

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Ministerio de la Mujer (MM)**  
**Ministerio de la Mujer**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE ALIMENTOS - PLIRIANUAL**  
(versión 1)

ID de Licitación:

**447731**



Modalidad:

**Menor cuantía nacional**

Publicado el:

**05/09/2024**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N°  
7021/22."  
Versión 2*

# RESUMEN DEL LLAMADO

## Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	447731	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE ALIMENTOS - PLIRIANUAL
Convocante:	Ministerio de la Mujer (MM)	Categoría:	50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Ministerio de la Mujer	Tipo de Procedimiento:	MCN - Menor cuantía nacional

## Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	A TRAVES DEL SICP	Fecha Límite de Consultas:	12/09/2024 10:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	EDIF. AYFRA - MINISTERIO DE LA MUJER - DIRECCION DE CONTRATACIONES - PISO 13	Fecha de Entrega de Ofertas:	17/09/2024 08:30
Lugar de Apertura de Ofertas:	EDIF. AYFRA - MINISTERIO DE LA MUJER - DIRECCION DE CONTRATACIONES - PISO 13	Fecha de Apertura de Ofertas:	17/09/2024 09:00

## Adjudicación y Contrato

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

## Datos del Contacto

Nombre:	MIGUEL DE JESUS FERNANDEZ ROJAS	Cargo:	DIRECTOR
Teléfono:	450036	Correo Electrónico:	uoc@mujer.gov.py

# DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

## Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

## Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

## Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible. El Estado por medio de las actividades de compra de bienes y/o 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.

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y [https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras\\_publicas\\_sostenibles/](https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/)

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

## Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser

respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

La convocante podrá establecer una junta de aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o 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.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

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

## **Formato y firma de la oferta**

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

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

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

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

## **Plazo para presentar las ofertas**

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

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

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

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

## **Oferentes en consorcio**

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

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

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

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

## Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

## Precio y formulario de la oferta

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

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

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

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios de 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 de la contratación, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y

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

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

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

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.

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

---

## **Abastecimiento simultáneo**

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

No Aplica

---

## **Moneda de la oferta y pago**

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

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.

---

## **Copias de la oferta - CPS**

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

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

Cantidad de copias requeridas:

No Aplica

---

## Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de contratación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

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

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.

---

## 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 Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

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

---

## Ofertas Alternativas

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

No Aplica

---

## Periodo de validez de las ofertas

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

60

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 solicitará ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

---

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas en el SICP por la Convocante.
2. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:
  - a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
  - b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.
3. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
  - a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b. Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
  - c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
  - d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
    - d.1 Firmar el contrato,
    - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
    - d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
    - d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
    - d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
5. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
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 garantía. 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.

## **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:

90

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.

## **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.

Cuando la presentación de oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente

## **Apertura de ofertas**

1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas y, en caso de existir notificaciones de retiro, sustitución o modificación de las propuestas, se leerá durante el acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

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

3. Primero se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

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

autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

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

c) "MODIFICACION": Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

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

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

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

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. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

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

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

## Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.

Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

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

---

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

---

## Autorización del Fabricante

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

No Aplica

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

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

---

## Muestras

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

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y 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.

---

## Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

## **Plazo de reposición de bienes**

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

1 (UN) DÍA HÁBIL CONTADOS DESDE LA COMUNICACIÓN AL PROVEEDOR

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

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

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

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

## **Periodo de validez de la Garantía de los bienes**

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

No Aplica

## **Cobertura de Seguro de los bienes**

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

## Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscritos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

## Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

## Requisitos de Calificación

**Calificación Legal.** Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

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

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

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.

3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá 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 Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de “Sanciones a Proveedores” del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

## Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

## Análisis de precios ofertados

La evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme al siguiente parámetro:

- a. 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.

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios, en cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

## Composición de Precios

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

El listado de elementos es meramente enunciativo y no limitativo, de modo que sirva como una referencia al momento de solicitar a los oferentes la composición de los precios, pudiendo la misma modificar el listado para adaptarlo a las características particulares que se presenten los bienes y servicios licitados según los rubros a los cuales pertenecen.

ELEMENTOS QUE DETERMINAN EL PRECIO DEL BIEN/SERVICIO OFERTADO	COSTO EXPRESADO EN LA MONEDA DE LA OFERTA
ELEMENTOS DE VALOR FIJO	
Mano de obra	
Inmuebles	
Maquinarias	
Herramientas	
Vehículos	
Equipos Informáticos	
Muebles	
Seguros	
Servicios Básicos	
ELEMENTOS DE VALOR VARIABLE	
Insumos	
Mantenimiento	
Gastos Administrativos	
Gastos de venta	

TOTAL DE COSTOS	
Utilidad esperada	
PRECIO DEL BIEN/SERVICIO ANTES DE IMPUESTOS	
Impuestos	
PRECIO FINAL DEL BIEN / SERVICIO IMPUESTOS INCLUIDOS	

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

## **Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional**

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

## **Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.**

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

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

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

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

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

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

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

5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (\*\*)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (\*\*)
7. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (\*\*)
8. **Documentos legales .Oferentes.**

#### **8.1. Personas Físicas.**

- a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (\*)
- b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (\*)
- c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (\*)

#### **8.2. Personas Jurídicas.**

1. 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. (\*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (\*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (\*)
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (\*)

#### **8.3. Oferentes en Consorcio.**

- a. 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. (\*)
- b. 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). (\*)
- c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (\*):
  - i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
  - ii. 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.
- d. 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 (\*):
  - i. 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
  - ii. 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.

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

Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (\*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

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:

### 1. PARA CONTRIBUYENTES DE IRE GENERAL.

Deberá cumplir con el siguiente parámetro de los años (2021, 2022, 2023).

a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años

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

El promedio en los 3 últimos años, no deberá ser negativo.

### 2. PARA CONTRIBUYENTES DE IRE SIMPLE

Deberá cumplir el siguiente parámetro.

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2021, 2022, 2023.

### 3. PARA CONTRIBUYENTES DE IRP/IRP-RSP

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2021, 2022, 2023.

### 4. PARA CONTRIBUYENTES EXCLUSIVAMENTE DEL IVA GENERAL.

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos 3 meses.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

1. Presentación de Balance General y Estado de Resultados de los años 2021, 2022, 2023 para contribuyente de IRE GENERAL.

2. Presentación del Formulario 501 de los años 2021, 2022, 2023 para contribuyentes IRE SIMPLE.
3. Presentación del Formulario 515 para los años 2021, 2022, 2023 para contribuyentes del IRP/ IRP-RSP.
4. Presentación de Formulario 120 IVA General de los últimos 3 meses, para contribuyentes de IVA Gral.

## Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en Adquisición/Provisión de alimentos con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 03 (tres) años. (2021-2022-2023)

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- a. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida Año 2020, 2021, 2022.
- b. Constancia de RUC emitida por la SET
- c. Patente Comercial vigente emitido por el Municipio donde fija dirección el oferente.

