | 5 | 23 | Por kilo. | Paquete de hasta 4 kilos |
|---|------------------------------|---|---|--|--|--|--------|--------|--------------------|-----|-----|---------------|---|----|------------|-----|---|---|----|----|---|----|-----------|--------------------------|
| Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto         |                              |   |   |  |  |  |        |        |                    |     |     |               |   |    |            |     |   |   |    |    |   |    |           |                          |
|   | Mínimo                       | Máximo  |   |  |  |  |        |        |                    |     |     |               |   |    |            |     |   |   |    |    |   |    |           |                          |
| Energía (calorías)  | 325                          | 421   |   |  |  |  |        |        |                    |     |     |               |   |    |            |     |   |   |    |    |   |    |           |                          |
| Proteínas (g)   | 4                            | 10  |   |  |  |  |        |        |                    |     |     |               |   |    |            |     |   |   |    |    |   |    |           |                          |
| Grasas (g)  | 0,5                          | 1   |   |  |  |  |        |        |                    |     |     |               |   |    |            |     |   |   |    |    |   |    |           |                          |
| Hidratos de carbono (g), de los cuales:<br><br>Azúcares (g) | 76                           | 93  |   |  |  |  |        |        |                    |     |     |               |   |    |            |     |   |   |    |    |   |    |           |                          |
|   | 5                            | 23  |   |  |  |  |        |        |                    |     |     |               |   |    |            |     |   |   |    |    |   |    |           |                          |
| 39  | CHUPETIN                     | <p>Chupetines dulces sabores frutales. Con fechas de vencimiento como mínimo 10 meses, a la fecha de entrega, con la marca impresa en cada paquete de la empresa que envasa o elabora dicho producto.</p> <p>R.E. y RSPA Vigente</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p>   | Por kilo.   | Paquetes como mínimo de 500 gramos y como máximo de 1000 gramos. |  |  |        |        |                    |     |     |               |   |    |            |     |   |   |    |    |   |    |           |                          |



| 40  | DULCE DE MANI       | <p>Dulce de maní, bien conservados.</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="3">Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>376</td> <td>607</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>13</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>20</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Azúcares (g)</td> <td>36</td> <td>54</td> </tr> </table> <p>R.E. y RSPA Vigente</p> <p>Autorización de fabricante, representante o distribuidor.</p> | Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto |                        |  |  | Mínimo | Máximo | Proteínas (g) | 376 | 607 | Grasas (g) | 13 | 19 | Hidratos de carbono (g) | 20 | 35 | Azúcares (g) | 36 | 54 | Por kilo. | Panes de entre 65 a 75 grs. |
|---|---------------------|--|---|------------------------|--|--|--------|--------|---------------|-----|-----|------------|----|----|-------------------------|----|----|--------------|----|----|-----------|-----------------------------|
| Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto |                     |  |   |                        |  |  |        |        |               |     |     |            |    |    |                         |    |    |              |    |    |           |                             |
|   | Mínimo              | Máximo   |   |                        |  |  |        |        |               |     |     |            |    |    |                         |    |    |              |    |    |           |                             |
| Proteínas (g)                                       | 376                 | 607  |   |                        |  |  |        |        |               |     |     |            |    |    |                         |    |    |              |    |    |           |                             |
| Grasas (g)  | 13                  | 19   |   |                        |  |  |        |        |               |     |     |            |    |    |                         |    |    |              |    |    |           |                             |
| Hidratos de carbono (g)                             | 20                  | 35   |   |                        |  |  |        |        |               |     |     |            |    |    |                         |    |    |              |    |    |           |                             |
| Azúcares (g)  | 36                  | 54   |   |                        |  |  |        |        |               |     |     |            |    |    |                         |    |    |              |    |    |           |                             |
| 41  | Mate Cocido Soluble | <p>Mate Cocido Soluble instantáneo</p> <p>Extracto soluble de Yerba Mate mezclado con azúcar y leche entera en polvo. Autorización del fabricante, representante o distribuidor.</p> <p>R.E. y RSPA Vigente</p>  | Por kilo.   | Paquetes de 5 a 7 kgr. |  |  |        |        |               |     |     |            |    |    |                         |    |    |              |    |    |           |                             |

Se requerirá la presentación de muestras de los productos no perecederos ofertados.

