

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

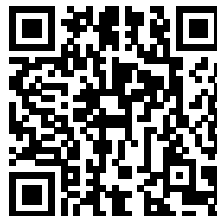
**Gabinete Militar / Presidencia de la República  
Gabinete Militar**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
(versión 2)

ID de Licitación:

**457603**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**09/01/2025**

*"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:       | 457603  | Nombre de la Licitación: | ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS    |
| Convocante:             | Gabinete Militar /<br>Presidencia de la República | Categoría:               | 50000000 - Alimentos<br>Bebidas y Tabaco |
| Unidad de Contratación: | Gabinete Militar                                  | Tipo de Procedimiento:   | LPN - Licitación Pública<br>Nacional     |

## Etapas y Plazos

|                                |   |                               |                  |
|--------------------------------|---|-------------------------------|------------------|
| Lugar para Realizar Consultas: | CONSULTA ELECTRONICA<br>DNCP                              | Fecha Límite de Consultas:    | 14/01/2025 09:00 |
| Lugar de Entrega de Ofertas:   | UOC GABIMIL - RIO<br>AQUIDABAN E/ REPUBLICA -<br>ASUNCION | Fecha de Entrega de Ofertas:  | 21/01/2025 09:00 |
| Lugar de Apertura de Ofertas:  | UOC GABIMIL - RIO<br>AQUIDABAN E/ REPUBLICA -<br>ASUNCION | Fecha de Apertura de Ofertas: | 21/01/2025 09:15 |

## Adjudicación y Contrato

|                          |  |           |       |
|--------------------------|--|-----------|-------|
| Sistema de Adjudicación: | Lote   | Anticipo: | 20.0% |
| Vigencia del Contrato:   | Los contratos abiertos<br>definen su fecha de vigencia<br>en el pliego |           |       |

## Datos del Contacto

|           |                               |                     |                           |
|-----------|-------------------------------|---------------------|---------------------------|
| Nombre:   | TTE INT FRANCISCO<br>GONZALEZ | Cargo:              | DIRECTOR DE LA UOC        |
| Teléfono: | 0214140350                    | Correo Electrónico: | uoc.gabimil.mil@gmail.com |

# ADENDA

## Adenda

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

SE MODIFICA EL PBC LOS REQUERIMIENTOS DE CAPACIDAD TECNICA.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de participación y criterios de evaluación

- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Especificaciones técnicas - CPS
- Detalle de los bienes y/o servicios

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

<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/457603-adquisicion-productos-alimenticios/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

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

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

Las adendas serán difundidas en el SICP respetando los plazos establecidos en la resolución matriz de normas.

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

# DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

## Datos de la Convocatoria

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

## Difusión de los documentos de la Convocatoria

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

## 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:

90

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

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

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les 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:

120

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

## **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:

**SE SOLICITA AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, REPRESENTANTE Y/O DISTRIBUIDOR PARA TODOS LOS ÍTEMS DE TODOS LOS LOTES**

1. **Para Representante de Productos Importados:** Documento que acredite la representación invocada.
2. **Para Distribuidores de Productos Importados:** Autorización expedida por el representante para el Paraguay de la marca ofertada, acompañada del documento que acredite la representación invocada.
3. **Para Distribuidores de Productos Nacionales:** Autorización del fabricante del producto nacional. Se deberá acompañar el Título y el Registro de Marca, expedido por la DINAPI.
4. **Para Oferentes Fabricantes de Productos Nacionales:** Título y Registro de Marca, expedido por la DINAPI.

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:

Todos los oferentes que participen de la Licitación debe presentar muestras de los productos ofertados, indicando en un lugar visible del paquete o bolsa el ítem y lote correspondiente de la muestra.

Los oferentes tienen tiempo de presentar las muestras de todos los ítems ofertados hasta las 11:00 hs del día de la apertura de la oferta, acompañado de una nota donde debe estar manifestado las muestras presentada con el siguiente detalle: Numero de ítem, la marca, procedencia, firmado y sellado por el firmante de la oferta presentada.

Las muestras podrán ser presentadas ya en la UOC del GABIMIL 24 horas antes de la fecha de apertura de ofertas.

Las muestras deberán estar rotuladas en lugares bien visibles con los siguientes datos:

Empresa: .....

Lote N°: .....

Ítem N°: .....

Descripción del bien: .....

La no presentación de las muestras de lo ofertado será causal para descalificar a la firma en el lote no presentada.

La presentación de las muestras fuera de horario establecido será causal para descalificar la oferta.

**Procedimiento de Evaluación:** La evaluación de las muestra consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones del Pliego de Bases y Condiciones.

Para los productos no perecederos, se verificará que contenga la información nutricional por el envase, RSPA. RE. impresa por el envase y el peso correspondiente a lo solicitado en cada especificación técnica.

Para los productos perecederos, se verificará que cumpla con las medidas y peso mínimo solicitado por cada bien en las especificaciones técnicas.

Las muestras de los productos perecederos no podrán ser retiradas por los oferentes teniendo en cuenta que los mismos son de corto plazo de validez y/o vencimiento.

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

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

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

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

El plazo de reemplazar los bienes será 1 (un) día corrido a partir de la recepción de la nota de solicitud por parte del

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, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en 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:

| COSTOS FIJO - IMPUESTOS |     | COSTOS DIRECTOS | COSTOS INDIRECTOS                            | PRESTACIONES SOCIALES | RENDIMIENTO | PRECIO UNITARIO  |
|-------------------------|-----|-----------------|--|-----------------------|-------------|------------------|
| IVA                     | IRE | Transporte      | PAPELERIA - UTILES DE OFICINA ADMINISTRACION | APORTE AL EMPLEADOR   | UTILIDAD    | PRECIO DE OFERTA |

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:

### **Para contribuyente del IRE GENERAL.**

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- a. **Ratio de Liquidez, activo corriente / pasivo corriente:** Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2021-2022-2023).
- b. **Endeudamiento, pasivo total / activo total:** No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2021-2022-2023).
- c. **Rentabilidad, porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital:** El promedio en los 3 (tres) últimos años (2021-2022-2023) no deberá ser negativo.

### **Para contribuyentes de IRE SIMPLE**

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2021-2022-2023).

### **Para contribuyentes de IRP**

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2021-2022-2023)

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

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, en la sumatoria de los últimos 5 meses de los años (2021-2022-2023)

**OBSERVACIÓN:** Para Consorcio el cumplimiento de los criterios financieros debe ser el 100% para cada integrante del consorcio.

---

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

- a. Balance General de los años 2021-2022-2023.
- b. IVA General de los últimos 6 meses, para contribuyentes sólo del IVA General.
- c. Formulario 106 de los últimos 2021-2022-2023 años para contribuyentes del IRPC.
- d. Formulario 515 de los últimos 2021-2022-2023 años para contribuyentes de Renta Personal.

## Experiencia requerida

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

1. Demostrar la experiencia en provisión de productos alimenticios (**PROVISIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS**) con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, del promedio anual de los 3 años mencionado a continuación (2021-2022-2023)..
2. Deberá tener como mínimo 3 años de experiencia operando como empresa de provisión de productos alimenticios.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de facturaciones y recepciones finales que avalen la experiencia requerida.
2. Registro Único del Contribuyente y Cédula Tributaria RUC.

## Capacidad Técnica

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

1. Poseer deposito cerrado de 70 m2 como mínimo para el resguardo de los productos alimenticios, con estantes o tarimas.
2. Estar en condiciones de proveer los bienes necesarios fin de semanas o feriados, cuando la convocante lo requiera en forma excepcional por razones de servicios especiales que cumple la institución.
3. Contar con registro sanitario de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y semilla (SENAVE) para importador y exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente por lo menos 6 meses de vigencia contados a partir de la apertura).
4. Registro de establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de productos.
5. Registro Sanitario de Producto alimenticio (RSPA N°) vigente a la hora y fecha de apertura.