## Capacidad Técnica

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

- El oferente deberá presentar junto con su oferta una Declaración Jurada de contar con los vehículos, propios o tercerizados, aptos para el transporte de los alimentos requeridos por esta Convocante (Vehículos con refrigeración para el transporte de alimentos).
- Registro de Establecimiento (RE) según las categorías vigentes, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Deberá permanecer vigente a la fecha de Apertura de Ofertas.
- Registro Sanitario de Productos Alimenticios (RSPA) de cada uno de los productos envasados que oferte, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Deberá permanecer vigente a la fecha de Apertura de Ofertas.
- Certificado de Producto Nacional expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Circular DNCP N° 24/2014. (Obligatorio para productos derivados de lácteos, Ley 5264)

## **Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica**

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

- Declaración Jurada de contar con los vehículos aptos para el transporte de los alimentos.
- Registro de Establecimiento (RE)
- Registro Sanitario de Productos Alimenticios (RSPA)
- Certificado de Producto Nacional

## **Otros criterios que la convocante requiera**

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

Se recuerda a los potenciales oferentes la vigencia del Artículo 1°, inc. m) de la RESOLUCIÓN DNCP N° 4401/2023, modificado por el Artículo 2° de la Resolución DNCP N° 1230/24.

## **Aclaración de las ofertas**

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

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

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

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

## **Disconformidad, errores y omisiones**

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

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación

necesaria, dentro de un plazo razonable no menor a un día hábil, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.

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

- a) Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

## **Criterios de desempate de ofertas**

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

## **Criterios de Adjudicación**

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

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

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

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

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios

requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

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

---

## Notificaciones

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

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.

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

## Suministros y Especificaciones técnicas

Esta sección constituye el detalle de los bienes y/o servicios con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

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

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

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

- **Nombre, cargo y dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:** Lic. Mónica Zayas, Directora General de Centros Regionales y Albergues para las Mujeres.
- **Justificación de la necesidad:** El Ministerio de la Mujer cuenta con Albergues ubicados en el área Central y en el interior del país, donde se brinda asistencia a mujeres en situación de vulnerabilidad, por lo que brindar una buena alimentación es primordial para la estadía de las mismas y sus dependientes mientras dure su permanencia en dichos espacios de protección.
- **Justificación de la planificación:** La planificación responde a un llamado sucesivo, ya que la adquisición de alimentos es de suma importancia a fin de satisfacer las necesidades de las usuarias.
- **Justificación de las especificaciones técnicas establecidas:** Las especificaciones técnicas fueron proveídas por la Dirección General de Centros Regionales y Albergues en base a un estudio exhaustivo de las necesidades nutricionales de las beneficiarias.

## Especificaciones técnicas - CPS

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

DETALLE DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACUERDO A LA NECESIDAD					
ÍTEM	CÓDIGO DE CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	12181602-9997	Aceite comestible	Aceites comestibles, obtenido de semillas, 100 % de girasol, sin mezclas. Contendrá solamente el componente propio del aceite que integra la composición de las semillas del que provienen. Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de aspecto líquido transparente amarillento brillante, libre de cuerpos extraños y sedimentos. Envasado adecuadamente libre de golpes o averías, en envases original, no recargado, con logo de la marca y con fecha de vencimiento legible.	Unidad	Botella de 900 centímetros cúbicos
2	50171903-002	Aceitunas verdes descaroizadas	Aceitunas verdes de mesa; descaroizadas, en estado de madurez adecuado, de buena calidad y conservación, firmes, sanas de color homogéneo, no tendrán otras manchas distintas de su pigmentación natural. De una sola variedad en el mismo envase. Exentas de materias extrañas o defectos que puedan afectar su inocuidad y/o valor nutricional. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase.	Unidad	Paquete de 100 gramos
3	50101538-003	Ajo	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin contaminantes (plagas, insectos ni restos biológicos de los mismos), y que puedan mantenerse en buen estado durante un mínimo de 20 días.	Unidad	Unidad
4	50101542-002	Almidón de mandioca	Polvo fino, sin grumos, blanco característico de la mandioca, sin mezclas; de una misma especie. Libre de sustancias extrañas contaminantes. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

5	50171550-999	Anís	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de granos enteros. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.) Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.	Unidad	Paquete de 100 gramos
6	50221101-001	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I, de granos enteros, duros, brillantes, de color blanco, sin puntos negros, sin perforaciones, procesados sin cáscara, libre de impurezas ni sustancias extrañas contaminantes (parásitos, plagas, insectos ni restos biológicos de los mismos). No contendrá polvo, ni fragmentos de granos inferiores al tamaño especificado, presentados en paquetes o bolsas perfectamente empaquetadas sin presencia de averías en las mismas que altere la calidad del producto; deberá tener la fecha de vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
7	50221001-003	Arveja	Desgranadas de color verde oscuro brillante, enlatadas, sin sustancias extrañas contaminantes e insectos. Deberá estar envasado, sellado, sin abolladuras ni signos de avería que comprometa la inocuidad y valor nutricional del producto. Deberá contar con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase.	Unidad	Lata de 300 gramos
8	50121538-001	Atún	Filete desmenuzado, elaborado a partir de atún cocido, enlatado, sin mezcla de sustancias extrañas contaminantes. Deberá estar envasado, sellado, sin abolladuras ni signos de avería que comprometa la inocuidad y valor nutricional del producto. Deberá contar con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase.	Unidad	Lata de 170 gramos

9	50161509-002	Azúcar blanca	Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa. Deberá ser sacarosa natural purificada y cristalizada, de color blanco brillante, refinada sin grumos ni terrones, inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas ni contaminantes (plagas, insectos ni restos biológicos), con características organolépticas de color, sabor y olor propios del producto en buen estado. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la fecha de vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
10	50101634-002	Banana	Deberán ser sanas, limpias, semi-maduras. Deberán estar enteras, sin fragmentos en estado de descomposición o deterioro que disminuya el tiempo de almacenamiento y conservación óptima para su consumo fresco, exentos de cualquier materia extraña visible (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos).	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
11	50101538-004	Batata	Raíz entera, libre de tierra adherida, de tamaño y maduración adecuada, libre de daños y con características físicas de peso, forma, color y textura particulares del producto, inocuos y saludables para el consumo.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
12	50181905-002	Bizcochuelo	Masa homogénea, esponjoso, libre de impurezas y materias extrañas. De color y olor característico. Deberá estar envasado, sellado, libre de averías, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallado y la fecha de elaboración y vencimiento legibles impresos en el envase.	Unidad	Paquete de 1 kilogramo
13	50201706-005	Café concentrado instantáneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grs., con la marca del bien impresa en cada envase. (Sin sodio) Deberá contar con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase, con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento.	Kilogramos	Frasco de 200 gramos
14	50101538-001	Calabaza	De tamaño mediano a grande, limpio, en buen estado de maduración, libre de tierra adherida, fresco de color naranja, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

15	50112001-017	Carnaza de primera	Carne aseada de color rojo brillante correspondiente al corte y calidad especificada, envasada en bolsas que cuente con los requerimientos sanitarios vigentes, deberá ser limpia, fresca. Envasada higiénica y adecuadamente.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
16	50112002-001	Carne de cerdo	La carne debe ser de color rosa perlado y de textura fina, de aspecto jugoso pero no mojado o grasiento. La grasa debe ser de color blanco y firme, no amarillento. Si el corte de carne posee piel fina o grasa externa, debe tener aspecto fresco y húmedo.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
17	50112003-001	Carne de soja	Concentrado de proteína que se obtiene a partir de la soja o soya, deshidratado. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallados y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 500 gramos
18	50112001-018	Carne molida de primera	Molida de primera, fresca, si es posible ninguna grasa visible, siempre garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada libre de insectos, polvo o sustancias extrañas, no deben estar en mal estado con aspecto pegajoso, con olor desagradable, coloración verdusca o negruzca.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
19	50112001-028	Carne vacuna enlatada	Elaborado de carne vacuna, con sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase.	Unidad	Lata de 340 gramos
20	50101538-018	Cebolla	Deberán ser sanas, limpias, en buen estado de maduración, de tamaño mediano, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, deberán estar exentas de brotes.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
21	50101538-019	Cebollita de hoja	Deberán ser frescas, enteras, sanas y limpias, de color verde oscuro, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición ni hojas secas, sin insectos y libre de material extraño al producto.	Unidad	Unidad

