

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Comando Logistico Uoc 5 / Ministerio de Defensa Nacional
Comando Logistico Uoc 5**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS Y
ANIMALES DE LAS DDSDCC DEL COMANDO LOGÍSTICO AD
REFERENDUM
(versión 2)**

ID de Licitación:

422468



Modalidad:

Concurso de Ofertas

Publicado el:

31/01/2023

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - Convencional"
Versión 1*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	422468	Nombre de la Licitación:	Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales de las DDSDCC del Comando Logístico AD REFERENDUM
Convocante:	Comando Logistico Uoc 5 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Comando Logistico Uoc 5	Tipo de Procedimiento:	CO - Concurso de Ofertas

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Consulta DNCP POR SISTEMA	Fecha Límite de Consultas:	01/02/2023 05:30
Lugar de Entrega de Ofertas:	Ruta Transchaco km 13 1/2 UOC N° 5	Fecha de Entrega de Ofertas:	08/02/2023 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Ruta Transchaco km 13 1/2 UOC N° 5	Fecha de Apertura de Ofertas:	08/02/2023 09:15

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:	TCNEL DCEM RAFAEL VELAZQUEZ	Cargo:	JEFE DPTO UOC N° 5
Teléfono:	750369	Correo Electrónico:	cf5uoc@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

COMANDO LOGISTICO

CENTRO FINANCIERO N° 5

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACION N° 5

Mariano Roque Alonso, 31 de enero de 2023

ADENDA N° 01

LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/23 " Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales de las DDSGCC del Comando Logístico AD
REFERENDUM ID N° 422.468

Se procedio a modificar en el SICP ITEM 84 Presentacion

Se procedio a modificar en el PBC en el siguiente punto: SUMINISTROS REQUERIDOS

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el

<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/422468-adquisicion-productos-alimenticios-personas-animales-ddsdcc-comando-logistico-ad-ref-1/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en la convocatoria y/o en las bases de la licitación y/o en los contratos suscriptos. La adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

DATOS DE LA LICITACIÓN

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

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

Difusión de los documentos de la licitación

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

Aclaración de los documentos de la licitación

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

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

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

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

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

Documentos de la oferta

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

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

Los oferentes deberán indicar en su oferta, que documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Oferentes en consorcio

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

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

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la Convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará la 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:

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

- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
2. En caso de que se establezca en las bases y condiciones, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:
- a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.
3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará la modalidad de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.
4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.
5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

Abastecimiento simultáneo

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

No Aplica

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

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

APLICABLE A TODOS LOS ÍTEMS:

AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, REPRESENTANTE Y/O DISTRIBUIDOR:

- **Para Representante de Productos Importados:** Documento que acredite la representación invocada.
- **Para Distribuidores de Productos Importados:** Autorización expedida por el representante para el Paraguay de la marca ofertada, acompañada del documento que acredite la representación invocada. Para distribuidores productos importados: En el caso de que sea fraccionador y producto terminado posea otra marca (de origen nacional) deberá presentar Registro de Marca, R.E. y R.S.P.A.
- **Para Distribuidores de Productos Nacionales:** Autorización del fabricante del producto nacional. Se deberá acompañar el Título y el Registro de Marca, expedido por la DINAPI, de conformidad a la clasificación NIZA
- **Para Oferentes Fabricantes de Productos Nacionales:** Título y Registro de Marca, expedido por la DINAPI, de conformidad a la clasificación NIZA

En todos los casos, las autorizaciones deberán señalar claramente cuáles son los bienes autorizados con sello y firma del fabricante, representante y/o distribuidor.

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

Muestras

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

Las muestras de los ítems ofertados serán solicitadas por el Comité de Evaluación conforme la necesidad de los mismos, a fin de corroborar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas descriptas, solicitadas en el PBC.- debiendo ser presentado dentro de las cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la solicitud del Comité de Evaluación.-

La presentación de las muestras será preciso para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, peso, presentación, registros, marcas y procedencias correspondiente o que los mismos no se encuentren deterioradas, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

Las muestras deberán estar empaquetadas y selladas a fin de poder facilitar el control del mismo.

Deberá presentar una planilla de las muestras presentadas indicando el bien ofertado, la marca, la procedencia, la numeración cronológica según el número de la lista de bienes del PBC, cuyas planillas deberán ser firmadas por el propietario y/o representante.

Las muestras deberán estar rotuladas en lugares bien visibles.

Ejemplo:

Empresa:

Ítem N°:

Descripción del bien:..

Habilitación N°:.

INAM:.

R.E.:..

R.S.P.A.:.

SENACSA:.

La falta de presentación de las muestras solicitadas en la forma y plazos establecidos en el pliego de bases y condiciones será causal de descalificación de la oferta.

Las muestras de los Oferentes adjudicados no formaran parte de la entrega, ya que las mismas serán puestas a pruebas por el Comité evaluador .

La presentación de los bienes a ser entregados deberá cumplir con las especificaciones técnicas y marcas de productos que los mismos no se encuentren vencidas ni deterioradas o infectadas, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

Las muestras de los Oferentes no adjudicados podrán ser retiradas de la UOC N° 5 conforme planilla de registro de entrega de productos que será firmada por el representante del oferente, hasta 5 días corridos después de la comunicación de la adjudicación por el conducto correspondiente mediante una nota remitida por la convocante, posterior a este lapso de tiempo, los oferentes que no hubieren retirado sus muestras se abstendrán del derecho de reclamar dichas muestras, teniendo en cuenta que el Comité Evaluador no cuenta con las instalaciones adecuadas para la conservación de las mismas, por un mayor tiempo al mencionado.

Posterior a ese plazo la Convocante no se responsabiliza del almacenamiento de los productos alimenticios teniendo en cuenta que los mismos son de corto plazo de validez y/o vencimiento y a fin de evitar su descomposición y/o putrefacción en el Depósito de Muestras de la Convocante.

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 corridos) 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. Cuando se compruebe que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5. Si 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 fiel 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 Fiel 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:

HASTA 31 DE ENERO DE 2024

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

El plazo 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:

El plazo de reemplazar los bienes será 2 (dos) días hábiles a partir de la recepción de la nota

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 la oferta sea electrónica 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, en la fecha, hora y lugar establecidos en el SICP.