6. Certificado de ser representante, importador, distribuidor oficial o sub distribuidor oficial en el Paraguay de los productos ofertados.
7. Para fabricantes o productores, tener la capacidad de fabricación o producción de los bienes ofertados.
8. Para los representantes o distribuidores, tener la capacidad de suministros en la cantidad y tiempo solicitado.
9. El oferente deberá poseer como mínimo un vehículo propio o alquilado para el transporte de las mercaderías, la cual deberá estar habilitado mínimamente por la SENACSA vigente.
10. El oferente deberá tener su local de ventas, sucursal o expendio de productos alimenticios dentro del radio de 35 kilómetros del GABIMIL (Rio Adquidabán entre Republica y Cnel Paulino Alen Asunción), este requerimiento obedece a fin de satisfacer la necesidad del GABIMIL por la naturaleza de servicios que presta esta Institución, puesto que depende directamente de la actividad del Señor Presidente de la República y las actividades protocolares de la Presidencia de la Republica Palacio de Gobierno.

**Para los que oferten Productos Cárnicos:**

1. Registro de firma, certificado de habilitación oficial vigente y registro de empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e inocuidad de productos de origen animal dependiente del SENACSA.
2. Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA.
3. Poseer como mínimo un camión frigorífico para la entrega de los productos cárnicos (propio o alquilado) habilitado por la SENACSA.

**Observación:** Para todos los casos de los criterios de evaluación, El Comité de Evaluación se reserva el derecho para realizar visitas in situs del local como también solicitar aclaraciones referentes a los criterios de evaluación, pudiendo sacar fotografías filmaciones u otros elementos para el respaldar las informaciones por los mismos.

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

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

1. Declaración Jurada de Poseer Deposito cerrado de 70 m2 como mínimo para el resguardo de los productos alimenticios, con estantes o tarimas, deberá indicar la Dirección y lugar exacto del local declarado. El Comité de Evaluación se reserva el derecho de visitar el local y realizar tomas fotográficas para adjuntar al informe.
2. Declaración Jurada de estar en condiciones de proveer los bienes necesarios fin de semanas o feriados, cuando la convocante lo requiera en forma excepcional por razones de servicios especiales que cumple la institución.
3. Copia autenticada del Registro sanitario de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y semilla (SENAVE) para importador y exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente por lo menos 6 meses de vigencia contados a partir de la apertura).
4. Copia autenticada del Registro de establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de productos.
5. Copia autenticada del Registro Sanitario de Producto alimenticio (RSPA N°) vigente a la hora y fecha de apertura.
6. Copia autenticada del Certificado de ser representante, importador, distribuidor oficial o sub distribuidor oficial en el Paraguay de los productos ofertados.
7. Declaración Jurada para fabricantes o productores, tener la capacidad de fabricación o producción de los bienes ofertados.
8. Declaración Jurada para los representantes o distribuidores, tener la capacidad de suministros en la cantidad y tiempo solicitado.
9. Declaración Jurada de que el oferente posee como mínimo un vehículo propio o alquilado para el transporte de las mercaderías, la cual deberá estar habilitado mínimamente por la SENACSA vigente.
10. Declaración Jurada de tener su local de ventas, sucursal o expendio de productos alimenticios dentro del radio de 35 kilómetros del GABIMIL (Rio Adquidabán entre Republica y Cnel Paulino Alen Asunción).

**Para los que oferten Productos Cárnicos:**

1. Copia autenticada del Registro de firma, certificado de habilitación oficial vigente y registro de empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e inocuidad de productos de origen animal dependiente del SENACSA.
2. Copia autenticada de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA.

3. Declaración Jurada de poseer como mínimo un camión frigorífico para la entrega de los productos cárnicos (propio o alquilado) habilitado por la SENACSA.

## **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, iguallen 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 regirá de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

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

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

- Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el procedimiento de contratación a ser publicado.
  - Justificación de la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.
  - Justificación de la planificación, si se trata de un procedimiento de contratación periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal.
  - Justificación de las especificaciones técnicas establecidas.
1. TTE INT JUAN PORTILLO - JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO DEL GABIMIL.
  2. Con la licitación de adquisición de los productos alimenticios, se pretende satisfacer la necesidad del departamento de abastecimiento - sección cocina donde se realizan la cocción de las comidas para los personales de seguridad la cual los bienes a ser adquiridos son básicos para la elaboración de la alimentación.
  3. La planificación es un proceso periódico puesto que son productos alimenticios y se utilizan durante todos los años.
  4. Los personales de seguridad del Gabinete Militar la cual requiere que los productos a ser adquiridos sean de buena calidad y cumplan las condiciones sanitarias y de salud, requisitos fundamentales para estos bienes. Las especificaciones técnicas de los productos alimenticios fueron elaboradas por personales idóneos en la materia.

## Especificaciones técnicas - CPS

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

| Ítem    | Descripción del Bien       | Especificaciones Técnicas   | Unidad de Medida |
|---------|----------------------------|---|------------------|
| LOTE 01 |                            |   |                  |
| 1       | Acelga por mazo            | Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, la provisión se hará por mazo. (El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por mazo, una unidad será equivalente a un mazo que deberá contener como mínimo 5 hojas de acelga). La presentación será en bolsas de polietileno transparente de 5 mazos. | UNIDAD           |
| 2       | Ajo por cabeza             | Por cabeza, como mínimo deberá tener 35 gramos la cabeza del ajo, sin insecto ni descomposición, en perfecto estado de conservación para el consumo humano. El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por cabeza. La presentación será en bolsas de polietileno transparente con 10 cabezas de ajo.  | UNIDAD           |
| 3       | Berro por mazo             | Por mazo, cada maso deberá tener como mínimo 250 gramos, Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por mazo. La presentación será en bolsa de polietileno transparente con 10 mazos.  | UNIDAD           |
| 4       | Cebollita de hoja por mazo | Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 10 hojas de cebollita y de largo cada hoja como mínimo 20 cm, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por mazo. La presentación será en bolsa de polietileno transparente de 10 mazos.                              | UNIDAD           |
| 5       | Lechuga el mazo            | Deberá ser fresca, de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por mazo. Presentación en bolsa de polietileno transparente con 5 mazo.  | UNIDAD           |
| 6       | Mandioca                   | Deberá tener como mínimo 250 gramos cada mandioca, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas. El precio que se indicará en la oferta es el precio por Kilo. Presentación en bolsa arpillera de 50 kg.   | KILO             |

|         |                        |  |        |
|---------|------------------------|--|--------|
| 7       | Pepino                 | Deberá tener como mínimo 150 gramos cada pepino, de color totalmente verde con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición. El precio que se indicará en la oferta es el precio por Kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg.  | KILO   |
| 8       | Perejil el mazo        | Deberá ser fresco, de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, cada mazo deberá tener como mínimo 100 gramos. El precio que se indicará en la oferta es el precio por Mazo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 10 mazos.  | UNIDAD |
| 9       | Remolacha              | Deberá ser fresca, de color uniforme como mínimo deberá tener 120 gramos cada remolacha, entero, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg.   | KILO   |
| 10      | Repollo                | Deberá ser fresca, de color uniforme, como mínimo deberá tener la cabeza del repollo 1 kg, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por Kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente con 5 cabezas de repollo.  | KILO   |
| 11      | Choclo fresco por kilo | Fresco, no deberá estar en estado de descomposición, deberá estar exenta de brotes, sin sustancia extraña. Cotizar por kilo. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 5 kg.  | KILO   |
|         |                        |  |        |
| LOTE 02 |                        |  |        |
| 1       | Tomate perita          | Tomate fresco, (de 100 gr. a 150 gr) Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. Presentación en Caja x 10 kilogramos como mínimo. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). | KILO   |
| 2       | Locote verde           | Locote fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación (de 50 gr a 100 gr). Firme, seco, turgentes, pesados. Presentación en Caja x 10 kilogramos como mínimo. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde, con una maduración aproximada del 70%. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)  | KILO   |