22	50221001-004	Choclo	Granos enteros de color amarillo brillante, enlatados, sin sustancias extrañas contaminantes e insectos. Deberá estar envasado, sellado, sin abolladuras ni signos de avería que comprometa la inocuidad y valor nutricional del producto. Deberá contar con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase.	Unidad	Lata de 300 gramos
23	50161511-011	Chocolatada	En polvo, obtenido a partir de la pulverización del cacao, enriquecida, con agregados de azúcares y leche o productos lácteos, soluble, en buen estado de conservación, adecuado para el consumo humano. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de averías, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallados y la fecha de elaboración y vencimiento legibles impresos en el envase.	Kilogramo	Paquete de 400 gramos
24	50171550-005	Comino	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.)	Unidad	Paquete de 100 gramos
25	50181903-003	Coquito-palito-rosquita	Elaborados con harina de trigo enriquecida. Unidades de tamaño adecuado mediano de corteza de color uniforme, sin mezclas ni restos de sustancias extrañas, con un periodo de elaboración no mayor a 2 (dos) días anterior a la fecha de entrega. No envasado en caliente. Debe ser de olor y color agradable. Envasado: Debe ser transparente, sano, limpio e inviolable, de un material aprobado con N° de: R.E., R.S.P.A., Rotulado: Debe tener en su envase en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
26	50131702-002	Crema de leche	Crema artificial, Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Unidad	Tetrapak de 200 gramos

27	50192901-005	Disco para empanada	Pasta fresca elaborada con harina de trigo enriquecida, fraccionadas en forma circular de tamaño grande. Para freír y para horno. Deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	Unidad	Paquete de 12 Unidades
28	50161511-003	Dulce de leche	Envasado, 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.	Unidad	Pote de 450 gramos
29	50161509-004	Edulcorante líquido	Aditivo alimentario. Edulcorante de mesa en envase de plástico con mezcla segura aprobada para el consumo humano. Apto para cocción. Debe ser o contener en sus ingredientes Ka'a he'e. Los mismos deberán de contar los registros de R.E. y R.S.P.A.	Unidad	Frasco de 600 mililitros
30	50193203-9999	Ensalada en conserva	Ensalada de Hortalizas Jardinera Lata 200g. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Unidad	Lata de 200 gramos
31	50171550-008	Extracto de tomate	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sustancias extrañas. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Unidad	Envase tetra pack de 140 gramos
32	50192902-001	Fideos surtidos	Deben ser elaborados con harina de trigo enriquecida tipo 000, o elaborado con harina mezcla permitido. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin presencia de sustancias extrañas contaminantes y libres de insectos o gorgojos. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Unidad	Paquete de 400 gramos
33	50181903-001	Galleta	Elaborados con harina 000, de tamaño adecuado mediano a grande, de consistencia blanda por dentro y cobertura firme, sin mezclas de sustancias extrañas, sin signos de enmohecimiento, sin presentar abolladuras, no envasado en caliente y con un periodo de elaboración de 1(un) día de la fecha de entrega.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

34	50181904-001	Galleta molida	Producto resultante de la trituration industrial de pan de trigo. El pan rallado se elaborará únicamente en las fábricas de pan y se expendrá exclusivamente en envase original, con la rotulación correspondiente. Exentas de materias extrañas. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase. Sin síntomas de alteración en el producto y envase que lo contiene.	Unidad	Paquete de 800 gramos
35	50181909-002	Galletita Dulce	Galletitas Dulces fortificadas, aquellos preparados alimenticios elaborados fundamentalmente por una mezcla de harina grasas comestibles, azúcar y agua y otros ingredientes permitidos por este PBC, tales como aditivos aromas, esencias, etc; y fortificados en el proceso de elaboración con hierro y vitamina B12, que es sometido a proceso caracterizado por su bajo contenido en agua y su textura crocante. El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan desarrollen o no agreguen sustancias, físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.	Unidad	Paquete de 300 gramos
36	50181909-003	Galletita salada craker	Galletita salada craker Grasas/lípidos, proteínas, fibras alimentarias livianas y crocantes de gluten bajas en calorías.	Unidad	Paquete de 100 gramos
37	50112001-023	Hamburguesa de carne vacuna	Elaboradas con carne vacuna molida de primera calidad, libre de sustancias extrañas. Deberán estar congeladas, correctamente envasadas, sin presentar alteraciones de ningún tipo. Deberá estar envasado y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso en el envase.	Unidad	Caja de 6 unidades
38	50221102-003	Harina de maíz	Deberá ser harina de maíz pre-cocida, elaborada a partir de la molienda de granos enteros de maíz, maduros, en buen estado, sin germinar y exentos de impurezas, mohos, semillas de malas hierbas y otros cereales, con características organolépticas de color, sabor y olor propios del producto fresco en buen estado.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

39	50221102-004	Harina de trigo	Tipo 000, en paquete de 1 kilogramo. Libre de sustancias extrañas. Color y olor característicos. Registro de Establecimiento y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento impresos en el paquete.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
40	50404102-001	Hojas de Laurel	Deberán contener hojas sanas, enteras, deshidratadas, limpias, crujiente, de color verde homogéneo; sin hojas amarillas. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.	Unidad	Paquete de 15 gramos
41	50131606-002	Huevo	De gallina, de tamaño adecuado mediano a grande, deberán ser enteros, sanos, limpios, sin alteraciones de ningún tipo, en perfecto estado de conservación, con cáscara seca, con forma normal, presentadas en cajas que aseguren el transporte. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos ni biológicos.	Unidad	Plancha de 30 unidades
42	50112001-010	Jamón	Deberá ser fresca, presentada en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta, sin estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, envasado correctamente, con recubrimientos adheridos que garanticen la inocuidad del producto. Con características organolépticas adecuadas.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
43	50202306-001	Jugo Elaborado en Polvo	Jugo de frutas distintos sabores en sobre de 25 gramos como mínimo, que contengan carbohidratos, azúcares, sodio y vitamina C. En caja de 24 unidades. Cotizar por sobres.	Unidad	Sobre de 25 gramos
44	50131702-003	Leche en polvo	Leche entera y descremada en polvo, sin grumos, de color blanco amarillento, fortificada con vitaminas y minerales. Correcta y herméticamente empaquetadas sin presencia de averías ni abolladuras en la envoltura que comprometa su valor nutricional e inocuidad. Libre de sustancias extrañas (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos). Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase. Los mismos deberán de contar los registros de R.E. y R.S.P.A.	Unidad	Paquete de 800 gramos

45	50131702-011	Leche entera líquida	Fortificada con vitaminas y minerales. Los envases deben ser Tetra Pack, contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, lote N°, etc. Visible y legible. Los envases deben estar limpios y en perfecto estado sin averías ni abolladuras.	Unidad	Envase tetra pack de 1 litro
46	50101538-008	Lechuga	Deberán contener hojas sanas, frescas, limpias, crujiente en tallos, de adecuada madurez, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.	Unidad	Unidad
47	50221001-005	Lenteja	Deberán ser granos enteros, secos, en perfecto estado de conservación. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de sustancias extrañas, parásitos, insectos o partes biológicas de los mismos. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
48	50101634-004	Limón	De madurez adecuada, deberán ser sanas, de color verde brillante, limpias, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, libre de sustancias extrañas y agentes contaminantes y que puedan mantenerse en buenas condiciones para su posterior consumo durante un periodo mínimo de 15 días.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
49	50101538-9992	Locote verde	Deberán ser de tamaño mediano a grande, de color verde brillante, de adecuada madurez, no deberán estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, deberán ser enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, con piel firme, seca, bien formadas y desarrolladas.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
50	50221101-004	Locro	Trozos pelados y fragmentados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de parásitos, insectos o partes biológicas de los mismos, libre de sustancias extrañas al maíz. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Unidad	Paquete de 400 gramos