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 o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

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.

a.2. Provisión de Servicios (se entenderá por el término servicio aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado.

Margen de preferencia 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

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.]

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.

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

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

Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)

Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)

Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)

Documentos legales

Oferentes Individuales. Personas Físicas.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de la Cédula de Identidad vigente del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad vigente 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. (*)
Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los Documentos de Identidad vigente de los representantes o apoderados de la sociedad.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
Oferentes en Consorcio.
<ol style="list-style-type: none"> 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. (*)
<ol style="list-style-type: none"> 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). (*)
<ol style="list-style-type: none"> 3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ol style="list-style-type: none"> 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 (*): <ul style="list-style-type: none"> • 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 ofertas.

Capacidad Financiera

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

Para contribuyentes del IRACIS

1. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los años (2019,2020,2021)

1. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años (2019,2020,2021)

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

El promedio de los años (2019,2020,2021) no deberá ser negativo.

En caso de Consorcios: todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los mismos requisitos exigidos en los puntos (a, b y c).

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 (2019,2020,2021)

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 (2019,2020,2021)

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 12 (doce) meses

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

1. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente
2. Balances General de los años (2019,2020,2021)
3. Formulario 106 de los años (2019,2020,2021) para contribuyentes del IRPC.
4. Formulario 104 de años (2019,2020,2021) para contribuyentes de Renta Personal.
5. Formulario 120 de los últimos doce (12) meses para contribuyentes de IVA Impuesto al Valor Agregado

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en ventas de productos alimenticios para Personas y animales iguales a los items ofertados con facturaciones de venta y recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: 3 últimos años [2020, 2021,2022] años

- Existencia Legal de por lo menos 3 (tres) años de antigüedad y acreditar que su actividad económica principal o secundaria sea la comercialización de ventas de productos alimenticios para Personas y animales iguales a los items ofertados que será comprobada desde la fecha de Inscripción en el Registro Único del Contribuyente.
- Copia de Contratos ejecutados en ventas de productos alimenticios para Personas y animales iguales a los items ofertados, de los 3 (tres) últimos años (2020, 2021, 2022)], cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 50% como mínimo del monto de la oferta en la presente licitación. Deberá adjuntarse los certificados de cumplimiento a cabalidad emitidos por las Instituciones publicas y/o privadas encargadas de la ejecución de los contratos presentados
- Copia de Facturaciones de ventas a crédito o contado en ventas de productos alimenticios para Personas y animales iguales a los items ofertados, de los 3

(tres) últimos años (2020, 2021, 2022)], cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 50% como mínimo.

- Copia de Guías de remisiones y recepciones finales, en ventas de productos alimenticios para Personas iguales a los items ofertados, de los 3 (tres) últimos años (2020, 2021, 2022)], cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 50% como mínimo del monto de la oferta en la presente licitación.

Observación: Se podrán presentar la cantidad de Contratos, Facturas, Remisiones y Recepciones Finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado. Las mismas pueden ser de Instituciones Públicas o Empresas Privadas.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de la Constancia de RUC emitida por la SET.
2. Copia de Inscripción en el Registro Único del Contribuyente.
3. Copia de Contratos ejecutados de provisión de productos alimenticios, Copia de Facturaciones de ventas a crédito o contado.
4. Patente comercial vigente a la fecha de apertura, del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.

Capacidad Técnica

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

CAPACIDAD TECNICA

Para Oferentes Distribuidores y Comercializadores de carne vacuna y/o porcina, deberán presentar los siguientes documentos de respaldo:

1. En el caso de adquirir animales vacunos y/o porcinos de Ferias:

- Constancia de Ferias, donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2019, 2020 y 2021 que represente por lo menos el 80% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Deberá ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI del Oferente.

2. En el caso de adquirir animales vacunos y/o porcinos de Establecimientos Ganaderos habilitados:

- Copia autenticada del Contrato respectivo para la provisión de animales en pie.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el / los Establecimiento/s Ganadero/s y que represente como mínimo el 50% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Copia Autenticada del Certificado de Habilitación expedido por SENACSA de el / los Establecimiento/s Ganadero/s.
- Copia Autenticada del Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Establecimiento/s Ganadero/s.
- Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el / los Establecimiento/s Ganadero/s.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o del compromiso de prestación del servicio en caso de ser adjudicado, debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI (de la marca ofertada).
- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial del Establecimiento/s Ganadero/s.
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del Establecimiento/s Ganadero/s.

3. En el caso de adquirir carne vacuna y/o porcina de Frigorífico/s habilitado/s:

- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o del compromiso de prestación del servicio en caso de ser adjudicado, debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente.
- Registro del Establecimiento del Frigorífico autorizante, vigente a la fecha de presentación de la oferta.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente y del Frigorífico autorizante.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente y del Frigorífico autorizante.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.
- Documentos que avalen y/o certifiquen que el Frigorífico habilitado de donde se adquiere la carne ofertada, cumple con los requisitos de capacidad técnica exigidos (más arriba mencionados).

d. En el caso de ser Oferente/Productor de carne vacuna y/o porcina con Establecimiento Ganadero habilitado:

- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del Establecimiento Ganadero.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el Establecimiento Ganadero y que represente como mínimo el

50% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.

- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.
- Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el establecimiento productor de animales, propiedad del oferente cuya carne oferta.
- Certificado de Habilitación de Empresa oferente expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

Observación: En el caso que el oferente no sea productor deberá presentar una Autorización del Fabricante o Productor y este último deberá acompañar a esa Autorización con los documentos descritos anteriormente para Productores.

Para Oferentes de carne de pollo: deberán presentar:

- Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes.