|                |             |  |      |
|----------------|-------------|--|------|
| 3              | Zapallo     | Zapallo fresco, (de 1000 gr a 1500 gr como mínimo). Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).   | KILO |
| 4              | Cebolla     | Cebolla blanca de cabeza fresca, cabezas grandes (de 200 gr. a 250 gr.), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, con piel firme, secas, turgentes. Bien formas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)  | KILO |
| 5              | Zanahoria   | Enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, (de 100 gr. a 150 gr). Presentación en bolsa x 10 kilogramos como mínimo. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)   | KILO |
| 6              | Papa negra  | Papa negra (de 200 gr. a 250 gr) fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra. Presentación en Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) | KILO |
|                |             |  |      |
| <b>LOTE 03</b> |             |  |      |
| 1              | Banana      | Del tipo karapé, tamaño que deberá tener como mínimo 15 cm de largo cada banana o 150 gr., deberán estar en buen estado para el consumo, sin contaminación de sustancias extrañas y que puedan mantenerse en buen estado por un mínimo de tres días. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de madera.   | KILO |
| 2              | Frutilla    | Sin hongos, maduras y de color rojo uniforme, como mínimo deberá tener 35 gramos la fruta, sin sustancias extrañas contaminantes la provisión se hará por kilogramo. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 3 kg como mínimo.  | KILO |
| 3              | Limón Sutil | Deberá ser fresca, de color uniforme como mínimo deberá tener 30 gramos el limon, entero, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg.  | KILO |

|                |            |  |      |
|----------------|------------|--|------|
| 4              | Mandarina  | Sin hongos, maduras y de color uniforme, cada fruta deberá tener como mínimo 100 gramos, sin sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg como mínimo.   | KILO |
| 5              | Manzana    | Manzana roja, como mínimo deberá tener 180 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos, maduras y de color uniforme, sin sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de carton.   | KILO |
| 6              | Melon      | Como mínimo deberá tener 500 gramos, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de madera.   | KILO |
| 7              | Naranja    | Deberá tener como mínimo 200 gramos cada naranja, sin hongos, de color amarillo uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg como mínimo.                  | KILO |
| 8              | Pera       | Pera de agua, deberá tener 120 gramos cada pera como mínimo, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de carton.  | KILO |
| 9              | Piña       | Como mínimo deberá tener 1200 gramos cada piña, limpio sin olor desagradable ni estado de descomposición, sin hoja, sin brote. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de 20 piñas como mínimo.   | KILO |
| 10             | Mamon      | Deberá tener como mínimo 400 gramos cada mamón, sin picaduras ni machucaduras, sanas, sin golpes ni deterioros producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, frescas, limpias. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de carton. | KILO |
| 11             | Kiwi       | Deber tener un peso como mínimo 130 gramos la fruta, color marrón, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 3 kg como mínimo.      | KILO |
|                |            |  |      |
| <b>LOTE 04</b> |            |  |      |
| 1              | Aji molido | Ají Molido, en perfecto estado de conservación para el consumo humano. La presentación será bolsa transparente de polietileno un kilogramo.  | KILO |

|    |                      |  |       |
|----|----------------------|--|-------|
| 2  | Anís                 | Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cáscara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. La presentación será en bolsa transparente de polietileno de un kilogramo.  | KILO  |
| 3  | Canela               | En bolsa de 1 kilogramo en polvo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. La presentación será en bolsa transparente de polietileno de 1 kg.  | KILO  |
| 4  | Comino molido        | En bolsa de 1 kg, en polvo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.  | KILO  |
| 5  | Kuratu               | Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.  | KILO  |
| 6  | Laurel seco          | Laurel en hoja seco, de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.  | KILO  |
| 7  | Orégano seco         | Orégano seco, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, no deberá estar en estado de descomposición. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación será bolsa de polietileno transparente de 1 kg.   | KILO  |
| 8  | Pimienta molida      | Pimienta molida, con un plazo mínimo de dos meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.  | KILO  |
| 9  | Vainilla             | Vainilla en polvo, con un plazo mínimo de dos meses antes de su vencimiento que deberá estar impreso por la bolsa. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.  | KILO  |
| 10 | Mermelada de Guayaba | Elaborado de guayaba, sin olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico, con tapa, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca y la información nutricional por el envase. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en frasco de 1 kg como mínimo.                           | KILO  |
| 11 | Miel negra           | Elaborado de mosto de caña de azúcar buen cocinado al espeso dulce y procesada, sin sabor ni olor desagradable, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es el precio por litro. Presentación en frasco de vidrio de 1 litro. | LITRO |

|    |  |  |        |
|----|--|--|--------|
| 12 | Dulce de durazno en lata de 800 gramos     | Dulce de Durazno en almíbar, de 800 Gramos como mínimo. Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. El precio que se indicará en la oferta es el precio por envase. Presentación en envase de lata de 800 gramos como mínimo.   | UNIDAD |
| 13 | Arveja en lata de 250 gramos               | De granos enteros, envasada en latas de 250 gr como mínimo, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es el precio por envase. Presentación en envase de lata de 250 gramos como mínimo. | UNIDAD |
| 14 | Café instantáneo concentrado de 200 gramos | Café instantáneo tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 gr como mínimo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase, cotizar por frasco de 200 gr, presentación en frasco de vidrio de 200 gr como mínimo.  | UNIDAD |
| 15 | Extracto de tomate                         | Extracto de tomate en envase de 1000 gramos como mínimo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por Kilos. Presentación en frasco de 1 kilogramo como mínimo   | UNIDAD |
| 16 | Mayonesa                                   | Mayonesa en frasco de 750 gramos como mínimo. Con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo limón, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en sachet de 750 gramos como mínimo.                           | UNIDAD |
| 17 | Mostaza                                    | Envasado en frasco de 1 kg como mínimo, con los siguientes ingredientes: vinagre, almidón de maíz, azúcar, sal, mostaza, aceite vegetal, cúrcuma y sorbato de potasio, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en sachet de 1 kg como mínimo.                           | UNIDAD |
| 18 | Sal Gruesa                                 | Sal yodada, embazada en bolsa, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 3 kg.   | KILO   |
| 19 | Sal fina                                   | Sal fina yodada, embazada en bolsa, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 1 kg.  | KILO   |

|    |                              |   |        |
|----|------------------------------|---|--------|
| 20 | Salsa de soja                | En envase de plástico de 900 ml como mínimo, deberá contener los siguientes ingredientes agua, soja, arroz, trigo, sal, colorante(caramelo), y conservante (sorbato de potasio) con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en envase de plástico de 900 ml como mínimo.  | LITRO  |
| 21 | Salsa de tomate (Ketchup)    | Salsa de tomate (Ketchup) en envase de 1 kg como mínimo. Deberá contener los siguientes ingredientes extracto de tomate, y conservante con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Presentación en envase se sachet de 1 kg como mínimo.   | UNIDAD |
| 22 | Salsa Picante                | Salsa Picante en envase de 1000 ml como mínimo. Deberá contener los siguientes ingredientes agua, pimienta, y conservante (sorbato de potasio) con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en frasco de 1000 ml como mínimo.  | UNIDAD |
| 23 | Vinagre                      | Vinagre en envase de 1000 ml como mínimo. Ingredientes vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en frasco de 1000 ml como mínimo.  | UNIDAD |
| 24 | Choclo en lata de 250 gramos | De granos enteros, envasada en latas de 250 gr como mínimo, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable, con fecha de vencimiento impresa en cada lata, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en envase de lata de 250 gramos como mínimo.  | UNIDAD |
| 25 | Mani en grano                | Granos enteros, cosecha del año especial, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilos. Presentación en bolsas de polietileno transparente de 3 kg como.   | KILO   |
| 26 | Aceite de oliva              | Deberá ser de Origen Vegetal: de Oliva, refinado, en excelente estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, de color firme, no turbio. Envasados de fábrica en frasco de 400 cc como mínimo y que reúnan las características de acuerdo al tipo de aceite, con la marca contratada, tiempo de vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en envase de plástico de 400 cc como mínimo. | UNIDAD |
| 27 | Arroz                        | Tipo 1, granos enteros, sin humedad, sin contaminación de sustancias extrañas, mohos, insectos, envasado en bolsas blancas o arpilleras o sintéticas de primer uso, con la fecha de vencimiento impresa en cada bolsa. con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa polietileno transparente de 5 kg.  | KILO   |