Para los ítems 15 (queso), 20 (leche entera líquida) y 21 (yogurt) se tendrá en cuenta lo establecido en la Ley N° 5264/2014 FOMENTO DE LA CADENA LÁCTEA FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL Y PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE PRODUCTOS LÁCTEOS, que en su artículo 6 establece: en los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso y dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional, cumpliendo los procedimientos establecidos para el efecto en la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes

#### GENERALIDADES

Todos los productos citados más arriba deberán reunir las características técnicas y normas exigidas por el Ministerio de Industria y Comercio, el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (INAN) el Ministerio de Agricultura y Ganadería, SENAVE, SENACSA y Ordenanzas Municipales para la distribución y ventas de alimentos al consumidor, caso contrario serán rechazados.

#### REQUISITO DE COMPRA DE PRODUCTOS HORTÍCOLAS Y OTROS A LOS PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR

Los productos ITEM: 13, 15, 16, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31 y 32, objetos de la presente Licitación deberán ser adquiridos de los productores, asociaciones o familias que hayan recibido asistencia por parte del Gobierno Nacional como el Ministerio de Agricultura y Ganadería u otras instituciones, en un porcentaje mínimo del 20% (veinte por ciento) con relación a las cantidades totales adjudicadas.

Solo para el porcentaje de productos a ser adquiridos de Productores, Asociaciones o familias no será exigencia la presentación de Certificados y Habilitaciones del INAN (RSPA, RE), SENAVE y SENACSA, ni el cumplimiento de las Resoluciones del Mercosur en cuanto a especificaciones de envases, rotulados en general y etiquetas, establecidas en la SECCIÓN III REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS.

Durante la ejecución del contrato la empresa adjudicada deberá acreditar la compra de esos productos a los grupos mencionados, mediante documentos donde consten todos los datos de la transacción. Este documento será exigido al momento de la presentación de las solicitudes de pagos correspondientes.

#### **ENVASES:**

Todos los productos deberán estar contenidos en envases aptos para estar en contacto con los alimentos; que confieran protección contra la contaminación del producto, y salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, con tapa o cierre inviolables y deberán cumplir con la Resolución del MERCOSUR GMC 03/92 Reglamento técnico de criterio generales de envases y equipamientos alimentarios vigente.

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM PARA ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS, la Resolución GMC 46/03 Para rotulado nutricional de alimentos envasados, 47/03 Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos y con lo establecido con el decreto 1635/99 que reglamenta el artículo 175 de la Ley número 836/80 (Código Sanitario)

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento.
2. Peso neto
3. Datos del establecimiento elaborador.
4. Lote
5. Fecha de vencimiento.
6. Datos del importador, en caso de productos importados.
7. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda.
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
9. Información nutricional.
10. Número de registro de productos (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN-MSP y BS.
11. Número de habilitación vigente de SENACSA.

El envase contenedor de los alimentos en los casos que se aplique, deberá ser de material resistente al peso contenido en ella, que no permita el deterioro del envase individual, resistente al apilamiento según indicaciones del fabricante, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ellos contenidos.

Los alimentos no perecederos cotizados deberán estar envasados de origen, es decir envasados en fábrica, no se aceptarán productos envasados a granel por el oferente.

#### **PRODUCTOS PERECEDEROS**

Hortalizas de bulbos y tallo: enteros, sanos, limpios en perfecto estado de conservación con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico.

Hortalizas de hojas: hojas sanas, frescas, crujientes, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponda. Libre de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.

Frutas: sanas, frescas con color característico según corresponda. Libre de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.

El oferente deberá presentar el resultado de SENAVE vigente.

El transporte deberá ser en camiones o carros cerrados, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con número SENACSA.

El envase preferentemente en cajas (Tomate), redecillas de plástico y/o bolsas plásticas, apropiadas al producto y selladas adecuadamente de acuerdo a la característica de cada producto.

**PRODUCTOS NO PERECEDEROS**

Todos los productos no perecederos deberán cumplir con las especificaciones técnicas expuestas más arriba.

**MEDIOS DE TRANSPORTE PARA PRODUCTOS CARNICOS**

Para la provisión de productos cárnicos, los transportes deberán ser adecuados para el traslado, cerrados que cumplan con las condiciones de estructura, que garanticen una adecuada higiene y refrigeración con un máximo de 0° a 4° C, los productos cárnicos de manera a no cortar la cadena de frío. Además la estructura debe permitir un adecuado lavado, desinfección, desagüe y circulación de aire en su interior: según lo establecido en el conjunto de normas sobre calidad y gestión de calidad establecida por la Organización Internacional de Normalización los cuales deberán estar debidamente habilitados por SENACSA

**COSTO DEL TRASLADO**

El costo del traslado de los bienes adjudicados a los lugares de entregas correrá exclusivamente por cuenta de la empresa proveedora.