Para oferentes de productos lácteos: conforme a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa:

Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

- Registro de Establecimiento (RE) VIGENTE de la empresa Oferente, del elaborador, del importador o fraccionador de los productos y del distribuidor; de conformidad a lo establecido en la RESOLUCIÓN S. G. N° 213 del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social de fecha 16 de mayo de 2019 Por la cual se establece las condiciones y requisitos para la habilitación y otorgamiento del registro a establecimientos de alimentos, bebidas y aditivos, destinados al consumo humano, según corresponda. No se aceptaran registros en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) VIGENTE
- Registro Sanitario de producción del SENAVE
- Podrá ser igualmente aceptado el Certificado de Registro de Importador emitido por SENAVE.
- Planilla del IPS
- Listado de personal con que cuenta para gestiones administrativas y funciones operativas
- Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social emitido por el IPS
- Patente Comercial Municipal vigente del Oferente
- Declaración Jurada mediante la cual el oferente manifiesta que: posee toda la infraestructura necesaria para la elaboración, fraccionamiento almacenaje y/o depósito de los bienes ofertados
- Croquis de Ubicación de las Oficinas Administrativas y de los Almacenes o Depósitos
- Autorización por escrito al Comité de Evaluación para realizar visitas

CAPACIDAD TECNICA

Para Oferentes Distribuidores y Comercializadores de carne vacuna y/o porcina, deberán presentar los siguientes documentos de respaldo:

1. En el caso de adquirir animales vacunos y/o porcinos de Ferias:

- Constancia de Ferias, donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2019, 2020 y 2021 que represente por lo menos el 80% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Deberá ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI del Oferente.

2. En el caso de adquirir animales vacunos y/o porcinos de Establecimientos Ganaderos habilitados:

- Copia autenticada del Contrato respectivo para la provisión de animales en pie.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el / los Establecimiento/s Ganadero/s y que represente como mínimo el 50% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Copia Autenticada del Certificado de Habilitación expedido por SENACSA de el / los Establecimiento/s Ganadero/s.
- Copia Autenticada del Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Establecimiento/s Ganadero/s.
- Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el / los Establecimiento/s Ganadero/s.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o del compromiso de prestación del servicio en caso de ser adjudicado, debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI (de la marca ofertada).
- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial del Establecimiento/s Ganadero/s.
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del Establecimiento/s Ganadero/s.

3. En el caso de adquirir carne vacuna y/o porcina de Frigorífico/s habilitado/s:

- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o del compromiso de prestación del servicio en caso de ser adjudicado, debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente.

- Registro del Establecimiento del Frigorífico autorizante, vigente a la fecha de presentación de la oferta.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente y del Frigorífico autorizante.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente y del Frigorífico autorizante.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.
- Documentos que avalen y/o certifiquen que el Frigorífico habilitado de donde se adquiere la carne ofertada, cumple con los requisitos de capacidad técnica exigidos (más arriba mencionados).

d. En el caso de ser Oferente/Productor de carne vacuna y/o porcina con Establecimiento Ganadero habilitado:

- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del Establecimiento Ganadero.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el Establecimiento Ganadero y que represente como mínimo el 50% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.
- Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el establecimiento productor de animales, propiedad del oferente cuya carne oferta.
- Certificado de Habilitación de Empresa oferente expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

Observación: En el caso que el oferente no sea productor deberá presentar una Autorización del Fabricante o Productor y este último deberá acompañar a esa Autorización con los documentos descriptos anteriormente para Productores.

Para Oferentes de carne de pollo: deberán presentar:

- Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prórrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes.

Para oferentes de productos lácteos: conforme a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa:

Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional.

OBSERVACION: Las personas Físicas y/o Jurídicas que solo oferten Frutas y/o Verduras en estado natural, estarán exceptuadas de la obligatoriedad de poseer el Registro de Establecimiento emitido por el INAN (RE) (RSPA).-

Otros criterios que la convocante requiera

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

Las muestras solicitadas serán verificadas en detalle en cuanto a su composición, calidad, presentación de acuerdo a las Especificaciones Técnicas establecidas por la Convocante por **profesionales en tecnología de alimentos** y en caso necesario el Comité de Evaluación remitirá las muestras a la Institución competente para realizar otras verificaciones, como ser la INTN o el INAN.

La presentación de las muestras será necesaria para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y marcas de productos ofertados o que los mismos no se encuentren vencidos ni deteriorados o infectados, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

- Las muestras deberán estar empaquetadas y selladas a fin de no sufrir ningún tipo de deterioro o infestación por algún tipo de insectos o microorganismos.
- Si las muestras al momento de la entrega a la Convocante, tengan algún tipo de organismo ajeno al producto, automáticamente, la oferta de la empresa afectada por el hecho será descalificada en el ítems correspondiente, según corresponda.

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.

Notal: 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 y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

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

Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

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

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Especificaciones Tecnicas
COMANDO LOGISTICO - CUARTEL GENERAL			
1	50112001-022	Chorizo	De Viena, deberá ser fresca, sin olor desagradable, no congelado, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. (El precio que se indicara en la oferta es el precio unitario por kilo).
2	50112001-010	Jamon	Cocido, envasado, bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica: pasta prensada, elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frío.
3	50112001-021	Pancho	Deberá ser fresca, sin olor desagradable, no congelado, en buen estado de Conservación, la entrega será por kilogramos. (El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por kilo)
4	50112001-014	Fiambre	Elaborado con carne de cerdo, sal, sal de cura húmeda agregada, fosfato, glutamato, monosódico, lactado de sodio, mezcla de condimentos y Vitamina C, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, en buenas condiciones de conservación, la provisión se hará por kilogramos. (El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por kilo.
5	50171550-008	Extracto de tomate	Elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 1 kilogramo como mínimo cada uno, con fecha de vencimiento a la vista, llevara impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E y R.S.P.A. se deberá cotizar por unidad.
6	50192401-003	Mermelada de guayaba	SABORES GUAYABA. Frasco de 390 gr como mínimo la que se encuentra en el mercado, dietético, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico o vidrio, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento y con la marca impresa en el frasco. (El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por unidad)
7	50201706-002	Cafe concentrado instantaneo	De café tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 gr como mínimo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase, la provisión se hará en frasco por unidad. (El precio que se indicará en la oferta será el precio unitario por unidad)

8	50112001-024	Carne vacuna en Res	<p>Se recibirá carne limpia al gancho de novillos medio gordo como mínimo, de 2 a 4 años (hasta 4 dientes), en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilos como mínimo a 140 kilos como máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% del total del animal, con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.).</p> <p>Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs., de descanso en corrales antes de la faena.</p> <p>Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas.</p> <p>El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs., de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius.</p> <p>Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado), bien separados y no apilados.</p> <p>El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne vacuna, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible.</p> <p>El producto debe ser cotizado por kilo limpio.</p>
---	--------------	---------------------	---