51	50101538-005	Mandioca	Deberán ser sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, en buen estado de maduración, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, no deberán estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
52	50192110-002	Maní	Granos enteros, tostados, descascarados. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de averías y con la fecha de elaboración y vencimiento legibles impresos en el envase.	Kilogramo	Paquete de 300 gramos
53	50101634-006	Manzana	Deberán ser sanas, limpias, de color rojo brillante por fuera, en buen estado de maduración, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, libre de materias extrañas ni contaminantes (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos), y que puedan mantenerse en buenas condiciones de maduración durante un mínimo de 15 días.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
54	50201711-005	Manzanilla	Manzanilla natural en Flor bien conservada en paquetes. Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.	Unidad	Paquete de 50 gramos
55	50201711-005	Manzanilla	Manzanilla natural en TÉ, bien conservados en paquetes Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.	Unidad	Caja de 25 unidades
56	50131702-016	Margarina Vegetal	Amarillo Suave y uniforme cremoso semisólido. Deberá ser apta para cocción, 100% de origen vegetal. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Con características organolépticas, sabor y olor, agradables característicos del producto fresco.	Unidad	Pote de 500 gramos
57	50201712-001	Mate Cocido Soluble	Mate cocido soluble instantáneo. Extracto soluble de Yerba Mate mezclado con azúcar y leche entera en polvo.	Unidad	Paquete de 200 gramos
58	50171832-001	Mayonesa	Envasado en recipientes de sachet que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de consistencia semisólida pastosa; textura lisa, de color amarillo homogéneo, libre de sustancias extrañas contaminantes. Deberá estar envasado, sellado, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallados y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Unidad	Sachet de 237 gramos

59	50192401-003	Mermelada de guayaba	Envasado, 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.	Unidad	Pote de 500 gramos
60	50111510-001	Muslo de pollo	Muslo de pollo fresco con hueso, sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la marca. Siempre garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada y libre de insectos, polvo o sustancias extrañas, no deben estar en mal estado con aspecto pegajoso, con olor desagradable, o coloración verdusca.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
61	50101634-008	Naranja	Deberán ser sanas, de color naranja brillante, libre de golpes, limpias, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin contaminantes (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos). Deberán poder mantenerse en buenas condiciones para su posterior consumo durante un mínimo de 15 días.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
62	50192901-001	Ñoquis	Pasta fresca elaborada con harina de trigo enriquecida, fraccionadas en forma circular de tamaño mediano. Deberán expendirse en envases cerrados, original, en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	Unidad	Paquete de 500 gramos
63	50171550-009	Orégano	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de fragmentos de hojas deshidratadas. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.)	Unidad	Paquete de 25 gramos
64	50112001-021	Pancho	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la marca.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

65	50101538-9994	Papa	Deberán ser sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano a grande, en perfecto estado de conservación, sin brotes, no deberán estar ni contener fragmentos en estado de descomposición ni contaminación de sustancias extrañas.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
66	50111510-003	Pechuga de pollo	Pechuga de pollo fresco con hueso, sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la marca. Siempre garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada y libre de insectos, polvo o sustancias extrañas, no deben estar en mal estado con aspecto pegajoso, con olor desagradable, o coloración verdusca.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
67	50171550-010	Pimienta	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.	Kilogramo	Paquete de 15 gramos
68	50221101-002	Pororó	Granos de maíz, entero tipo pororó, libre de impurezas ni sustancias extrañas contaminantes (parásitos, plagas, insectos ni restos biológicos de los mismos). Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería en la misma y con la marca y fecha de vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 800 gramos
69	50221101-006	Poroto rojo	De tipo San Francisco. Deberán ser granos enteros, libres de impurezas y sustancias extrañas (parásitos, plagas, insectos ni restos biológicos de los mismos), en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. Presentados en envase limpio, sano, que mantenga su estado inocuo, seco sin rastros de alteraciones de ningún tipo físicos o atmosféricos.	Unidad	Paquete de 500 gramos

70	50181901-006	Pre-pizza	Pre-cocida. El producto deberá ser elaborado a partir de harina de trigo de calidad, con mezclas de ingredientes seleccionados, bien especificados en el envase. Deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	Unidad	Paquete de 260 gramos
71	50221201-002	Preparado de cereal/cereales	Hojuelas de maíz escarchadas, Deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	kilogramo	Caja de 510 gramos
72	50112001-009	Puchero de Primera	Corte de carne vacuna con cantidad adecuada de partes blandas y hueso, correspondiente a la calidad especificada; ser limpia, fresca, envasada en bolsas que cuente con los requerimientos sanitarios vigentes.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
73	50131802-007	Queso para sándwich	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y contenido graso moderado, sin estar ni contener fragmentos en descomposición, envasado adecuadamente. Con fecha de elaboración y vencimiento legible en el envoltorio que lo contiene.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
74	50131801-001	Queso Paraguay	Deberá ser fresco, de humedad adecuada, de color blanco amarillento homogéneo. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo (ejemplo soja), procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la inocuidad y el valor nutricional del producto.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
75	50101538-021	Remolacha	Deberán ser frescas, sanas, limpias, de color rojo brillante, libre de golpes ni magulladuras, de adecuada madurez, enteras, redondas, tamaño mediano, en buen estado de conservación, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición ni contener sustancias extrañas contaminantes.	Unidad	Paquete de 1 kilogramo

76	50101538-022	Repollo	Fresco, de adecuada madurez, de tamaño mediano a grande, sin sustancias contaminantes, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
77	50171551-001	Sal fina	Con la denominación de Sal yodada fina, cristales finos blancos, secos, sin signos de humedad; solubles en el agua y de sabor salino franco, exento de sustancias contaminantes (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos). Deberá estar envasado, sellado, sin averías y con la fecha de vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
78	50171831-001	Salsa de soja	Deberá estar envasado en recipientes que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de consistencia líquida; textura lisa sin grumos, de color oscuro y olor característico. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, sin signos de avería.	Unidad	Frasco de 250 mililitros
79	50121538-002	Sardina	Producto en conserva, envasado en medio líquido de cobertura, en recipientes herméticamente cerrados. Las sardinas de cada envase deben ser de tamaño uniforme y no deben estar fragmentadas. Libre de sustancias extrañas contaminantes. Deberá estar envasado, sellado, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallados y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Unidad	Lata de 125 gramos
80	50181901-999	Tapa para Pascualina	Pasta fresca elaborada con harina de trigo enriquecida, fraccionadas en forma circular de tamaño grande. Deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	Unidad	Paquete de 480 gramos
81	50101538-023	Tomate	Deberán ser sanos, limpios, de color rojo brillante, libre de golpes, de adecuada madurez, tipo perita, tamaño mediano, en buen estado de conservación, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición ni contaminación de sustancias extrañas.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