**OBS:** Las cantidades adjudicadas están sujetas a la disponibilidad presupuestaria y criterio de la Convocante.

**Identificación de la unidad solicitante y justificaciones**

El presente llamado se realiza en atención a la solicitud del Sr. Miguel Benítez Gómez, Director Administrativo del Ministerio de Justicia.

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

La importancia de proveer de alimentos a las personas privadas de libertad que se encuentran en las Penitenciarías y Centros de Reclusión del País a cargo del Ministerio de Justicia.

**Justificar la Planificación**

La planificación del proceso es de carácter anual.

**Justificar las Especificaciones Técnicas.**

Las especificaciones técnicas corresponden al estándar utilizado para la selección de los mejores productos.

**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:

**1. Plan de Entrega (Bienes)**

**1.1 PLAZOS**

Los bienes a ser proveídos deberán ser entregados por la empresa adjudicada en un plazo Máximo de 5 (cinco) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la recepción efectiva de la Orden de Compra por parte del proveedor.

La empresa adjudicada deberá retirar sus Órdenes de Compra en un plazo de **48 (cuarenta y ocho) horas**, contados a partir desde que la Dirección Administrativa le comunique vía correo electrónico que fueron emitidas las mismas, si no retirara en el plazo establecido, se consideran como retiradas las órdenes de compras, y los plazos para la entrega empezarán a computarse.

Las entregas de los productos alimenticios se realizarán de acuerdo a lo detallado en la descripción de la Orden de Compra emitida por la Convocante, la cual será emitida en forma quincenal, y en casos especiales cuando así se lo requiera.

Día y Horarios de Entrega de los bienes: de lunes a viernes de 07:00 a 15:00 hs.

**1.2 LUGARES de ENTREGA**

Penitenciaria Nacional

24 Proyectadas y Caballero Asunción

|  |   |
|--|---|
| Centro Penitenciario De Mujeres Casa Del Buen Pastor | Choferes del Chaco y Mcal. López Asunción   |
| Centro Educativo Itauguá                             | Km. 27 1/2 - Itauguá - Dpto. Central  |
| Centro de Rehabilitación Itauguá                     | Km. 27 1/2 - Itauguá - Dpto. Central  |
| Hogar Virgen De Caacupé                              | Compañía Cañadita B° Tres Fronteras de Itaugua - Dpto. Central                    |
| Centro Educativo La Esperanza                        | Km. 27 1/2 - Itaugua - Dpto. Central  |
| Centro Educativo Virgen De Fátima                    | Choferes del Chaco y Mcal. López Asunción   |
| Penitenciaria Regional De Emboscada                  | Km. 42 1/2 Barrio Primera Compañía Minas Emboscada                                |
| Penitenciaria Regional Padre De La Vega              | Km. 42 1/2 Barrio Primera Compañía Minas Emboscada                                |
| Penitenciaria Regional de Emboscada - Condenados     | Km 42 1/2 Barrio Primera Compañía Minas - Emboscada                               |
| Granja ItaPora                                       | Km. 42 1/2 Barrio Primera Compañía Minas Emboscada                                |
| Granja KoePyahu                                      | 24 Proyectadas y Caballero Asunción   |
| Hogar Nueva Oportunidad                              | Choferes del Chaco y Mcal. López Asunción   |
| Unidad Penitenciaria Industrial Esperanza            | México y 28 Proyectadas Asunción  |
| Centro Educativo De Ciudad Del Este                  | Ciudad del Este - Dpto. de Alto Paraná  |
| Centro Educativo Sembrador                           | Cerro Porteño y Benjamín Aceval. Barrio San Blas - Villarrica                     |
| Penitenciaria Regional De Ciudad Del Este            | Avda. Rogelio Benítez. B° Boquerón - Ciudad del Este - Dpto. de Alto Paraná       |
| Centro Penitenciario De Mujeres Juana María De Lara  | B° Boquerón - Ciudad del Este - Dpto. de Alto Paraná                              |
| Penitenciaria Regional De Coronel Oviedo             | Compañía Saro Karo - Coronel Oviedo - Dpto. de Caaguazú                           |
| Centro Penitenciario De Mujeres Serafina Dávalos     | Compañía Saro Karo - Coronel Oviedo - Dpto. de Caaguazú                           |
| Penitenciaria Regional De Villarrica                 | Benjamín Aceval y Cerro Porteño. Barrio San Blas Villarrica                       |
| Centro Educativo Kambyreta                           | Ruta 6ta. Km. 6. Distrito de Kambyreta - Dpto. de Itapúa                          |
| Penitenciaria Regional De Encarnación                | Ruta 6ta. Km. 6. Distrito de Kambyreta - Dpto. de Itapúa                          |
| Penitenciaria Regional De Misiones                   | Gral. Eugenio A. Garay c/ Víctor Z. Romero - Misiones - Dpto. de Misiones         |
| Centro Educativo De Concepción                       | Carlos A. López c/ Julio D. Otaño - Concepción - Dpto. de Concepción              |
| Penitenciaria Regional De Concepción                 | Km. 4 1/2. Ruta 5 - Concepción - Dpto. de Concepción                              |
| Centro Educativo De Pedro Juan Caballero             | Pedro Juan Caballero - Dpto. de Amambay   |
| Penitenciaria Regional De Pedro Juan Caballero       | Barrio Centro Iturbe e/ Carlos A. López - Pedro Juan Caballero - Dpto. de Amambay |
| Penitenciaria Regional De San Pedro                  | Ruta Juana María de Lara (Ruta 11) - San Pedro - Dpto. de San Pedro               |