9	50112001-023	Hamburguesa de carne vacuna	De Carne Vacuna, en caja de 12 unidades como mínimo, con 30 días de anticipación de su vencimiento impreso en la caja. Cotizar por unidad de caja de 12 unidades.
---	--------------	-----------------------------	---

DISERSANFA			
10	50111510-004	Pollo entero	Se recibirá carne de pollo parrillero congelados, sin menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada por el SENACSA, por ninguna razón se recepcionarán pollos congelados con contenido líquido o con menudencias, podrán ser recibidos en bolsas plastilleras adecuadas en cantidades de hasta 10 (diez) unidades, los cuales deberán ser transportados en vehículos refrigerados especialmente habilitados para el efecto por el SENACSA .
11	50112001-017	Carnaza de 1ra.	(De primera Rabadilla) de vacuno, fresco, proveniente deestablecimeinto autorizados y con inspeccion sanitaria por la SENCSA.
12	50112001-024	Carne vacuna en Res	<p>Se recibirá carne limpia al gancho de novillos de 1° categoría, de clasificación en el mercado tipo exportación, como mínimo de novillos medio gordo, de 2 a 4 años (hasta 4 dientes), en cortes de media res con un peso mínimo de 120 kilos y máximo de 160 kilos cada media res, los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un rendimiento mínimo de 54% del total del peso de cada animal, con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.).</p> <p>Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs de descanso en corrales antes de la faena.</p> <p>Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas.</p> <p>El producto en el momento de la entrega deberá contar con 24 hs de refrigeración en cámaras habilitadas con una temperatura de entre 2 a 7 grados Celsius. El producto en el momento de la entrega deberá contar con una temperatura de entre 2 a 7 grados Celsius. El producto durante su traslado para la entrega deberá ser en camiones frigoríficos con las habilitaciones correspondientes que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Se deberá cotizar por kilo al gancho.</p>
13	50112001-007	Menudencia MONDONGO	MONDONGO VACUNO. Debe ser limpia, sin olor, como máximo 24 hs. De reposo posterior al faenamamiento, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por kilogramos.-
14	50112001-007	Menudencia HIGADO	HIGADO VACUNO. Debe ser limpia, sin olor, como máximo 24 hs. De reposo posterior a la faenamamiento, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por kilogramos.-
15	50112001-021	Pancho	Deberá ser fresca, sin olor desagradable, no congelado, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por kilogramos.-
16	50112001-014	Fiambre	Elaborado con carne de cerdo, sal, sal de cura húmeda agregada, fosfato, glutamato, monosódico, lactado de sodio, mezcla de condimentos y Vitamina C, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, en buenas condiciones de conservación, la provisión se hará por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por kilogramos.-

17	50101538-019	Cebollita en hoja	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por unidad de mazo.-
18	50101538-010	Perejil	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por unidad de mazo.-
19	50101538-008	Lechuga	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos Cotizar por unidad de mazo.-
20	50101538-013	Acelga	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por unidad de mazo.-
21	50101538-007	Espinaca	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por kilogramos.-
22	50101538-9998	Cilantro / Kuratu	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por unidad de mazo.-
23	50221001-003	Arveja en lata	Envase Latas, higiénicas, herméticamente cerrado, sin imperfecciones ya sean ellas abolladuras o herrumbre. Informaciones varias impresas en el envase, originalmente del fabricante, de 200 gramos como mínimo. Rotulado. Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 18 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica grano de arveja al natural, agua y azúcar, conservantes y colorantes permitidos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Cotizar por unidad de Lata.-
24	50202306-001	Jugo Elaborado en Polvo	Con un vencimiento máximo de meses en el momento de la recepción, debe ser den sobre para 8 litros de agua como mínimo. Cotizar en paquete de 200 gramos.
25	50171550-009	Oregano	Características: Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, enteras. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % según corresponde, fecha de vencimiento R.E., R.S.P.A. vigente. Envase de 1 kg como mínimo: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Cotizar por paquete de 1 kilogramo.-
26	50101538-003	Ajo	Cabeza de ajo, tamaño mediano, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Cotizar por unidad de cabeza.-
27	50101634-008	Naranja	Serán proveídos en bolsas de 100 Unidades como mínimo, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin defectos o alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración naranjada característica y uniforme. Cotizar por kilogramos.-
28	50131702-011	Leche de entera liquido	Según plantilla de la DNCP
29	50131702-012	Leche descremada liquido	Leche descremada liquida: Será proveída leche entera pasteurizada UAT de larga vida en envase de Tetra Pack de 1 litro, aptas para consumo humano de marca registrada impresa en el envase, contendrá la información nutricional en el envase, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, habilitación del SENACSA, habilitación del INAM con su R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6 MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Observación: de conformidad a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa: Los Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional. Se deberá cotizar por unidad.-
30	50131606-002	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño grande, con un peso mínimo de 63 gramos, frescos, en planchas de cartón prensado de 30 unidades como mínimo, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. Se deberá cotizar por unidad.-
31	50171831-002	Pure de tomate	Elaborado de la pasta de tomate, sin contenido de gluten ni conservantes, ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase de TETRA PACK de 1 kilo como mínimo, con fecha de vencimiento a la vista, llevara impresa la información nutricional, habilitación del INAN, R.E. Y RSPA. Cotizar por envase de tetra pack de 1 kilo.