82	50171707-001	Vinagre de Manzana	Deberá estar envasado en recipientes que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de consistencia líquida; textura lisa sin grumos, de color claro transparente y olor característico. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.	Unidad	Frasco de 750 mililitros
83	50171549-001	Yerba mate	Formado exclusivamente por las hojas o mezclas con fragmentos de ramas jóvenes de la yerba mate. La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. Sin saborizantes ni agregados de menta boldo u otras hierbas ajena a la yerba mate, con características organolépticas de color, sabor y olor propios del producto. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la marca y fecha de vencimiento impreso por el envase.	Unidad	Paquete de 1 kilogramo
84	50131702-013	Yogurt	Líquido cremoso natural al que se han añadido agentes aromáticos autorizados, con agregado de prebióticos envasado herméticamente cerrado y con cantidad adecuada de aire en su interior, sin presencia de averías ni abolladuras en la misma que comprometan la inocuidad o valor nutricional del producto, elaborado con leche entera, en buen estado, con fecha de vencimiento vigente por un mínimo de 20 días del momento de la entrega. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, marca y la habilitación del INAN, R.S.P.A., fecha de Vencimiento y elaboración legible.	Unidad	Sachet de 450 gramos
85	50101538-024	Zanahoria	Deberán ser sanas, de adecuada madurez, limpias, libre de tierra adherida, de tamaño mediano a grande, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
86	50101538-025	Zapallo	Deberán ser sanas, limpias, libre de tierra adherida, de tamaño grande, en buen estado de maduración, de color verde oscuro por fuera, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

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

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales . Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como “o sustancialmente equivalente” u “o por lo menos equivalente”. Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
  - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
  - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
  - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
  - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
  - (e) Lista detallada de avaluos de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avaluos no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

### Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

DETALLE DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACUERDO A LA NECESIDAD					
ÍTEM	CÓDIGO DE CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN

1	12181602-9997	Aceite comestible	Aceites comestibles, obtenido de semillas, 100 % de girasol, sin mezclas. Contendrá solamente el componente propio del aceite que integra la composición de las semillas del que provienen. Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de aspecto líquido transparente amarillento brillante, libre de cuerpos extraños y sedimentos. Envasado adecuadamente libre de golpes o averías, en envases original, no recargado, con logo de la marca y con fecha de vencimiento legible.	Unidad	Botella de 900 centímetros cúbicos
2	50171903-002	Aceitunas verdes descarozadas	Aceitunas verdes de mesa; descarozadas, en estado de madurez adecuado, de buena calidad y conservación, firmes, sanas de color homogéneo, no tendrán otras manchas distintas de su pigmentación natural. De una sola variedad en el mismo envase. Exentas de materias extrañas o defectos que puedan afectar su inocuidad y/o valor nutricional. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase.	Unidad	Paquete de 100 gramos
3	50101538-003	Ajo	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin contaminantes (plagas, insectos ni restos biológicos de los mismos), y que puedan mantenerse en buen estado durante un mínimo de 20 días.	Unidad	Unidad
4	50101542-002	Almidón de mandioca	Polvo fino, sin grumos, blanco característico de la mandioca, sin mezclas; de una misma especie. Libre de sustancias extrañas contaminantes. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
5	50171550-999	Anís	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de granos enteros. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.) Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.	Unidad	Paquete de 100 gramos

6	50221101-001	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I, de granos enteros, duros, brillantes, de color blanco, sin puntos negros, sin perforaciones, procesados sin cáscara, libre de impurezas ni sustancias extrañas contaminantes (parásitos, plagas, insectos ni restos biológicos de los mismos). No contendrá polvo, ni fragmentos de granos inferiores al tamaño especificado, presentados en paquetes o bolsas perfectamente empaquetadas sin presencia de averías en las mismas que altere la calidad del producto; deberá tener la fecha de vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
7	50221001-003	Arveja	Desgranadas de color verde oscuro brillante, enlatadas, sin sustancias extrañas contaminantes e insectos. Deberá estar envasado, sellado, sin abolladuras ni signos de avería que comprometa la inocuidad y valor nutricional del producto. Deberá contar con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase.	Unidad	Lata de 300 gramos
8	50121538-001	Atún	Filete desmenuzado, elaborado a partir de atún cocido, enlatado, sin mezcla de sustancias extrañas contaminantes. Deberá estar envasado, sellado, sin abolladuras ni signos de avería que comprometa la inocuidad y valor nutricional del producto. Deberá contar con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase.	Unidad	Lata de 170 gramos
9	50161509-002	Azúcar blanca	Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa. Deberá ser sacarosa natural purificada y cristalizada, de color blanco brillante, refinada sin grumos ni terrones, inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas ni contaminantes (plagas, insectos ni restos biológicos), con características organolépticas de color, sabor y olor propios del producto en buen estado. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la fecha de vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

10	50101634-002	Banana	Deberán ser sanas, limpias, semi-maduras. Deberán estar enteras, sin fragmentos en estado de descomposición o deterioro que disminuya el tiempo de almacenamiento y conservación óptima para su consumo fresco, exentos de cualquier materia extraña visible (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos).	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
11	50101538-004	Batata	Raíz entera, libre de tierra adherida, de tamaño y maduración adecuada, libre de daños y con características físicas de peso, forma, color y textura particulares del producto, inocuos y saludables para el consumo.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
12	50181905-002	Bizcochuelo	Masa homogénea, esponjoso, libre de impurezas y materias extrañas. De color y olor característico. Deberá estar envasado, sellado, libre de averías, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallado y la fecha de elaboración y vencimiento legibles impresos en el envase.	Unidad	Paquete de 1 kilogramo
13	50201706-005	Café concentrado instantáneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grs., con la marca del bien impresa en cada envase. (Sin sodio) Deberá contar con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase, con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento.	Kilogramos	Frasco de 200 gramos
14	50101538-001	Calabaza	De tamaño mediano a grande, limpio, en buen estado de maduración, libre de tierra adherida, fresco de color naranja, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
15	50112001-017	Carnaza de primera	Carne aseada de color rojo brillante correspondiente al corte y calidad especificada, envasada en bolsas que cuente con los requerimientos sanitarios vigentes, deberá ser limpia, fresca. Envasada higiénica y adecuadamente.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
16	50112002-001	Carne de cerdo	La carne debe ser de color rosa perlado y de textura fina, de aspecto jugoso pero no mojado o grasiento. La grasa debe ser de color blanco y firme, no amarillento. Si el corte de carne posee piel fina o grasa externa, debe tener aspecto fresco y húmedo.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

17	50112003-001	Carne de soja	Concentrado de proteína que se obtiene a partir de la soja o soya, deshidratado. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallados y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 500 gramos
18	50112001-018	Carne molida de primera	Molida de primera, fresca, si es posible ninguna grasa visible, siempre garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada libre de insectos, polvo o sustancias extrañas, no deben estar en mal estado con aspecto pegajoso, con olor desagradable, coloración verdusca o negruzca.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
19	50112001-028	Carne vacuna enlatada	Elaborado de carne vacuna, con sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase.	Unidad	Lata de 340 gramos
20	50101538-018	Cebolla	Deberán ser sanas, limpias, en buen estado de maduración, de tamaño mediano, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, deberán estar exentas de brotes.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
21	50101538-019	Cebollita de hoja	Deberán ser frescas, enteras, sanas y limpias, de color verde oscuro, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición ni hojas secas, sin insectos y libre de material extraño al producto.	Unidad	Unidad
22	50221001-004	Choclo	Granos enteros de color amarillo brillante, enlatados, sin sustancias extrañas contaminantes e insectos. Deberá estar envasado, sellado, sin abolladuras ni signos de avería que comprometa la inocuidad y valor nutricional del producto. Deberá contar con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso en el envase.	Unidad	Lata de 300 gramos
23	50161511-011	Chocolatada	En polvo, obtenido a partir de la pulverización del cacao, enriquecida, con agregados de azúcares y leche o productos lácteos, soluble, en buen estado de conservación, adecuado para el consumo humano. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de averías, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallados y la fecha de elaboración y vencimiento legibles impresos en el envase.	Kilogramo	Paquete de 400 gramos