### **1.3 PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE BIENES:**

El Proveedor debe entregar en tiempo y forma los bienes requeridos y entregar por cada partida una nota de Remisión de los bienes entregados.

La Dirección General de Establecimientos Penitenciarios (DGEP) y la Dirección General del Servicio Nacional de Atención al Adolescente Infractor (SENAAI), deberán comunicar a la Dirección General de Administración y Finanzas, el nombre del responsable de la recepción de los bienes en cada dependencia.

Una vez que se realicen los controles pertinentes y se certifique adecuadamente que el suministro se ajusta a la Especificaciones Técnicas y demás documentos del Contrato, en cuanto a la cantidad, calidad, origen, procedencia (con excepción de los productos adquiridos de las asociaciones, productores y familias que son asistidas por el Gobierno Nacional en el porcentaje correspondiente), se elaborará un Acta de Recepción de Bienes, conforme al modelo abajo indicado, debiendo completar todos los campos. La persona que entrega los bienes por parte de las empresas proveedoras deberá a su vez refrendar el acta de recepción. Este documento es el que habilitará al Proveedor a solicitar el pago por la entrega

efectuado.

Si se comprueba la falta de correspondencia entre lo adjudicado y lo entregado, o constatándose deficiencia o alteraciones de calidad, se notificara al Proveedor en un tiempo razonable de dicha irregularidad, y el Proveedor está obligado a sustituir el bien en cuestión, en un plazo de tres (3) días corridos contados a partir de la recepción de la notificación. Dicho Plazo no será considerado como prórroga para la entrega, por lo que al Proveedor que incurra en tal situación será pasible de la aplicación de la penalidad establecida en las CGC 27.

Además al momento de la recepción se verificará si el vehículo transportador está habilitado, conforme a las Especificaciones Técnicas establecidas, cuando correspondiere. En caso de no estarlo, será rechazado el vehículo con toda la mercadería de transporte.

**1.4 MODELO DE RECEPCIÓN DE BIENES**

| ACTA DE RECEPCIÓN DE BIENES  |                          |          |
|--|--------------------------|----------|
| Fecha:   |                          |          |
| Dependencia Receptora:   |                          |          |
| Responsable/s de la Recepción  |                          |          |
| Nota de Remisión N°  |                          |          |
| Matrícula del Transporte N°:   |                          |          |
| N° de Ítem   | Descripción de los Ítems | Cantidad |
|  |                          |          |
|  |                          |          |
|  |                          |          |
|  |                          |          |
|  |                          |          |
| No habiendo otro punto a considerar, siendo las hs., en prueba de conformidad, se firma esta Acta de Recepción en dos ejemplares de un mismo tenor y a un mismo efecto |                          |          |

**1.5 CONTROL DE CALIDAD.**

Cuando la Contratante así lo requiera, podrá solicitar al INTN (Instituto Nacional de Tecnología, Normas y Metrología), tomar muestras significativas en forma aleatoria de cualquier punto de recepción de los productos, para su posterior análisis (informe técnico sobre muestra ensayada) de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas. Los gastos derivados del ensayo realizado sobre la muestra, correrán por cuenta de la empresa adjudicada.