32	50171831-001	Salsa de soja	Envase: Frascos, higiénicos, herméticamente cerrados sin imperfecciones. Contenido neto de un (1) litro. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica: Obtenido por procesos de fermentación de soja; colorantes caramelo y conservantes sorbato de potasio. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Cotizar por litros.-
33	50181904-001	Galleta molida	Galleta molida, paquete de 1 kilogramo. Cotizar por kilogramos, se entiende el producto de la molienda, en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación, cuyo expendio deberá ser envasado. Debe cumplirla Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03 y la Resolución de ROTULADO NUTRICIONAL de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble de la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de nacimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSP BS.
34	50221102-003	Harina de maíz	Harina de Maíz blanco, pre cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancia extrañas. Presentación, envasado en bolsa de polietileno de 3 a 5 kilos, fresco del día en condiciones refrigerada. Etiqueta: considerando que es un producto natural y de comercialización a granel y envasado del día, no se tiene en cuenta RSPA. Pero el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 8 ° c y nunca congelado.
35	50192401-003	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar por kilogramos.
36	50181909-001	Galletita salvada	En base a la Plantilla DNCP
37	50192901-006	Disco para pastelon	Tapa para pascualina. Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Cotizar por unidad de paquete.-
38	50171832-001	Mayonesa	De 1 kgs como mínimo. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de Glucosa o sus mezclas. c) El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM. Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el. Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado nutricional.- 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. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
39	50161509-004	Edulcorante liquido	Líquido transparente, a base de stevisido (KA'A HE'E) inocuo adecuado al consumo humano, en frasco de 500 ml, Etiqueta: En el cuerpo del envase, lista de componentes, contenido en ml, debe consignar la cantidad del producto en equivalentes a gramos o las cucharitas de azúcar. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E, R.S.P.A. Vencimiento: 1 (un) año como mínimo a partir de la recepción de productos.-
40	50192403-002	Miel negra	Aspecto: color parduzco muy oscuro, prácticamente negro, de sabor dulce. Se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua que éste contiene, formándose un producto meloso semicristalizado .Características organolépticas: Deberán responder a las siguientes condiciones: Deberán presentar como un producto líquido y espeso. Deberá tener un color negro. Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación en la entrega en Depósito: Frasco por 1 litro. Cotizar por botella de 1 litro.-

41	50192902-001	Fideos	<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 harina de trigo tipo 000, 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 sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p>Se podrá solicitar en distintas variedades: tallarín, cortadito, cintita, espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, en bolsa de polipropileno de 5 kilogramos. Se deberá cotizar por kilo. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Cotizar por kilogramos.-</p>
42	50131702-009	Manteca	<p>En pots, en buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada pote, 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. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por unidad de pote de 1 kilogramos.-</p>
43	50201711-005	Te de manzanilla	<p>Te 100 % natural, bien conservados. Cotizar por unidad de caja. Presentación en caja de 24 sobrecitos como mínimo.-</p>
44	50201711-001	Te de anís	<p>Te 100 % natural, bien conservados Cotizar por unidad de caja. Presentación en caja de 24 sobrecitos como mínimo.</p>
45	50221001-004	Choclo en lata	<p>Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces, que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños. El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada. Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad. Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. Cotizar por unidad.-</p>
46	50171707-001	Vinagre Blanco	<p>Vinagre líquido, obtenido con procesos de fermentación de frutas. Características organolépticas: Deberá presentar color, olor y sabor correspondiente al producto envasada en botellas de polietileno: 1000 ml. Etiqueta: la impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en litros/ml. Debe constar el R.S., R.S.P.A., transporte en condiciones de higiene. Vencimiento como mínimo un año a partir de la fecha de recepción del producto. Cotizar en botella de 1000 ml.</p>
47	50171551-001	Sal fina	<p>Sal Fina Yodada bien conservado, sin rastros de deterioro, humedad o moho. Presentación en paquetes de plástico de 1 kgs como mínimo. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa por el paquete. Vencimiento no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Cotizar por paquete de 1 kilogramo.-</p>
48	50171551-002	Sal gruesa	<p>Sal Gruesa Yodada bien conservado, sin rastros de deterioro, humedad o moho. Presentación en paquetes de plástico de 1 kgs como mínimo. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa por el paquete. Vencimiento no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Cotizar por paquete de 1 kilogramo.</p>

DIGETREN

49	50131702-009	Manteca	<p>Manteca Dietética, con 0% de grasas trans., sin colesterol, con fibras fortificadas con vitamina E, con presentación en pote de 500 gr. Cotizar por pote.</p>
50	50192401-003	Mermelada de guayaba	<p>Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar por kg.</p>
51	50201706-002	Café concentrado instantáneo	<p>De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grms., con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada envase. Sin sodio. Cotizar por unidad.</p>
52	50131702-011	Leche de entera líquido	<p>Conforme a la plantilla del SICP</p>
53	50202306-002	Gaseosa	<p>Gaseosa en botellas de plástico de 2,250 Lts, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.</p>
54	50161511-003	Dulce de leche	<p>Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Cotizar por kg.</p>

55	50161511-004	Dulce de guayaba	Envasado en panes de 35 gramos, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar por unidad.
56	50161511-005	Dulce de batata	En panes de 35 grs, aromatizado con vainilla, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido, con un plazo de entrega mínimo de 1 año antes de su vencimiento. Cotizar por unidad.
57	50202306-001	Jugo Elaborado en Polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 Lts., con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por sobre.