|    |                                   |  |        |
|----|-----------------------------------|--|--------|
| 28 | Fideo Tallarin                    | Elaborado con harina Tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o elaborado con harina, sin humedad, acidez 0,45% expresado en ácido láctico, ceniza 0,65 %, con humedad de 13% a 14% y dureza en prueba de cocción de 10 27. Con la marca contratada impresa por la misma, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos. | KILO   |
| 29 | Gaseosa de 500 ml descartable     | Gaseosa de 500 ml descartable, ingredientes: Agua carbonatada, azúcar y/o JMAF, colorante: Caramelo, edulcorante: acido fosfórico, aromatizantes, con cafeína.   | UNIDAD |
| 30 | Gaseosa de 2 litros descartable   | Gaseosa de 2 litros descartable, ingredientes: Agua carbonatada, azúcar y/o JMAF, colorante: Caramelo, edulcorante: acido fosfórico, aromatizantes, con cafeína.   | UNIDAD |
| 31 | Harina de maíz de primera         | De maíz blanca (tipo chipá), cocido, fresca, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, de la producción del día, sin mohos. con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kg.  | KILO   |
| 32 | Huevo de gallina                  | Tipo A, en buenas condiciones de conservación la provisión se hará por plancha de 30 unidades. Cotizar unidad de huevo.  | UNIDAD |
| 33 | Locro por kilo                    | Seco, de maíz loco, limpio, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase cotizar por kilos, presentación en bolsas polietileno transparente de 10 kg.   | KILO   |
| 34 | Poroto san francisco rojo         | Seco, granos enteros, limpio, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos, presentación en bolsas polietileno transparente de 10 kg.  | KILO   |
| 35 | Fecula de maiz                    | Fécula de maíz en paquete de 1 kilogramos como mínimo, con vitaminas y minerales indicado por el paquete impreso, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos. Presentación en bolsas polietileno transparente de 1 kilos  | KILO   |
| 36 | Crema de Leche de 500 gramos      | En envase de Sachet 500 gramos como mínimo, en perfecto estado de conservación, sin sustancia contaminante, con un plazo mínimo de dos meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en frasco de 500 gramos.  | UNIDAD |
| 37 | Leche en Cartón Entera de 1 litro | Plantilla del producto en el SICP. Leche entera UAT - Versión: 5   | UNIDAD |
| 38 | Manteca a granel por kilo         | Con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento, con la marca contratada impresa por la bolsa, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa polietileno transparente de 5 kilogramos.  | KILO   |

|    |                                       |   |        |
|----|---------------------------------------|---|--------|
| 39 | Fideo surtido                         | Elaborado con harina Tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o elaborado con harina, sin humedad, acidez 0,45% expresado en ácido láctico, ceniza 0,65 %, con humedad de 13% a 14% y dureza en prueba de cocción de 10 27., con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos. | KILO   |
| 40 | Queso para sandwich                   | Sin olor, fresco no congelado, ni contaminado. Con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase Cotizar por kilo. Presentación en bolsa polietileno de 50 kg.   | KILO   |
| 41 | Galleta molida                        | Exento de sustancias contaminantes, con la marca contratada impresa por la misma, como mínimo tres meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos. Presentación en bolsa polietileno de 5kg.   | KILO   |
| 42 | Yerba mate                            | Elaborada de las hojas de yerba, se admitirá agregado de palo hasta un máximo de 10 %, grado de molido intermedia, en perfecto estado de conservación, con humedad de 15%, cotizar por kilos, presentación en paquete de 1 kg.  | KILO   |
| 43 | Jugo Elaborado en Polvo para 8 litros | Jugo en Polvo para preparar refresco con sabor a fruta con bajo aporte de calorías. ya contiene azúcar. Azúcar granular, ácido fumarico, sabor idéntico al natural de piña, fosfato tricálcico, ciclamato de sodio, sacarina de sodio, maltodextrina, colorantes (tartrazina, amarillo crepúsculo, dióxido de titanio).   | UNIDAD |
| 44 | Te de boldo                           | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Té de boldo, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas   | UNIDAD |
| 45 | Te de anís                            | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Té de anís, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |
| 46 | Te de manzanilla                      | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Té de manzanilla, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |
| 47 | Te verde                              | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Té verde, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |
| 48 | Te de hornimans                       | as características siguientes son las mínimas requeridas. Te de hornimans, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |
| 49 | Te de jagua rete ka`a                 | as características siguientes son las mínimas requeridas. Te de jagua rete ka`a, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |

|         |                               |   |        |
|---------|-------------------------------|---|--------|
| 50      | Bebida isotónica de 500 ml    | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Bebida isotónica deberá contener los siguientes elementos nutricionales: agua, sacarosa (azúcar de mesa) y jarabe de glucosa-fructosa, ácido cítrico, cloruro de sodio (sal de mesa), citrato de sodio, fosfato monopotásico, e ingredientes saborizantes y colorantes, como también aceite vegetal bromurado, 127 mg/L de potasio y 464 mg/L de sodio, y 59 g/L de carbohidratos. | UNIDAD |
| 51      | Yogurt no dietético de 500 ml | En frasco de 500 ml como mínimo, la entrega se hará con 2 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase. Cotizar por frasco.   | UNIDAD |
| 52      | Galletita salvada             | Galletita salvada de 200 gramos como mínimo, ingredientes mínimos que debe contener harina de trigo, salvado de trigo, grasa de palmiste, grasa de palma, aceite vegetal de soya, aceite vegetal de palma, sal, leche en polvo, emulsionantes, aromas, antioxidantes, colorantes, sémola de trigo, orégano, ajo deshidratado, estabilizadores, regulador de la acidez, romero, linaza, ajonjolí, paprika, gluten, soya, leche, y sésamo.      | UNIDAD |
| 53      | Caramelo de café              | Caramelo sabor a café en paquete de 800 gramos como mínimo, en buen estado de conservación empaquetado, con fecha de vencimiento y marca impreso en el paquete. Cotizar por paquete de 800 gramos   | UNIDAD |
| 54      | Caramelo de miel              | Caramelo sabor amiel en paquete de 800 gramos como mínimo, en buen estado de conservación empaquetado, con fecha de vencimiento y marca impreso en el paquete. Cotizar por paquete de 800 gramos  | UNIDAD |
| 55      | Leche de entera en polvo      | Entera, fortificada con vitaminas y minerales, en lata de 800 gr como mínimo, y en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de tres meses antes de su vencimiento. Cotizar por lata.  | UNIDAD |
| 56      | Dulce de leche                | Por kilogramos, sin olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico, con tapa, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento la provisión se hará por kilogramo en frasco. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en frasco de 1 kg.  | KILO   |
| 57      | Jamón Cocido                  | Jamón cocido, fresco sin congelar, sin olor desagradable ni contaminación, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos como mínimo.  | KILO   |
| 58      | Pancho                        | Deberá ser fresca, si olor desagradable, no congelado, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos.  | KILO   |
|         |                               |   |        |
| LOTE 05 |                               |   |        |

|                |                            |   |      |
|----------------|----------------------------|---|------|
| 1              | Surubi en rodaja           | Carne de pezcado Surubí en rodaja debe ser limpio, fresco, sin olor nauseabundo, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 5 kg.   | KILO |
| 2              | Mandi`i                    | Mandi`i, debe ser limpio, fresco, sin olor nauseabundo, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 5 kg.  | KILO |
|                |                            |   |      |
| <b>LOTE 06</b> |                            |   |      |
| 1              | Muslo de pollo             | Muslo de pollo fresca, envasado en bolsas de polietileno transparente, en buen estado de conservación. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas o paquetes de 10 kilos como mínimo.   | KILO |
| 2              | Pechuga de pollo           | Pechuga de pollo tipo exportación, fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Presentación en bolsas o paquetes de 10 kilos como mínimo. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. SIN MENUDECENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal - SENACSA   | KILO |
|                |                            |   |      |
| <b>LOTE 07</b> |                            |   |      |
| 1              | Puchero vacuno             | Debe ser limpia, sin olor, de 1ra, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos como mínimo.  | KILO |
| 2              | Carnaza de 1ra.            | Carnaza de primera, envase por 10 Kg a 13 Kg. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación, parte de los comestibles de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasas que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso | KILO |
| 3              | Carne molida de 1ra vacuno | Debe ser limpia, sin olor nauseabundo, sin grasa, de carne de primera, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos.  | KILO |