**Planos y diseños**

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

No Aplica

**Embalajes y documentos**

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

No Aplica

---

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

---

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

| INDICADOR                                      | TIPO   | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC) |
|--|--|---|
| Nota de Remisión / Acta de recepción de bienes | Nota de Remisión / Acta de recepción de bienes | Conforme a la orden de compra emitida   |

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. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de bienes 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;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS;

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

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

## 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 propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo salvo prueba en contrario de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

a) La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y

b) La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el Contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del Contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que 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:

En Guaraníes La Contratante efectuará los pagos, siempre y cuando se disponga del Plan de Caja efectivamente transferido por el Ministerio de Hacienda, dentro del plazo de sesenta (60) días después de la presentación de la factura por el Proveedor, y después de que la Contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en diez (10) días posteriores a su presentación.

Documentos exigidos para el pago:

- Nota de Pedido dirigida al Director General de Administración y Finanzas

- Orden de Compra

- Factura Crédito con los siguientes datos:

Ministerio de Justicia - RUC: 80001463-4 Descripción del Bien N° de Contrato Modalidad de Contratación

- Nota de Remisión debidamente firmada por el responsable de la recepción de los bienes, acompañada por el Acta de Recepción de Bienes.

- Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social

- Planilla de pago al IPS

- Formulario de Información Personal (FIS)

- Formulario de Informe de Servicios Personales (FIP)

- Copia de la Garantía de Fiel cumplimiento de Contrato.

- Copia de la factura de pago de la Garantía de Fiel cumplimiento de Contrato, con su correspondiente recibo.

- Certificado de Cumplimiento Tributario vigente

**- En caso de adquirir de los productores de la agricultura familiar inscriptos en el RENAF del Ministerio de Agricultura y Ganadería, deberá presentar constancia de haber adquirido los productos de la agricultura familiar de los productores, asociaciones o familias (Factura legal, para las asociaciones; en caso de las familias puede ser un acta de compra venta donde se detalle los productos adquiridos con sus cantidades respectivas, firmado por los representantes tanto de la empresa como de la familia) y una Planilla donde se detallan todos los datos de los productores, asociaciones o familias de quienes se adquirieron los productos de la agricultura familiar.**

Estos documentos deberán ser entregados en Mesa de Entrada de la Dirección General de Administración y Finanzas, ubicada en la Avda. José G. Rodríguez de Francia esq. Estados Unidos 2° Piso, de lunes a viernes, en el horario de 07:00 a 15:00 horas. Si las facturas al momento de su presentación, no contienen algunos de los datos requeridos, las mismas no serán recepcionadas para el procesamiento de pago correspondiente.

Del monto total facturado, serán pasibles las retenciones correspondientes al Impuesto a la Renta y al Impuesto al Valor Agregado, según lo establecido por las disposiciones legales de la República del Paraguay. Asimismo, independientemente de estas retenciones impositivas, se aplicará una Retención equivalente al 0,5% sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en concepto de Contribución de conformidad a lo dispuesto por el Art. 1 de la Ley 3439/07 que modifica el Art. 41 de la Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas y reglamentado por el Decreto N° 2992/19.

El pago se realizará vía acreditación en cuenta bancaria, para lo cual la empresa adjudicada deberá proveer los datos consignados en el Formulario de Solicitud de Pago a Proveedores y Acreedores, conforme al Decreto N° 7781/2006.

**OBSERVACION:** En las facturas donde se asiente la venta de azúcar, el proveedor deberá consignar los datos establecidos en la Resolución General N° 22/14 de la SET que establece lo siguiente:

**ENAJENACIÓN DE AZÚCAR.** En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 kg), al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no pre impresos previstos en la norma que rige del timbrado y la expedición de comprobante de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información.

a) Razón social o nombre del ingenio azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso

b) Número de lote de cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC N° 197, de fecha 9 de abril del 2007

c) Numero de Habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados.

d) Tipo o clase de producto enajenado

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 tendrá un reajuste, toda vez que durante la ejecución del contrato exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de precios de consumo publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación esperada para el mismo periodo, El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

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

Donde:

Pr: Precio Reajustado.

P: Precio adjudicado.

IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la provisión de los bienes

IPC0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central de Paraguay correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

No se reconocerá el reajuste de precio cuando el proveedor se encuentre en mora en la entrega de los bienes, objeto del contrato. -

## Porcentaje de multas

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

0,50 %

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

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

## Tasa de interés por Mora

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

0,05

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 regirán 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 regirán 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 autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.

5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. 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:

No

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.