CENTRO FINANCIERO N° 5

58	50111510-004	Pollo entero	Se recibirá carne de pollo parrillero congelados, sin menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada por el SENACSA, por ninguna razón se recepcionarán pollos congelados con contenido líquido o con menudencias, podrán ser recibidos en bolsas plastilleras adecuadas en cantidades de hasta 10 (diez) unidades, los cuales deberán ser transportados en vehículos refrigerados especialmente habilitados para el efecto por el SENACSA. Cotizar por kilogramos.-
59	50112001-015	Rabadilla	Carnaza de primera rabadilla, de vacuno, fresca, proveniente de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada por el SENACSA. Cotizar por kilogramos
60	50112001-029	Bola de Lomo	Carnaza de primera bola de lomo, de vacuno, fresca, proveniente de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada por el SENACSA. Cotizar por kilogramos.-
61	50112001-003	Carnaza blanca	Carnaza de primera blanca, de vacuno, fresca, proveniente de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada por el SENACSA. Cotizar por kilogramos.-
62	50112002-001	Carne de cerdo	Costilla de cerdo, fresca, proveniente de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada por el SENACSA. Cotizar por kilogramos.-
63	50112001-021	Pancho	Deberá ser fresca, si olor desagradable, no congelado, en buen estado de Conservación, la entrega será por kilogramos. (El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por kilo.
64	50112001-014	Fiambre	Tipo parís, elaborado con grasa de cerdo, sal, sal de cura húmeda agregada, fosfato, glutamato, monosódico, lactado de sodio, mezcla de condimentos y Vitamina C, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, en buenas condiciones de conservación, la provisión se hará por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por kilogramos.
65	50112001-023	Hamburguesa de carne vacuna	De Carne Vacuna, en caja de 60 Uds. como mínimo, con 30 días de anticipación de su vencimiento impreso en la caja. Cotizar por unidad de caja de 60 unidades.-
66	50121539-001	Surubi	Surubí en rodajas, debe ser limpio, fresco sin olor nauseabundo, envasado en bolsas de polietileno, la entrega será por kilogramos y en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es unitario por kilogramos.
67	50101538-005	Mandioca	Tamaño mediano/grande, sin moho en perfecto estado de conservación, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa. COTIZAR POR KILO.
68	50101538-019	Cebollita en hoja	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Cebollitas en hojas, sin hojas exteriores verdes. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por unidad de mazo.-
69	50101538-010	Perejil	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Perejil sin hojas exteriores verdes. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por unidad de mazo
70	50101538-008	Lechuga	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Lechuga sin hojas exteriores verdes. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos Cotizar por unidad de mazo
71	50171550-009	Oregano	Características: Hojitas verdes secas, color y olor característico, libres de impurezas, enteras. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % según corresponde, fecha de vencimiento R.E., R.S.P.A. vigente. Envase de 50 grs como mínimo: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Cotizar por paquete de 50 grs como mínimo.-
72	50101538-003	Ajo	Ajo: deberán ser proveídas en cabezas de ajo (bulbo del ajo completo sin quitarle ninguno de sus dientes), frescas de tamaño mediano bien maduro sin picaduras ni descomposición. Deberá proveerse en bolsas de 100 unidades como mínimo. Peso mínimo de 100 gramos cada unidad de cabeza de ajo. Se deberá cotizar por unidad de cabeza de ajo.

73	50101634-008	Naranja	Serán proveídos en bolsas de 100 Unidades, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin defectos o alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración naranjada característica y uniforme. COTIZAR POR KILOS.
74	50101634-011	Mamon	De tamaño mediano y uniforme, sin picaduras ni manchaduras, sanas, sin golpes ni lesiones producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, frescas limpias. Serán proveídas por unidad en bolsas de polietileno, conforme a la cantidad solicitada por la orden de compras. COTIZAR POR KILOGRAMOS.
75	50101634-007	Melon	De tamaño mediano y uniforme, sin picaduras ni manchaduras, sanas, sin golpes ni lesiones producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, frescas limpias. Serán proveídas por unidad en bolsas de polietileno, conforme a la cantidad solicitada por la orden de compras. COTIZAR POR KILOGRAMOS.
76	50131702-011	Leche de entera liquido	Conforme a la plantilla del SICP
77	50131802-007	Queso para sandwich	FILETEADO. Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A Característica: Elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave color amarillo naranja, Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frío. COTIZAR POR KILOGRAMOS.
78	50131606-002	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño grande, con un peso mínimo de 63 gramos, frescos, en planchas de cartón prensado de 30 unidades como mínimo, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. Se deberá cotizar por unidad.
79	50221101-011	Poroto San Francisco	Tipo San Francisco. Serán proveídos en bolsas de polietileno de 1 Kilogramo como mínimo, enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cascara o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, los envases deben contener impresa la marca registrada, la habilitación del INAM R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, lote N°. COTIZAR POR BOLSA DE 5 KILOGRAMOS.
80	50171831-002	Pure de tomate	Elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 500 gramos como mínimo cada uno, con fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. Se deberá cotizar por unidad.
81	12352201-003	Aceite de Oliva	Aceite obtenido del fruto del olivo, únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado; cuyas características organolépticas sean irreprochables. Envase de 250 CC como mínimo.
82	50171707-001	Vinagre Blanco	Envase de 1 litro como mínimo, sin alteraciones, buen color, olor y sabor, con tiempo de almacenamiento de mínimo 6 meses antes de su vencimiento.
83	50192401-003	Mermelada de guayaba	DE GUAYABA. Pote de 1 kilo como mínimo la que se encuentra en el mercado, dietético, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico o vidrio, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento y con la marca impresa en el frasco. Cotizar por unidad.-
84	50171832-001	Mayonesa	De 1 kg. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de Glucosa o sus mezclas). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado nutricional 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. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)"
85	50221101-009	Mani	Fresco cosecha del año, sin enmohecimiento. Maní en grano tostado. Cotizar por kilogramo.

86	50192403-002	Miel negra	<p>Aspecto: color parduzco muy oscuro, prácticamente negro, de sabor dulce. Se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua que éste contiene, formándose un producto meloso semicristalizado. Características organolépticas: Deberán responder a las siguientes condiciones: Deberán presentar como un producto líquido y espeso. Deberá tener un color negro. Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación en la entrega en Depósito: Frasco por 1 litro. Cotizar por botella de 1 litro.-</p>
87	50192902-001	Fideos spaguetti	<p>Fideo Spaguetti, 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 harina de trigo tipo 000, 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 sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 400 grs. Se deberá cotizar por paquete. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg."</p>
88	50192902-001	Fideos Tallarin	<p>Fideo tallarín, 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 harina de trigo tipo 000, 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 sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrá solicitar en distintas variedades: tallarín, cortadito, cintita, espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 400 grs. Se deberá cotizar por paquete. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg."</p>
89	50192902-001	Fideos cortadito	<p>Fideo cortadito, 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 harina de trigo tipo 000, 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 sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrá solicitar en distintas variedades: tallarín, cortadito, cintita, espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 400 grs. Se deberá cotizar por paquete. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg."</p>
90	50192902-001	Fideos caracolito	<p>Fideo caracolito, 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 harina de trigo tipo 000, 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 sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrá solicitar en distintas variedades: tallarín, cortadito, cintita, espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 400 GRS. Se deberá cotizar por paquete. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg."</p>
91	50171551-001	Sal fina	<p>Sal Fina Yodada bien conservado, sin rastros de deterioro, humedad o moho. Presentación en paquetes de plástico de 1 kg. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa por el paquete. Vencimiento no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Cotizar por paquete de 1 kilo.</p>
92	50171551-002	Sal gruesa	<p>Sal Gruesa Yodada bien conservado, sin rastros de deterioro, humedad o moho. Presentación en paquetes de plástico de 1kg. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa por el paquete. Vencimiento no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Cotizar por paquete de 1 kilo.</p>
93	50201706-003	Cafe Molido	<p>Café molido tipo exportación, envase de 500 grms como mínimo, buen color, sabor, sin mohos u otros tipos de alteraciones, con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca de la bien impresa en cada envase. Sin sodio. Cotizar por unidad</p>