24	50171550-005	Comino	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.)	Unidad	Paquete de 100 gramos
25	50181903-003	Coquito-palito-rosquita	Elaborados con harina de trigo enriquecida. Unidades de tamaño adecuado mediano de corteza de color uniforme, sin mezclas ni restos de sustancias extrañas, con un periodo de elaboración no mayor a 2 (dos) días anterior a la fecha de entrega. No envasado en caliente. Debe ser de olor y color agradable. Envasado: Debe ser transparente, sano, limpio e inviolable, de un material aprobado con N° de: R.E., R.S.P.A., Rotulado: Debe tener en su envase en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
26	50131702-002	Crema de leche	Crema artificial, Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Unidad	Tetrapak de 200 gramos
27	50192901-005	Disco para empanada	Pasta fresca elaborada con harina de trigo enriquecida, fraccionadas en forma circular de tamaño grande. Para freír y para horno. Deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	Unidad	Paquete de 12 Unidades
28	50161511-003	Dulce de leche	Envasado, 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.	Unidad	Pote de 450 gramos
29	50161509-004	Edulcorante liquido	Aditivo alimentario. Edulcorante de mesa en envase de plástico con mezcla segura aprobada para el consumo humano. Apto para cocción. Debe ser o contener en sus ingredientes Ka'a he'e. Los mismos deberán de contar los registros de R.E. y R.S.P.A.	Unidad	Frasco de 600 mililitros
30	50193203-9999	Ensalada en conserva	Ensalada de Hortalizas Jardinera Lata 200g. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Unidad	Lata de 200 gramos

31	50171550-008	Extracto de tomate	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sustancias extrañas. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Unidad	Envase tetra pack de 140 gramos
32	50192902-001	Fideos surtidos	Deben ser elaborados con harina de trigo enriquecida tipo 000, o elaborado con harina mezcla permitido. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin presencia de sustancias extrañas contaminantes y libres de insectos o gorgojos. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Unidad	Paquete de 400 gramos
33	50181903-001	Galleta	Elaborados con harina 000, de tamaño adecuado mediano a grande, de consistencia blanda por dentro y cobertura firme, sin mezclas de sustancias extrañas, sin signos de enmohecimiento, sin presentar abolladuras, no envasado en caliente y con un periodo de elaboración de 1(un) día de la fecha de entrega.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
34	50181904-001	Galleta molida	Producto resultante de la trituración industrial de pan de trigo. El pan rallado se elaborará únicamente en las fábricas de pan y se expendirá exclusivamente en envase original, con la rotulación correspondiente. Exentas de materias extrañas. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase. Sin síntomas de alteración en el producto y envase que lo contiene.	Unidad	Paquete de 800 gramos
35	50181909-002	Galletita Dulce	Galletitas Dulces fortificadas, aquellos preparados alimenticios elaborados fundamentalmente por una mezcla de harina grasas comestibles, azúcar y agua y otros ingredientes permitidos por este PBC, tales como aditivos aromas, esencias, etc; y fortificados en el proceso de elaboración con hierro y vitamina B12, que es sometido a proceso caracterizado por su bajo contenido en agua y su textura crocante. El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan desarrollen o no agreguen sustancias, físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.	Unidad	Paquete de 300 gramos

36	50181909-003	Galletita salada craker	Galletita salada craker Grasas/lípidos, proteínas, fibras alimentarias livianas y crocantes de gluten bajas en calorías.	Unidad	Paquete de 100 gramos
37	50112001-023	Hamburguesa de carne vacuna	Elaboradas con carne vacuna molida de primera calidad, libre de sustancias extrañas. Deberán estar congeladas, correctamente envasadas, sin presentar alteraciones de ningún tipo. Deberá estar envasado y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso en el envase.	Unidad	Caja de 6 unidades
38	50221102-003	Harina de maíz	Deberá ser harina de maíz pre-cocida, elaborada a partir de la molienda de granos enteros de maíz, maduros, en buen estado, sin germinar y exentos de impurezas, mohos, semillas de malas hierbas y otros cereales, con características organolépticas de color, sabor y olor propios del producto fresco en buen estado.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
39	50221102-004	Harina de trigo	Tipo 000, en paquete de 1 kilogramo. Libre de sustancias extrañas. Color y olor característicos. Registro de Establecimiento y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento impresos en el paquete.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
40	50404102-001	Hojas de Laurel	Deberán contener hojas sanas, enteras, deshidratadas, limpias, crujiente, de color verde homogéneo; sin hojas amarillas. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.	Unidad	Paquete de 15 gramos
41	50131606-002	Huevo	De gallina, de tamaño adecuado mediano a grande, deberán ser enteros, sanos, limpios, sin alteraciones de ningún tipo, en perfecto estado de conservación, con cáscara seca, con forma normal, presentadas en cajas que aseguren el transporte. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos ni biológicos.	Unidad	Plancha de 30 unidades
42	50112001-010	Jamón	Deberá ser fresca, presentada en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta, sin estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, envasado correctamente, con recubrimientos adheridos que garanticen la inocuidad del producto. Con características organolépticas adecuadas.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

43	50202306-001	Jugo Elaborado en Polvo	Jugo de frutas distintos sabores en sobre de 25 gramos como mínimo, que contengan carbohidratos, azúcares, sodio y vitamina C. En caja de 24 unidades. Cotizar por sobres.	Unidad	Sobre de 25 gramos
44	50131702-003	Leche en polvo	Leche entera y descremada en polvo, sin grumos, de color blanco amarillento, fortificada con vitaminas y minerales. Correcta y herméticamente empaquetadas sin presencia de averías ni abolladuras en la envoltura que comprometa su valor nutricional e inocuidad. Libre de sustancias extrañas (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos). Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase. Los mismos deberán de contar los registros de R.E. y R.S.P.A.	Unidad	Paquete de 800 gramos
45	50131702-011	Leche entera líquida	Fortificada con vitaminas y minerales. Los envases deben ser Tetra Pack, contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, lote N°, etc. Visible y legible. Los envases deben estar limpios y en perfecto estado sin averías ni abolladuras.	Unidad	Envase tetra pack de 1 litro
46	50101538-008	Lechuga	Deberán contener hojas sanas, frescas, limpias, crujiente en tallos, de adecuada madurez, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.	Unidad	Unidad
47	50221001-005	Lenteja	Deberán ser granos enteros, secos, en perfecto estado de conservación. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de sustancias extrañas, parásitos, insectos o partes biológicas de los mismos. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
48	50101634-004	Limón	De madurez adecuada, deberán ser sanas, de color verde brillante, limpias, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, libre de sustancias extrañas y agentes contaminantes y que puedan mantenerse en buenas condiciones para su posterior consumo durante un periodo mínimo de 15 días.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