|                |                                   |  |        |
|----------------|-----------------------------------|--|--------|
| 4              | Higado vacuno                     | Debe ser limpia, sin olor nauseabundo, sin grasa, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos.  | KILO   |
| 5              | Mondongo                          | Debe ser limpia, sin olor nauseabundo, sin grasa, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos como mínimo.  | KILO   |
| 6              | Pierna de cerdo                   | Debe ser limpia, tipo exportación, sin olor, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente.  | KILO   |
|                |                                   |  |        |
| <b>LOTE 08</b> |                                   |  |        |
| 1              | Agua mineral sin gas de 20 litros | Agua mineral sin gas en bidón de plástico de 20 litros, sellado de aspecto cristalino, incoloro, Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE por el envase.   | UNIDAD |
| 2              | Agua mineral de 500 ml            | Agua mineral sin gas en botella de 500 ml, sellado de aspecto cristalino, incoloro, Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE por el envase.  | UNIDAD |
|                |                                   |  |        |
| <b>LOTE 09</b> |                                   |  |        |
| 1              | Chipita                           | Plantilla del producto en el SICP. - Versión: 3  | KILO   |
| 2              | Galleta                           | Deberá ser fresca y natural, sin olor, sin moho, con 10 días antes de su fecha de vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kg.   | KILO   |
| 3              | Pan de sandwich                   | Deberá ser fresca y natural, sin olor, sin moho, empaquetado higiénicamente en polietileno transparente, con 10 días antes de su fecha de vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas de polietileno.  | KILO   |
|                |                                   |  |        |
| <b>LOTE 10</b> |                                   |  |        |
| 85             | Queso paraguay                    | Queso Paraguay fresco, envase x 1 kilogramo como mínimo, y máximo 3 kilogramos, no congelado, elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierno sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico indicando peso, precio y fecha de vencimiento | KILO   |

|         |  |  |        |
|---------|--|--|--------|
| LOTE 11 |  |  |        |
| 1       | Aceite vegetal comestibles de girasol por 5 litros | Aceite de girasol, presentación bidón de 5 lts. Parámetro Mínimo Máximo Metodología. Densidad relativa a 25 °C 1,467 1,467 AOCS Cc 7-25 índice de refracción a 40°C 1,467 1,467 AOCS Cd 1-25 índice de yodo Wijs) 11B 145 AOCS Cd 3-25 índice de Saponificación 188 194 AOCS Ca 6 ´ 40. Materia Insaponificable Máx.: 1.5% AOCS Ca 6 ´ 40. Humedad y materia volátil a 105°C Máx.: 0.05% AOCS Ca 2B-38 índice de Peróxido, mEqO <sub>2</sub> /kg Máx.: 10,0 AOCS Cd 8-53. Insolubles en éter de petróleo Max 0.03% AOCS Ca 3ª-46. Reacción de Halphen AOCS CB 1-25. Jabones como oleato de sodio Máx.: 5mg/l AOCS Cc ´ 17-95. Acidez expresada en ácido oleico Máx.: 0,06% AOCS Ca 5ª-40. Test de enfriamiento a 0°C AOCS Cc 11-53. Color (lovibond Cubeta 133,3mm) Amarillo Máx.: 15 AOCS Cc 138-45. Rojo Máx.: 1 | UNIDAD |
| LOTE 12 |  |  |        |
| 1       | Azúcar por kilo                                    | Azúcar refinada blanca, cotizar por, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, informacional nutricional. RSPA. RE. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kg.   | KILO   |
| LOTE 13 |  |  |        |
| 1       | Harina por kilo                                    | Harina de trigo enriquecida, con hierro y vitaminas, que indiquen marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa de 5 kg.   | KILO   |

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 avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.

- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte 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:

| Ítem    | Descripción del Bien | Especificaciones Técnicas   | Unidad de Medida |
|---------|----------------------|---|------------------|
| LOTE 01 |                      |   |                  |
| 1       | Acelga por mazo      | Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, la provisión se hará por mazo. (El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por mazo, una unidad será equivalente a un mazo que deberá contener como mínimo 5 hojas de acelga). La presentación será en bolsas de polietileno transparente de 5 mazos. | UNIDAD           |
| 2       | Ajo por cabeza       | Por cabeza, como mínimo deberá tener 35 gramos la cabeza del ajo, sin insecto ni descomposición, en perfecto estado de conservación para el consumo humano. El precio que se indicará en la oferta es el precio Unitario por cabeza. La presentación será en bolsas de polietileno transparente con 10 cabezas de ajo.  | UNIDAD           |
| 3       | Berro por mazo       | Por mazo, cada maso deberá tener como mínimo 250 gramos, Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por mazo. La presentación será en bolsa de polietileno transparente con 10 mazos.  | UNIDAD           |

|         |                            |  |        |
|---------|----------------------------|--|--------|
| 4       | Cebollita de hoja por mazo | Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 10 hojas de cebollita y de largo cada hoja como mínimo 20 cm, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por mazo. La presentación será en bolsa de polietileno transparente de 10 mazos. | UNIDAD |
| 5       | Lechuga el mazo            | Deberá ser fresca, de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por mazo. Presentación en bolsa de polietileno transparente con 5 mazo.   | UNIDAD |
| 6       | Mandioca                   | Deberá tener como mínimo 250 gramos cada mandioca, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas. El precio que se indicará en la oferta es el precio por Kilo. Presentación en bolsa arpillera de 50 kg.  | KILO   |
| 7       | Pepino                     | Deberá tener como mínimo 150 gramos cada pepino, de color totalmente verde con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición. El precio que se indicará en la oferta es el precio por Kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg.  | KILO   |
| 8       | Perejil el mazo            | Deberá ser fresco, de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, cada mazo deberá tener como mínimo 100 gramos. El precio que se indicará en la oferta es el precio por Mazo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 10 mazos.  | UNIDAD |
| 9       | Remolacha                  | Deberá ser fresca, de color uniforme como mínimo deberá tener 120 gramos cada remolacha, entero, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg.   | KILO   |
| 10      | Repollo                    | Deberá ser fresca, de color uniforme, como mínimo deberá tener la cabeza del repollo 1 kg, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por Kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente con 5 cabezas de repollo.  | KILO   |
| 11      | Choclo fresco por kilo     | Fresco, no deberá estar en estado de descomposición, deberá estar exenta de brotes, sin sustancia extraña. Cotizar por kilo. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 5 kg.  | KILO   |
|         |                            |  |        |
| LOTE 02 |                            |  |        |



|         |               |  |      |
|---------|---------------|--|------|
| 1       | Tomate perita | Tomate fresco, (de 100 gr. a 150 gr) Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. Presentación en Caja x 10 kilogramos como mínimo. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). | KILO |
| 2       | Locote verde  | Locote fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación (de 50 gr a 100 gr). Firme, seco, turgentes, pesados. Presentación en Caja x 10 kilogramos como mínimo. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde, con una maduración aproximada del 70%. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)  | KILO |
| 3       | Zapallo       | Zapallo fresco, (de 1000 gr a 1500 gr como mínimo). Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).   | KILO |
| 4       | Cebolla       | Cebolla blanca de cabeza fresca, cabezas grandes (de 200 gr. a 250 gr.), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, con piel firme, secas, turgentes. Bien formas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)  | KILO |
| 5       | Zanahoria     | Enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, (de 100 gr. a 150 gr). Presentación en bolsa x 10 kilogramos como mínimo. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)   | KILO |
| 6       | Papa negra    | Papa negra (de 200 gr. a 250 gr) fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra. Presentación en Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)   | KILO |
|         |               |  |      |
| LOTE 03 |               |  |      |