94	50161511-005	Dulce de batata	En paquetes de 200 grs, aromatizado con vainilla, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido, con un plazo de entrega mínimo de 1 año antes de su vencimiento. Cotizar por unidad.
95	50192401-006	Durazno en almibar en lata	En latas mínimo de 820 grs., de durazno. Debiendo ser conservados en almibares livianos o jugo natural. Debe conservar todos los nutrientes naturales (vitaminas). Deben estar etiquetadas en donde se especifique valor nutricional, si está cortada en gajos, mitades o entera, habilitación para el consumo humano del INAM (R.E. R.S.P.A.). Fecha de vencimiento a la vista. Latas que no presenten defectos exteriores, perfectamente selladas
96	50202306-002	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 2 Lts, tapa rosca, SABOR COLA. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
97	50202306-002	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 2 Lts, tapa rosca, SABOR GUARANA. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.

DISERDAM

98	50181909-001	Galletita salvada	En base a la plantilla DNCP
99	50131702-009	Manteca	Manteca Dietética, con 0% de grasas trans. , sin colesterol, con fibras fortificadas con vitamina E, con presentación en pote de 500 gr. Cotizar por pote.
100	50192401-003	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar por kg.
101	50201706-002	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grms., con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada envase. Sin sodio. Cotizar por unidad.
102	50161815-002	Caramelo	Caramelos de café, con calidad internacional. Presentación en bolsa de 957 gr. Cotizar por paquete.
103	50161815-002	Caramelo	Caramelos de Frutas, con calidad internacional. Presentación en bolsa de 957 gr. Cotizar por paquete.
104	50131702-011	Leche de entera liquido	Conforme a la plantilla del SICP
105	50202306-001	Jugo Elaborado en Polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 Lts., con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por sobre.
106	50202306-002	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 2,250 Lts, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
107	50171830-002	Mostaza	Mostaza con minerales y vitaminas A, B y C. Presentación en envases plásticos de 250 gr. Cotizar por unidad.
108	50171830-001	Salsa de tomate	Con carbohidratos, potasio, calcio y hierro. Presentación en envases plásticos de 250 gr. Cotizar por unidad.
109	50221001-003	Arveja en lata	Arvejas con hidratos de carbono, proteínas y grasas. Presentación en lata de 500gr. Cotizar por unidad.
110	50171550-008	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pack de 500 gr. Cotizar por unidad.
111	50221001-004	Choclo en lata	Choclos con proteínas, grasas, calorías, hidratos de carbono, magnesio y zinc. Presentación en lata de 500gr. Cotizar por unidad.
112	50171832-001	Mayonesa	Mayonesa dietética, con carbohidratos y proteínas. Presentación en envases plásticos de 1kg. Cotizar por unidad.

DISERAGRO

113	10121503-001	Balanceado para Ganado Vacuno	Balanceado para ganado, en bolsa de 50 kilos como mínimo. Cotizar por unidad de bolsa de 50 kilos.-
114	10121801-001	Balanceado para perros	Balanceado para perros, en bolsa de 25 kilos c/u como mínimo. Cotizar por unidad de bolsa de 25 kilos
115	10121604-001	Balanceado aves	Balanceado para aves pre postura, en bolsa de 50 kilos c/u como mínimo. Cotizar por unidad de bolsa de 50 kilos.-

116	10121604-001	Balanceado aves	Balanceado para aves postura, en bolsa de 50 kilos c/u como mínimo. Cotizar por unidad de bolsa de 50 kilos.-
117	10121604-001	Balanceado aves	Balanceado para aves iniciador, en bolsa de 50 kilos c/u como mínimo. Cotizar por unidad de bolsa de 50 kilos.-
118	10121604-001	Balanceado aves	Balanceado para aves terminador, en bolsa de 50 kilos c/u como mínimo. Cotizar por unidad de bolsa de 50 kilos.-
119	10122101-001	Balanceado para porcino	Balanceado para cerdo iniciador, en bolsa de 50 kilos c/u como mínimo. Cotizar por unidad de bolsa de 50 kilo.-
120	10122101-001	Balanceado para porcino	Balanceado para cerdo terminador, en bolsa de 50 kilos c/u como mínimo Cotizar por unidad de bolsa de 50 kilos.-
121	10121702-001	Alimento para peces	Balanceado para pez (tilapia) engorde, en bolsa de 25 kilos c/u como mínimo. Cotizar por unidad de bolsa de 25 kilos.-
122	50221101-003	Maíz Colorado	Maíz rojo para ponedora, en bolsa de 50 kilos c/u como mínimo Cotizar por unidad de bolsa de 50 kilos.

ACLARACIONES SOBRE BIENES OFERTADOS:

Los bienes presentados como muestras para la evaluación de las ofertas, deberán cumplir las especificaciones técnicas y la forma presentación y las unidades de medidas establecidas, además deberán presentar con Logotipo de la Empresa Oferente.

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

Los productos (ITEM: 17, 18, 19, 20, 21, 22, 26, 27, 30, 34, 67, 68, 70, 72, 73, 74, 75, 78, 122) 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), SENA y SENACSA, ni el cumplimiento de las Resoluciones del Mercosur en cuanto a especificaciones de envases, rotulados en general y etiquetas, establecidas en las ESPECIFICACIONES TECNICAS Y SUMINISTROS REQUERIDOS.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

JUSTIFICATIVA DE LLAMADO A CONTRATACIÓN

Dando cumplimiento a la Resolución DNCP N° 2115/2021 de fecha 18 de mayo de 2.021, POR LA CUAL SE APRUEBA LA VERSIÓN 4 DE LOS PLIEGOS ESTÁNDARES A SER UTILIZADOS POR LOS ORGANISMOS Y ENTIDADES DEL ESTADO, SOCIEDADES ANÓNIMAS CON PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DEL ESTADO Y MUNICIPALIDADES, EN EL MARCO DE LA LEY N° 2051/03.