49	50101538-9992	Locote verde	Deberán ser de tamaño mediano a grande, de color verde brillante, de adecuada madurez, no deberán estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, deberán ser enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, con piel firme, seca, bien formadas y desarrolladas.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
50	50221101-004	Locro	Trozos pelados y fragmentados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de parásitos, insectos o partes biológicas de los mismos, libre de sustancias extrañas al maíz. Deberá estar envasado, sellado y con la fecha de elaboración y vencimiento legible impreso por el envase.	Unidad	Paquete de 400 gramos
51	50101538-005	Mandioca	Deberán ser sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, en buen estado de maduración, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, no deberán estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
52	50192110-002	Maní	Granos enteros, tostados, descascarados. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de averías y con la fecha de elaboración y vencimiento legibles impresos en el envase.	Kilogramo	Paquete de 300 gramos
53	50101634-006	Manzana	Deberán ser sanas, limpias, de color rojo brillante por fuera, en buen estado de maduración, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, libre de materias extrañas ni contaminantes (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos), y que puedan mantenerse en buenas condiciones de maduración durante un mínimo de 15 días.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
54	50201711-005	Manzanilla	Manzanilla natural en Flor bien conservada en paquetes. Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.	Unidad	Paquete de 50 gramos
55	50201711-005	Manzanilla	Manzanilla natural en TÉ, bien conservados en paquetes Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.	Unidad	Caja de 25 unidades

56	50131702-016	Margarina Vegetal	Amarillo Suave y uniforme cremoso semisólido. Deberá ser apta para cocción, 100% de origen vegetal. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Con características organolépticas, sabor y olor, agradables característicos del producto fresco.	Unidad	Pote de 500 gramos
57	50201712-001	Mate Cocido Soluble	Mate cocido soluble instantáneo. Extracto soluble de Yerba Mate mezclado con azúcar y leche entera en polvo.	Unidad	Paquete de 200 gramos
58	50171832-001	Mayonesa	Envasado en recipientes de sachet que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de consistencia semisólida pastosa; textura lisa, de color amarillo homogéneo, libre de sustancias extrañas contaminantes. Deberá estar envasado, sellado, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallados y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Unidad	Sachet de 237 gramos
59	50192401-003	Mermelada de guayaba	Envasado, 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.	Unidad	Pote de 500 gramos
60	50111510-001	Muslo de pollo	Muslo de pollo fresco con hueso, sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la marca. Siempre garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada y libre de insectos, polvo o sustancias extrañas, no deben estar en mal estado con aspecto pegajoso, con olor desagradable, o coloración verduzca.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
61	50101634-008	Naranja	Deberán ser sanas, de color naranja brillante, libre de golpes, limpias, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin contaminantes (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos). Deberán poder mantenerse en buenas condiciones para su posterior consumo durante un mínimo de 15 días.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

62	50192901-001	Ñoquis	Pasta fresca elaborada con harina de trigo enriquecida, fraccionadas en forma circular de tamaño mediano. Deberán expendirse en envases cerrados, original, en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	Unidad	Paquete de 500 gramos
63	50171550-009	Orégano	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de fragmentos de hojas deshidratadas. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.)	Unidad	Paquete de 25 gramos
64	50112001-021	Pancho	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la marca.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
65	50101538-9994	Papa	Deberán ser sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano a grande, en perfecto estado de conservación, sin brotes, no deberán estar ni contener fragmentos en estado de descomposición ni contaminación de sustancias extrañas.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
66	50111510-003	Pechuga de pollo	Pechuga de pollo fresco con hueso, sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la marca. Siempre garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada y libre de insectos, polvo o sustancias extrañas, no deben estar en mal estado con aspecto pegajoso, con olor desagradable, o coloración verdusca.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
67	50171550-010	Pimienta	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.	Kilogramo	Paquete de 15 gramos

68	50221101-002	Pororó	Granos de maíz, entero tipo pororó, libre de impurezas ni sustancias extrañas contaminantes (parásitos, plagas, insectos ni restos biológicos de los mismos). Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería en la misma y con la marca y fecha de vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 800 gramos
69	50221101-006	Poroto rojo	De tipo San Francisco. Deberán ser granos enteros, libres de impurezas y sustancias extrañas (parásitos, plagas, insectos ni restos biológicos de los mismos), en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. Presentados en envase limpio, sano, que mantenga su estado inocuo, seco sin rastros de alteraciones de ningún tipo físicos o atmosféricos.	Unidad	Paquete de 500 gramos
70	50181901-006	Pre-pizza	Pre-cocida. El producto deberá ser elaborado a partir de harina de trigo de calidad, con mezclas de ingredientes seleccionados, bien especificados en el envase. Deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	Unidad	Paquete de 260 gramos
71	50221201-002	Preparado de cereal/cereales	Hojuelas de maíz escarchadas, Deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	kilogramo	Caja de 510 gramos
72	50112001-009	Puchero de Primera	Corte de carne vacuna con cantidad adecuada de partes blandas y hueso, correspondiente a la calidad especificada; ser limpia, fresca, envasada en bolsas que cuente con los requerimientos sanitarios vigentes.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
73	50131802-007	Queso para sándwich	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y contenido graso moderado, sin estar ni contener fragmentos en descomposición, envasado adecuadamente. Con fecha de elaboración y vencimiento legible en el envoltorio que lo contiene.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

74	50131801-001	Queso Paraguay	Deberá ser fresco, de humedad adecuada, de color blanco amarillento homogéneo. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo (ejemplo soja), procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la inocuidad y el valor nutricional del producto.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
75	50101538-021	Remolacha	Deberán ser frescas, sanas, limpias, de color rojo brillante, libre de golpes ni magulladuras, de adecuada madurez, enteras, redondas, tamaño mediano, en buen estado de conservación, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición ni contener sustancias extrañas contaminantes.	Unidad	Paquete de 1 kilogramo
76	50101538-022	Repollo	Fresco, de adecuada madurez, de tamaño mediano a grande, sin sustancias contaminantes, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
77	50171551-001	Sal fina	Con la denominación de Sal yodada fina, cristales finos blancos, secos, sin signos de humedad; solubles en el agua y de sabor salino franco, exento de sustancias contaminantes (plagas, insectos o restos biológicos de los mismos). Deberá estar envasado, sellado, sin averías y con la fecha de vencimiento legible impreso por el envase.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
78	50171831-001	Salsa de soja	Deberá estar envasado en recipientes que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de consistencia líquida; textura lisa sin grumos, de color oscuro y olor característico. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, sin signos de avería.	Unidad	Frasco de 250 mililitros
79	50121538-002	Sardina	Producto en conserva, envasado en medio líquido de cobertura, en recipientes herméticamente cerrados. Las sardinas de cada envase deben ser de tamaño uniforme y no deben estar fragmentadas. Libre de sustancias extrañas contaminantes. Deberá estar envasado, sellado, con la Información Nutricional e ingredientes bien detallados y con la fecha de elaboración y vencimiento impreso por el envase.	Unidad	Lata de 125 gramos