|    |             |  |      |
|----|-------------|--|------|
| 1  | Banana      | Del tipo karapé, tamaño que deberá tener como mínimo 15 cm de largo cada banana o 150 gr., deberán estar en buen estado para el consumo, sin contaminación de sustancias extrañas y que puedan mantenerse en buen estado por un mínimo de tres días. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de madera. | KILO |
| 2  | Frutilla    | Sin hongos, maduras y de color rojo uniforme, como mínimo deberá tener 35 gramos la fruta, sin sustancias extrañas contaminantes la provisión se hará por kilogramo. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 3 kg como mínimo.  | KILO |
| 3  | Limón Sutil | Deberá ser fresca, de color uniforme como mínimo deberá tener 30 gramos el limon, entero, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg.  | KILO |
| 4  | Mandarina   | Sin hongos, maduras y de color uniforme, cada fruta deberá tener como mínimo 100 gramos, sin sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg como mínimo.   | KILO |
| 5  | Manzana     | Manzana roja, como mínimo deberá tener 180 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos, maduras y de color uniforme, sin sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de carton.   | KILO |
| 6  | Melon       | Como mínimo deberá tener 500 gramos, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de madera.   | KILO |
| 7  | Naranja     | Deberá tener como mínimo 200 gramos cada naranja, sin hongos, de color amarillo uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 kg como mínimo.  | KILO |
| 8  | Pera        | Pera de agua, deberá tener 120 gramos cada pera como mínimo, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de carton.  | KILO |
| 9  | Piña        | Como mínimo deberá tener 1200 gramos cada piña, limpio sin olor desagradable ni estado de descomposición, sin hoja, sin brote. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de 20 piñas como mínimo.   | KILO |
| 10 | Mamon       | Deberá tener como mínimo 400 gramos cada mamón, sin picaduras ni machucaduras, sanas, sin golpes ni deterioros producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, frescas, limpias. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en caja de carton.                             | KILO |

|                |                 |   |      |
|----------------|-----------------|---|------|
| 11             | Kiwi            | Deber tener un peso como mínimo 130 gramos la fruta, color marrón, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 3 kg como mínimo. | KILO |
|                |                 |   |      |
| <b>LOTE 04</b> |                 |   |      |
| 1              | Aji molido      | Ají Molido, en perfecto estado de conservación para el consumo humano. La presentación será bolsa transparente de polietileno un kilogramo.   | KILO |
| 2              | Anis            | Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cáscara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. La presentación será en bolsa transparente de polietileno de un kilogramo.   | KILO |
| 3              | Canela          | En bolsa de 1 kilogramo en polvo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. El precio que se indicara en la oferta es por kilo. La presentación será en bolsa transparente de polietileno de 1 kg.   | KILO |
| 4              | Comino molido   | En bolsa de 1 kg, en polvo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.   | KILO |
| 5              | Kuratu          | Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.   | KILO |
| 6              | Laurel seco     | Laurel en hoja seco, de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.   | KILO |
| 7              | Orégano seco    | Orégano seco, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, no deberá estar en estado de descomposición. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación será bolsa de polietileno transparente de 1 kg.  | KILO |
| 8              | Pimienta molida | Pimienta molida, con un plazo mínimo de dos meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.   | KILO |
| 9              | Vainilla        | Vainilla en polvo, con un plazo mínimo de dos meses antes de su vencimiento que deberá estar impreso por la bolsa. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en bolsa de polietileno transparente de 1 kg.   | KILO |

|    |  |  |        |
|----|--|--|--------|
| 10 | Mermelada de Guayaba                       | Elaborado de guayaba, sin olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico, con tapa, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca y la información nutricional por el envase. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en frasco de 1 kg como mínimo.   | KILO   |
| 11 | Miel negra                                 | Elaborado de mosto de caña de azúcar buen cocinado al espeso dulce y procesada, sin sabor ni olor desagradable, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es el precio por litro. Presentación en frasco de vidrio de 1 litro.   | LITRO  |
| 12 | Dulce de durazno en lata de 800 gramos     | Dulce de Durazno en almíbar, de 800 Gramos como mínimo. Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. El precio que se indicará en la oferta es el precio por envase. Presentación en envase de lata de 800 gramos como mínimo.   | UNIDAD |
| 13 | Arveja en lata de 250 gramos               | De granos enteros, envasada en latas de 250 gr como mínimo, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. El precio que se indicará en la oferta es el precio por envase. Presentación en envase de lata de 250 gramos como mínimo. | UNIDAD |
| 14 | Café instantáneo concentrado de 200 gramos | Café instantáneo tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 gr como mínimo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase, cotizar por frasco de 200 gr, presentación en frasco de vidrio de 200 gr como mínimo.  | UNIDAD |
| 15 | Extracto de tomate                         | Extracto de tomate en envase de 1000 gramos como mínimo, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por Kilos. Presentación en frasco de 1 kilogramo como mínimo   | UNIDAD |
| 16 | Mayonesa                                   | Mayonesa en frasco de 750 gramos como mínimo. Con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo limón, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en sachet de 750 gramos como mínimo.                           | UNIDAD |
| 17 | Mostaza                                    | Envasado en frasco de 1 kg como mínimo, con los siguientes ingredientes: vinagre, almidón de maíz, azúcar, sal, mostaza, aceite vegetal, cúrcuma y sorbato de potasio, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en sachet de 1 kg como mínimo.                           | UNIDAD |

|    |                              |  |        |
|----|------------------------------|--|--------|
| 18 | Sal Gruesa                   | Sal yodada, embazada en bolsa, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 3 kg.   | KILO   |
| 19 | Sal fina                     | Sal fina yodada, embazada en bolsa, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 1 kg.  | KILO   |
| 20 | Salsa de soja                | En envase de plástico de 900 ml como mínimo, deberá contener los siguientes ingredientes agua, soja, arroz, trigo, sal, colorante(caramelo), y conservante (sorbato de potasio) con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en envase de plástico de 900 ml como mínimo. | LITRO  |
| 21 | Salsa de tomate (Ketchup)    | Salsa de tomate (Ketchup) en envase de 1 kg como mínimo. Deberá contener los siguientes ingredientes extracto de tomate, y conservante con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Presentación en envase se sachet de 1 kg como mínimo.  | UNIDAD |
| 22 | Salsa Picante                | Salsa Picante en envase de 1000 ml como mínimo. Deberá contener los siguientes ingredientes agua, pimienta, y conservante (sorbato de potasio) con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en frasco de 1000 ml como mínimo.   | UNIDAD |
| 23 | Vinagre                      | Vinagre en envase de 1000 ml como mínimo. Ingredientes vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en frasco de 1000 ml como mínimo.                           | UNIDAD |
| 24 | Choclo en lata de 250 gramos | De granos enteros, envasada en latas de 250 gr como mínimo, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable, con fecha de vencimiento impresa en cada lata, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en envase de lata de 250 gramos como mínimo.   | UNIDAD |
| 25 | Mani en grano                | Granos enteros, cosecha del año especial, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilos. Presentación en bolsas de polietileno transparente de 3 kg como.  | KILO   |