IDENTIFICACIÓN

1. INSTITUCIÓN: DDSSCC
2. NOMBRE Y CARGO: GRAL DIV ROQUE ALBERTO SOTELO CHAPARRO
3. DEPENDENCIA SOLICITANTE: JEFATURA DE ABASTECIMIENTO DE CARNE Y EL DEPÓSITO CENTRAL DE VIVERES.

JUSTIFICACIÓN DEL LLAMADO

La presente solicitud tiene por objeto satisfacer las necesidades de Productos Alimenticios a ser proveídos al Ministerio de Defensa Nacional, Comando de las Fuerzas Militares y las distintas Unidades del Comando del Ejército y del Comando Logístico durante el Ejercicio Fiscal 2023, cumpliendo con la Directiva General Bienio y demás exigencias del Escalón Superior.

IDENTIFICACIÓN DE LA PLANIFICACIÓN

La presente solicitud para el llamado de Adquisición de Productos Alimenticios es periódica para cada Ejercicio Fiscal, por tratarse de una necesidad vital para la alimentación de todo el personal militar y para el desarrollo normal de las actividades de las Unidades.

JUSTIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas de cada artículo que comprende la presente solicitud es el resultado de un trabajo de identificación específica de cada producto alimenticio, que sirve para optimizar la utilización del mismo, posterior comparación con otros artículos de similares características buscando siempre la economía y eficiencia, y las fuentes utilizadas fueron los precios de posibles oferentes y contratos de llamados anteriores.

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 indicado a continuación:

De acuerdo a la necesidad de la institución afectada, el adjudicado deberá entregar lo solicitado en la misma dentro de los 5 (cinco) días hábiles contados desde el momento de la recepción de la Orden de compra.

Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
(Indicar el N°)	(Indicar la descripción de los bienes)	(Insertar la cantidad de bienes a proveer)	(Indicar la unidad de medida de los bienes)	(Indicar el nombre del lugar)	(Indicar la(s) fecha(s) de entrega requerida(s))
COMANDO LOGISTICO	Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales de las DDSDCC para el Comando Logístico AD REFERENDUM	1	UNIDAD	RUTA TRANCHACO KM 13 1/2	DICIEMBRE/2023
DISERSANFA	Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales de las DDSDCC para el Comando Logístico AD REFERENDUM	1	UNIDAD	GRAL DIAZ/ DON BOSCO/ASUNCION	DICIEMBRE/2023
DIGETREN	Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales de las DDSDCC para el Comando Logístico AD REFERENDUM	1	UNIDAD	AVDA. CHOFERES DEL CHACO/ PACHECO	DICIEMBRE/2023
CENTRO FINANCIERO N° 5	Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales de las DDSDCC para el Comando Logístico AD REFERENDUM	1	UNIDAD	RUTA TRANCHACO KM 13/12	DICIEMBRE/2023
DISERDAM	Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales de las DDSDCC para el Comando Logístico AD REFERENDUM	1	UNIDAD	Av. Madame Lynch, Reservista de la Guerra del Chaco y, Asunción	DICIEMBRE/2023
DISERAGRO	Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales de las DDSDCC para el Comando Logístico AD REFERENDUM	1	UNIDAD	LAS RESIDENTAS/COTA SOSA LUQUE	DICIEMBRE/2023

Plan de entrega de los servicios

Ítem	Descripción del servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de ejecución de los servicios
(Indicar el N°)	(Indicar la descripción de los servicios)	(Insertar la cantidad de rubros de servicios a proveer)	(Indicar la unidad de medida de los rubros de servicios)	(Indicar el nombre del lugar)	(Indicar la(s) fecha(s) de entrega requerida(s))
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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:

Los bienes a ser entregados serán verificados en detalle en cuanto a su composición, calidad, presentación con especialistas en nutrición y en caso necesario el comité de recepción remitirá los bienes a la Institución competente para realizar dicha verificación, como ser la INTN o la INAN.

La presentación de los bienes a ser entregados deberá cumplir con las especificaciones técnicas y marcas de productos que los mismos no se encuentren vencidas ni deterioradas o infectadas, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

Los bienes deberán estar empaquetados y sellados a fin de no sufrir ningún tipo de deterioro o infestación por algún tipo de insectos o microorganismos.

Si los bienes al momento de la entrega, que tengan algún tipo de organismo ajeno al producto, automáticamente serán rechazados.

Será obligatoria la presentación de los productos en envases y/o cajas de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas, con la marca impresa en los mismos, las que deberán llevar impresa la habilitación correspondiente por el INAM, R.E., R.S.P.A, como también la habilitación correspondiente del SENACSA, de conformidad a lo que corresponda por cada bien.

OBSERVACION PARA EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional 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. País de origen
5. Lote N°
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

La Convocante se reserva el derecho de realizar visitas a los locales de los oferentes, a fin de corroborar la ubicación de los depósitos y/o almacenes y las condiciones en que se encuentran los mismos.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.

Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.
3. La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.

7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

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	Nota de Remisión / Acta de recepción	FEBRERO/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	MARZO/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	ABRIL/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	MAYO/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	JUNIO/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	JULIO/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	AGOSTO/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	SEPTIEMBRE/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	OCTUBRE/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	NOVIEMBRE/2023
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	DICIEMBRE/2023

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 no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por 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 u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. 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: Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes: A plazos , conforme a la disponibilidad del Plan de Caja aprobado por el Ministerio de Hacienda en forma mensual por FF 10 y FF 30 por el monto de la factura presentada dentro de un plazo máximo de 60 (sesenta) días., sujeto a aprobación para el Ejercicio Fiscal año 2023.-

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Reajuste

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

El precio del contrato estará sujeto a reajustes.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas:

$$P = P_0 \times C$$

C_0

Dónde:

P: Precio Reajustado de la oferta.

Po: Precio original de la oferta.

C: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

C₀: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central de Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Unidad Responsable de la Ejecución del Contrato (DDSSCC) por el Proveedor. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes no entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la Máxima Autoridad de la Convocante.-----

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado. -----

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:

1,00 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada 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:

0,50

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 registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.

3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

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

Fuerza mayor

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

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la 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:

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

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 rescindiré 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.