80	50181901-999	Tapa para Pascualina	Pasta fresca elaborada con harina de trigo enriquecida, fraccionadas en forma circular de tamaño grande. Deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto y fecha de elaboración y vencimiento (día, mes y año).	Unidad	Paquete de 480 gramos
81	50101538-023	Tomate	Deberán ser sanos, limpios, de color rojo brillante, libre de golpes, de adecuada madurez, tipo perita, tamaño mediano, en buen estado de conservación, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición ni contaminación de sustancias extrañas.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
82	50171707-001	Vinagre de Manzana	Deberá estar envasado en recipientes que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de consistencia líquida; textura lisa sin grumos, de color claro transparente y olor característico. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.	Unidad	Frasco de 750 mililitros
83	50171549-001	Yerba mate	Formado exclusivamente por las hojas o mezclas con fragmentos de ramas jóvenes de la yerba mate. La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. Sin saborizantes ni agregados de menta boldo u otras hierbas ajena a la yerba mate, con características organolépticas de color, sabor y olor propios del producto. Deberá estar envasado, sellado, sin signos de avería y con la marca y fecha de vencimiento impreso por el envase.	Unidad	Paquete de 1 kilogramo
84	50131702-013	Yogurt	Líquido cremoso natural al que se han añadido agentes aromáticos autorizados, con agregado de prebióticos envasado herméticamente cerrado y con cantidad adecuada de aire en su interior, sin presencia de averías ni abolladuras en la misma que comprometan la inocuidad o valor nutricional del producto, elaborado con leche entera, en buen estado, con fecha de vencimiento vigente por un mínimo de 20 días del momento de la entrega. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, marca y la habilitación del INAN, R.S.P.A., fecha de Vencimiento y elaboración legible.	Unidad	Sachet de 450 gramos

85	50101538-024	Zanahoria	Deberán ser sanas, de adecuada madurez, limpias, libre de tierra adherida, de tamaño mediano a grande, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo
86	50101538-025	Zapallo	Deberán ser sanas, limpias, libre de tierra adherida, de tamaño grande, en buen estado de maduración, de color verde oscuro por fuera, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición.	Kilogramo	Paquete de 1 kilogramo

## De las MIPYMES

Para los procedimientos de Menor Cuantía, este tipo de procedimiento de contratación estará preferentemente reservado a las MIPYMES, de conformidad al artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas". Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 5° de la Ley N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio

## Plan de entrega de los bienes

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

### Plan de Entregas

Tres (3) días hábiles posteriores a la recepción por el proveedor de la Orden de Compra. Los mismos deberán ser entregados en los **Albergues del Ministerio de la Mujer (Trata de Mujeres, Casa Mercedes Sandoval y Albergue de Curuguaty)** según corresponda, de conformidad a las solicitudes realizadas mediante las Órdenes de Compra.

Los insumos solicitados deberán ser entregados en el **Albergue de Curuguaty**, en caso de no poder ser trasladado a dicha ciudad se deberá establecer un nexo con supermercado o comercio de la zona para el retiro de los mismos en tiempo y forma establecido.

**Observación:** Los productos no perecederos deberán tener como mínimo su fecha de vencimiento no menor a 12 (doce) meses, a partir de la entrega de los productos adjudicados.

El potencial oferente, en caso de ser adjudicado, deberá considerar lo siguiente: de conformidad a la Ley N° 5777/16 "De protección Integral a las Mujeres contra toda forma de Violencia" para lo cual, el oferente deberá tomar todas las medidas apropiadas y precauciones necesarias, para la guarda de la confidencialidad de la información, considerando el carácter estrictamente reservado, y por lo tanto, no podrá ser divulgada a terceros, ni usada para ningún propósito diferente.

## 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:

### RESPONSABILIDAD DEL TRASLADO DE LOS BIENES.

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

El administrador de contrato, realizará en forma aleatoria las inspecciones necesarias, pudiendo para el efecto solicitar el apoyo a otras áreas técnicas de conformidad a la naturaleza de los alimentos proveídos. Los alimentos proveídos deben ser y corresponder exactamente a lo ofertado por el Proveedor adjudicado. Esta inspección y prueba para su aprobación deberá cumplirse con la Emisión del Acta Final de Recepción, copia de la cual será proveída al Proveedor.

La CONTRATANTE se encargará de la inspección y revisión de los ítems proveídos a través del Administrador de Contrato y se tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- Cumplir con lo establecido en los apartados Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas CPS y Plan de entrega de los servicios, solicitados en la sección Suministros requeridos especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones.

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:

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Notas de remisión de conformidad a las solicitudes realizadas mediante las Órdenes de Compra.

#### Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Orden de Compra	Orden de Compra	Conforme las necesidades de los Centros Regionales y Albergues
Nota de remisión	Nota de Remisión	Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la recepción de la Orden de Compra por el proveedor

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.

# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día 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, deberá especificar la obligación dispensada 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.

## Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

## 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.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

## 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.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

## 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 seguirán siendo de propiedad de dichos terceros.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Transporte

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

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

## Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". 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 proveedor o contratista en el SICP**

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.

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

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

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

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

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

## **Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

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

10,00 %

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

## **Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

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

## **Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato**

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

DESDE LA FIRMA DEL CONTRATO Y POR TODO EL PERIODO DE SU EJECUCIÓN, MÁS UN PERIODO DE 30 DÍAS CALENDARIO POSTERIORES AL VENCIMIENTO DEL MISMO

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.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

## **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 Identificación de Servicios Personales (FIS).

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

7-Formulario de Identificación del Personal (FIP)

**LA FORMA DE PAGO SERÁ CONTRAENTREGA.**

Se debe tener en cuenta que el proceso reviste carácter Plurianual, contemplado dentro del presupuesto aprobado para la entidad en el Presupuesto General de la Nación correspondiente al ejercicio fiscal 2024 y se encuentra sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación correspondiente al ejercicio fiscal 2025.

**La nota de solicitud de pago deberá ir acompañada de los siguientes documentos**

- a. La factura de pago y la nota de remisión; deberán ser presentadas con la correspondiente validación de la DNIT y estar firmadas y selladas por el proveedor adjudicado.
- b. La Constancia REPSE, deberá estar vigente, firmada y sellada por el proveedor adjudicado.
- c. El Certificado de Cumplimiento Tributario, deberá estar vigente al momento en que se realizará el pago, firmado y sellado por el proveedor adjudicado.
- d. La Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social, deberá estar vigente al momento en que se realizará el pago, firmada y sellada por el proveedor adjudicado.
- e. El Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), debe corresponder al período-mes en que se realizará el pago y deberá estar firmado y sellado por el proveedor adjudicado.
- f. El Formulario de Información del personal (FIP); deberá estar firmado y sellado por el proveedor adjudicado.

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 hábiles de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

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

## **Anticipo MIPYMES**

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

## **Solicitud de Pago de Anticipo**

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

No Aplica

## **Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo**

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

No Aplica

## **Reajuste**

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

El precio del contrato estará sujeto a reajustes 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, de conformidad a la siguiente fórmula y procedimiento para el reajuste:

$$A = P \times I.I.B.C.P \ 15\%$$

Dónde: A= Precio ajustado de los bienes facturados.

P= Precio facturado de los bienes ofertados.

I.I.B.C.P= Índice de Inflación emitido por el Banco Central del Paraguay.

15%= Mínimo necesario para reajuste del precio. No se reconocerá (n) reajuste (s) de precio (s) si el suministro se encuentra atrasado respecto al plazo de entrega aprobado. El proveedor adjudicado deberá presentar una nota de solicitud a fin de que sea otorgado el reajuste.

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

## **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 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.

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

### Impuestos y derechos

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

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

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

No Aplica

### Convenios Modificatorios

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

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## **Limitación de responsabilidad**

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

## **Responsabilidad del proveedor**

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

## **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.

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 terminar el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

### **3. Terminación por conveniencia**

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

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

-Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

## **Otras causales de terminación del contrato**

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

No Aplica

## **Fraude y Corrupción**

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.
2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:
  - (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
  - (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
  - (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
  - (iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
  - (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
  - (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
  - (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
  - (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.
3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

## **Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.**

“Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de

Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI "PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS" de la Ley N° 7021/22.

---

## **Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación**

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

---

## **Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje**

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

No Aplica

# 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.