|    |                                 |   |        |
|----|---------------------------------|---|--------|
| 26 | Aceite de oliva                 | Deberá ser de Origen Vegetal: de Oliva, refinado, en excelente estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, de color firme, no turbio. Envasados de fábrica en frasco de 400 cc como mínimo y que reúnan las características de acuerdo al tipo de aceite, con la marca contratada, tiempo de vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en envase de plástico de 400 cc como mínimo. | UNIDAD |
| 27 | Arroz                           | Tipo 1, granos enteros, sin humedad, sin contaminación de sustancias extrañas, mohos, insectos, envasado en bolsas blancas o arpilleras o sintéticas de primer uso, con la fecha de vencimiento impresa en cada bolsa. con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa polietileno transparente de 5 kg.  | KILO   |
| 28 | Fideo Tallarin                  | Elaborado con harina Tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o elaborado con harina, sin humedad, acidez 0,45% expresado en ácido láctico, ceniza 0,65 %, con humedad de 13% a 14% y dureza en prueba de cocción de 10 27. Con la marca contratada impresa por la misma, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos.  | KILO   |
| 29 | Gaseosa de 500 ml descartable   | Gaseosa de 500 ml descartable, ingredientes: Agua carbonatada, azúcar y/o JMAF, colorante: Caramelo, edulcorante: acido fosfórico, aromatizantes, con cafeína.  | UNIDAD |
| 30 | Gaseosa de 2 litros descartable | Gaseosa de 2 litros descartable, ingredientes: Agua carbonatada, azúcar y/o JMAF, colorante: Caramelo, edulcorante: acido fosfórico, aromatizantes, con cafeína.  | UNIDAD |
| 31 | Harina de maíz de primera       | De maíz blanca (tipo chipá), cocido, fresca, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, de la producción del día, sin mohos. con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kg.   | KILO   |
| 32 | Huevo de gallina                | Tipo A, en buenas condiciones de conservación la provisión se hará por plancha de 30 unidades. Cotizar unidad de huevo.   | UNIDAD |
| 33 | Locro por kilo                  | Seco, de maíz loco, limpio, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase cotizar por kilos, presentación en bolsas polietileno transparente de 10 kg.  | KILO   |
| 34 | Poroto san francisco rojo       | Seco, granos enteros, limpio, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos, presentación en bolsas polietileno transparente de 10 kg.   | KILO   |
| 35 | Fecula de maíz                  | Fécula de maíz en paquete de 1 kilogramos como mínimo, con vitaminas y minerales indicado por el paquete impreso, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos. Presentación en bolsas polietileno transparente de 1 kilos   | KILO   |

|    |                                       |   |        |
|----|---------------------------------------|---|--------|
| 36 | Crema de Leche de 500 gramos          | En envase de Sachet 500 gramos como mínimo, en perfecto estado de conservación, sin sustancia contaminante, con un plazo mínimo de dos meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por unidad. Presentación en frasco de 500 gramos.   | UNIDAD |
| 37 | Leche en Cartón Entera de 1 litro     | Plantilla del producto en el SICP. Leche entera UAT - Versión: 5  | UNIDAD |
| 38 | Manteca a granel por kilo             | Con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento, con la marca contratada impresa por la bolsa, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa polietileno transparente de 5 kilogramos.   | KILO   |
| 39 | Fideo surtido                         | Elaborado con harina Tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o elaborado con harina, sin humedad, acidez 0,45% expresado en ácido láctico, ceniza 0,65 %, con humedad de 13% a 14% y dureza en prueba de cocción de 10 27., con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos. | KILO   |
| 40 | Queso para sandwich                   | Sin olor, fresco no congelado, ni contaminado. Con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa polietileno de 50 kg.  | KILO   |
| 41 | Galleta molida                        | Exento de sustancias contaminantes, con la marca contratada impresa por la misma, como mínimo tres meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilos. Presentación en bolsa polietileno de 5kg.   | KILO   |
| 42 | Yerba mate                            | Elaborada de las hojas de yerba, se admitirá agregado de palo hasta un máximo de 10 %, grado de molido intermedia, en perfecto estado de conservación, con humedad de 15%, cotizar por kilos, presentación en paquete de 1 kg.  | KILO   |
| 43 | Jugo Elaborado en Polvo para 8 litros | Jugo en Polvo para preparar refresco con sabor a fruta con bajo aporte de calorías. ya contiene azúcar. Azúcar granular, ácido fumarico, sabor idéntico al natural de piña, fosfato tricálcico, ciclamato de sodio, sacarina de sodio, maltodextrina, colorantes (tartrazina, amarillo crepúsculo, dióxido de titanio).   | UNIDAD |
| 44 | Te de boldo                           | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Té de boldo, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas   | UNIDAD |
| 45 | Te de anís                            | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Té de anís, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |

|    |                               |   |        |
|----|-------------------------------|---|--------|
| 46 | Te de manzanilla              | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Té de manzanilla, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |
| 47 | Te verde                      | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Té verde, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |
| 48 | Te de hornimans               | as características siguientes son las mínimas requeridas. Te de hornimans, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |
| 49 | Te de jagua rete ka`a         | as características siguientes son las mínimas requeridas. Te de jagua rete ka`a, bien conservados en cajas de 20 saquitos de 30 gramos cada saquito como mínimo, embalados en cajas de cartón. Cotizar por cajas  | UNIDAD |
| 50 | Bebida isotonica de 500 ml    | Las características siguientes son las mínimas requeridas. Bebida isotónica deberá contener los siguientes elementos nutricionales: agua, sacarosa (azúcar de mesa) y jarabe de glucosa-fructosa, ácido cítrico, cloruro de sodio (sal de mesa), citrato de sodio, fosfato monopotásico, e ingredientes saborizantes y colorantes, como también aceite vegetal bromurado, 127 mg/L de potasio y 464 mg/L de sodio, y 59 g/L de carbohidratos. | UNIDAD |
| 51 | Yogurt no dietetico de 500 ml | En frasco de 500 ml como mínimo, la entrega se hará con 2 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase. Cotizar por frasco.   | UNIDAD |
| 52 | Galletita salvada             | Galletita salvada de 200 gramos como minimo, ingredientes minimos que debe contener harina de trigo, salvado de trigo, grasa de palmiste, grasa de palma, aceite vegetal de soya, aceite vegetal de palma, sal, leche en polvo, emulsionantes, aromas, antioxidantes, colorantes, sémola de trigo, orégano, ajo deshidratado, estabilizadores, regulador de la acidez, romero, linaza, ajonjolí, paprika, gluten, soya, leche, y sésamo.      | UNIDAD |
| 53 | Caramelo de café              | Caramelo sabor a cafe en paquete de 800 gramos como mínimo, en buen estado de conservación empaquetado, con fecha de vencimiento y marca impreso en el paquete. Cotizar por paquete de 800 gramos   | UNIDAD |
| 54 | Caramelo de miel              | Caramelo sabor amiel en paquete de 800 gramos como mínimo, en buen estado de conservación empaquetado, con fecha de vencimiento y marca impreso en el paquete. Cotizar por paquete de 800 gramos  | UNIDAD |
| 55 | Leche de entera en polvo      | Entera, fortificada con vitaminas y minerales, en lata de 800 gr como mínimo, y en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de tres meses antes de su vencimiento. Cotizar por lata.  | UNIDAD |



|                |                  |  |      |
|----------------|------------------|--|------|
| 56             | Dulce de leche   | Por kilogramos, sin olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico, con tapa, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento la provisión se hará por kilogramo en frasco. El precio que se indicará en la oferta es el precio por kilo. Presentación en frasco de 1 kg.   | KILO |
| 57             | Jamón Cocido     | Jamón cocido, fresco sin congelar, sin olor desagradable ni contaminación, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos como mínimo.   | KILO |
| 58             | Pancho           | Deberá ser fresca, si olor desagradable, no congelado, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos.   | KILO |
|                |                  |  |      |
| <b>LOTE 05</b> |                  |  |      |
| 1              | Surubi en rodaja | Carne de pezcado Surubí en rodaja debe ser limpio, fresco, sin olor nauseabundo, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 5 kg.  | KILO |
| 2              | Mandi`i          | Mandi`i, debe ser limpio, fresco, sin olor nauseabundo, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente de 5 kg.   | KILO |
|                |                  |  |      |
| <b>LOTE 06</b> |                  |  |      |
| 1              | Muslo de pollo   | Muslo de pollo fresca, envasado en bolsas de polietileno transparente, en buen estado de conservación. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos como mínimo.   | KILO |
| 2              | Pechuga de pollo | Pechuga de pollo tipo exportación, fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Envase por 10 kg a 13 kg. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. SIN MENUDENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal - SENACSA | KILO |
|                |                  |  |      |
| <b>LOTE 07</b> |                  |  |      |
| 1              | Puchero vacuno   | Debe ser limpia, sin olor, de 1ra, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos como mínimo.   | KILO |

|         |                                   |   |        |
|---------|-----------------------------------|---|--------|
| 2       | Carnaza de 1ra.                   | Carnaza de primera, envase por 10 Kg a 13 Kg. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación, parte de los comestibles de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasas que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso | KILO   |
| 3       | Carne molida de 1ra vacuno        | Debe ser limpia, sin olor nauseabundo, sin grasa, de carne de primera, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos.  | KILO   |
| 4       | Higado vacuno                     | Debe ser limpia, sin olor nauseabundo, sin grasa, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos.   | KILO   |
| 5       | Mondongo                          | Debe ser limpia, sin olor nauseabundo, sin grasa, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación, la entrega será por kilogramos. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas polietileno transparente de 5 kilos como mínimo.   | KILO   |
| 6       | Pierna de cerdo                   | Debe ser limpia, tipo exportación, sin olor, transportado en vehículos apropiados, en buen estado de conservación. El precio que se indicará en la oferta es por kilo. Presentación envasada en bolsas de polietileno transparente.   | KILO   |
|         |                                   |   |        |
| LOTE 08 |                                   |   |        |
| 1       | Agua mineral sin gas de 20 litros | Agua mineral sin gas en bidón de plástico de 20 litros, sellado de aspecto cristalino, incoloro, Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE por el envase.  | UNIDAD |
| 2       | Agua mineral de 500 ml            | Agua mineral sin gas en botella de 500 ml, sellado de aspecto cristalino, incoloro, Con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE por el envase.   | UNIDAD |
|         |                                   |   |        |
| LOTE 09 |                                   |   |        |
| 1       | Chipita                           | Plantilla del producto en el SICP. - Versión: 3   | KILO   |
| 2       | Galleta                           | Deberá ser fresca y natural, sin olor, sin moho, con 10 días antes de su fecha de vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kg.  | KILO   |

|         |  |  |        |
|---------|--|--|--------|
| 3       | Pan de sandwich                                    | Deberá ser fresca y natural, sin olor, sin moho, empaquetado higiénicamente en polietileno transparente, con 10 días antes de su fecha de vencimiento, con la marca, la información nutricional y RSPA. RE. impresa por el envase. Cotizar por kilo. Presentación en bolsas de polietileno.  | KILO   |
|         |  |  |        |
| LOTE 10 |  |  |        |
| 85      | Queso paraguay                                     | Queso Paraguay fresco, envase x 1 kilogramo como mínimo, y máximo 3 kilogramos, no congelado, elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico indicando peso, precio y fecha de vencimiento   | KILO   |
| LOTE 11 |  |  |        |
| 1       | Aceite vegetal comestibles de girasol por 5 litros | Aceite de girasol, presentación bidón de 5 lts. Parámetro Mínimo Máximo Metodología. Densidad relativa a 25 °C 0,9100-0,9200 AOCS Cc7-25 índice de refracción a 40°C 1,467-1,477 AOCS Cd 1-25 índice de yodo Wijs) 11B 145 AOCS Cd 3-25 índice de Saponificación 188-194 AOCS Ca 6'40. Materia Insaponificable Máx.: 1.5% AOCS Ca 6'40. Humedad y materia volátil a 105°C Máx.: 0.05% AOCS Ca 2B-38 índice de Peróxido, mEqO <sub>2</sub> /kg Máx.: 10,0 AOCS Cd8-53. Insolubles en éter de petróleo Max 0.03% AOCS Ca 3ª-46. Reacción de Halphen AOCS CB 1-25. Jabones como oleato de sodio Máx.: 5mg/l AOCS Cc'17-95. Acidez expresada en ácido oleico Máx.: 0,06% AOCS Ca 5ª-40. Test de enfriamiento a 0°C AOCS Cc 11-53. Color (lovibond Cubeta133,3mm) Amarillo Máx.:15 AOCS Cc 138-45. Rojo Máx.: 1 | UNIDAD |
| LOTE 12 |  |  |        |
| 1       | Azucar por kilo                                    | Azúcar refinada blanca, cotizar por, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, informacional nutricional. RSPA. RE. Presentacion en bolsa de polietileno de 5 kg.   | KILO   |
| LOTE 13 |  |  |        |
| 1       | Harina por kilo                                    | Harina de trigo enriquecida, con hierro y vitaminas, que indiquen marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. Cotizar por kilo. Presentacion en bolsa de 5 kg.   | KILO   |

## 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:

La provisión de los bienes adjudicados será dentro de las 24 horas una vez recepcionada la Orden de Compra por parte del Proveedor.

La orden de Compra podrá ser emitida una vez suscripto el contrato.

El proveedor deberá estar en condiciones de proveedor los bienes adjudicados de Lunes a Viernes, incluso sábado, domingo y feriados de acuerdo a la necesidad de la convocante cuando surga alguna necesidad de urgencia por la misión que cumple la Institución.

Las Cantidades de los Bienes a ser proveídos será de acuerdo a la necesidad, con un promedio de 300 comensales diarios que cuenta la Institución.

La provisión será en el Gabinete Militar de la Presidencia de la Republica - Dirección: Rio Aquidaban entre Republica y Cnel Paulino Alen - Asunción Paraguay.

La falta de provisión dentro del tiempo establecido será causal de notificación al proveedor y a DNCP para proseguir con lo establecido en el PBC.

Los bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas serán rechazas al momento de la provisión, para la cual el proveedor deberá cambiar dentro de las 24 horas.

## **Planos y diseños**

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

No Aplica

## **Embalajes y documentos**

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

No Aplica

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

| INDICADOR  | TIPO                              | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (Se indica la fecha que debe presentar según el PBC) |
|--|-----------------------------------|---|
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Enero 2025  |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Febrero 2025  |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Marzo 2025  |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Abril 2025  |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Mayo 2025   |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Junio 2025  |

|  |                                   |                 |
|--|-----------------------------------|-----------------|
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Julio 2025      |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Agosto 2025     |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Septiembre 2025 |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Octubre 2025    |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Noviembre 2025  |
| Orden de Compra, Nota de Remisión y Acta de entrega y recepción. | Comprobante de Pedido y Recepción | Diciembre 2025  |

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 suscripcion del contrato hasta el 31 de enero de 2026.

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: no aplica.

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:

Si

## **Solicitud de Pago de Anticipo**

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

Se otorgara anticipo hasta el 20% a la empresa adjudicada que corresponde a una MIPYMES (Micro, Pequeña o Media Empresa).

1. El adjudicado podrá solicitar el anticipo en: 10 (diez) días corridos posteriores a la firma del contrato.
2. Plazo máximo para la presentación de la solicitud de pago de anticipo: La misma una vez firmado el contrato en 10 (diez) días corridos se podrá solicitar el pago del mismo al Gabinete Militar.

3. Dirección: Río Aquidaban esquina Republica Asunción.
4. Horario de atención: 07:00 a 16:00 hs.
5. Oficina y/o Departamento: Departamento de Adquisiciones.
6. Responsable de la recepción: Tte Int Juan Portillo Tel. 0214140350.
7. Plazo o fecha en la cual se abonará al adjudicado el monto del anticipo, siguiente a la fecha de la presentación de la solicitud: una vez recepcionada y aprobadas las documentaciones requeridas, el plazo para el pago estará sujeto a la disponibilidad del Plan de Caja asignado para la Institución por el Ministerio de Hacienda.

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que éste debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

El proveedor, consultor o contratista que reciba pagos en concepto de anticipo estará obligado a informar a la contratante sobre el destino y la forma de aplicación del mismo, que en todos los casos estará relacionado al efectivo cumplimiento del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerada como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realizare el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente cláusula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.

7. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.

8. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

9. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

10. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar

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

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

póliza de seguro

## Reajuste

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

Los precios cotizados por el Proveedor estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente fórmula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas:  $Pr = P \times IPC1 / IPCO$  Dónde: Pr: Precio Reajustado P: Precio Adjudicado IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro. IPCO: Índice de precios al Consumidor publicado por el banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.

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:

0,50 %

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

La 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.

