PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

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

Nombre de la Licitación:

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ÁREA CAPITAL Y UNIDADES CERCANAS ,BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO-PLURIANUAL 2026-2027

(versión 3)

ID de Licitación:

492980

Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

09/10/2026

"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley Nº 7021/22."
Versión 4

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	492980	**Nombre de la Licitación:**	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ÁREA CAPITAL Y UNIDADES CERCANAS ,BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO-PLURIANUAL 2026-2027
Convocante:	Comando Logistico Uoc 5 / Ministerio de Defensa Nacional	**Categoría:**	50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Comando Logistico Uoc 5	**Tipo de Procedimiento:**	LPN - Licitación Pública Nacional

Características Especiales de la Convocatoria

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	SICP	**Fecha Límite de Consultas:**	12/10/2026 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	RUTA TRANSCHACO KM 12,5	**Fecha de Entrega de Ofertas:**	20/10/2026 07:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Ruta Transchaco km 13 1/2 UOC N° 5 COMANDO LOGISTICO - CENTRO FINANCIERO	**Fecha de Apertura de Ofertas:**	20/10/2026 07:15

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	JOSE LUIS ARNALDO YANES CARDOZO	**Cargo:**	INTENDENTE GIRADOR - DISERINTE
Teléfono:	0971390149	**Correo Electrónico:**	cf5uoc@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

ADENDA 03 a la Convocatoria 492980 - ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ÁREA CAPITAL Y UNIDADES CERCANAS ,BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO- PLURIANUAL 2026-2027 de fecha 07 de octubre.

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

- Plan de entrega de los bienes

Sección: Condiciones contractuales

- Reajuste

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/1f1b1be1-1294-65ea-9f3b-879a8a3fe5ff/pliego/3/diferencias/2.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 por la cual se Reglamentan los Procedimientos de Contratación regidos por la Ley N° 7021/22.

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 traves 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 Sostenible - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán garantizar la no contratación de menores, de conformidad a lo establecido en las normativas legales vigentes, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes deberán cumplir con las disposiciones legales vigentes, garantizando a sus trabajadores condiciones de trabajo dignas y justas. Esto incluye el pago de salarios adecuados, el cumplimiento de cargas sociales, la provisión de uniformes y equipos de protección individual, la bonificación familiar cuando corresponda, el respeto a la jornada laboral y la aplicación de condiciones especiales para quienes desempeñan trabajos insalubres o peligrosos, así como la remuneración correspondiente por jornada nocturna, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes adjudicados deberán adoptar medidas para la creación de empleo local y el uso de suministros locales, siempre y cuando exista viabilidad técnica y económica.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su minimización, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y mantenimiento de equipos y gestión de las instalaciones, así como la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

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

- Abstenerse de ofrecer, prometer, entregar o solicitar, de manera directa o indirecta, pagos ilícitos, a funcionarios públicos, con el fin de obtener o mantener un contrato, en todos los casos sea o no una ventaja ilegítima o indebida.
- Abstenerse de solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas de funcionarios públicos o de empleados de sus socios comerciales.
- Promover o fomentar políticas, programas o códigos de conducta orientados a la prevención de la corrupción, promoción de la integridad y fomento de la transparencia dentro de todas sus actividades, sean comerciales o no. Asimismo, podrá promover mecanismos de monitoreo y evaluación de cumplimiento de los mismos.
- Asegurar que todos los recursos destinados a la ejecución de un contrato público provengan de fuentes lícitas.
- Promover estándares de conducta responsable en sus propios proveedores, creando una cadena de suministro ética y sostenible.
- Garantizar que los fondos derivados de una licitación no serán utilizados para fines ilícitos.

Aclaración de los documentos de la convocatoria

1. Consultas electrónicas.

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración sobre la convocatoria o el pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) desde el día de la publicación de la convocatoria o de sus adendas, y hasta el plazo establecido por la convocante. Las consultas recibidas deberán ser respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

2. Respuestas y aclaraciones.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación. Sin embargo, a los efectos legales, la aclaración será considerada parte integrante del documento cuyo contenido aclare.

3. Adendas y prórrogas del tope para consultas.

Cuando la Convocante modifique especificaciones técnicas, criterios de evaluación u otros aspectos sustanciales del pliego de bases y condiciones, deberá prorrogar de manera obligatoria el tope para la realización de consultas, a fin de garantizar los plazos de difusión mínimos establecidos en la reglamentación de la DNCP.

4. Emisión de aclaraciones sobre Adendas.

Cuando se prorrogue el plazo tope de consultas debido a una adenda modificatoria de las bases y condiciones, la convocante deberá analizar únicamente las consultas que se refieran al contenido de la adenda. En caso de recibir consultas relacionadas con lo establecido en las bases originalmente, la convocante no estará obligada a analizarlas, debiendo el oferente remitirse a las bases originales.

5. Junta de aclaraciones.

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 realizadas, 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 diferirlas para responderlas conforme a los plazos de respuesta o emisión de adendas. En todos los casos, se deberá levantar un acta circunstanciada.

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.

5. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Ofertas sea instrumentada a través de Declaración Jurada, deberá estar firmada en todas sus páginas.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas 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 prevista.

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. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

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 para un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse en diferentes partidas de manera individual o como miembro de otro consorcio.

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.

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

No Aplica

Cuando se admitiera la presentación de anexos técnicos y folletos en idioma distinto al español, su traducción deberá ser realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

Lista de Precios

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 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.

e) En todos los casos, independientemente al sistema de adjudicación, el oferente deberá indicar el CPEN respectivo al ítem ofertado, en caso de contar. Dicho atributo tendrá carácter formal siendo susceptible de aclaraciones por parte del comité de evaluación.

2. Los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente, de acuerdo a lo previsto en el SICP y según se detalla a continuación:

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 multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que perciba 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 este apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

Supuesto de abastecimiento simultáneo

El abastecimiento se regirá por el supuesto de:

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Moneda Nacional

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.

Moneda extranjera

La moneda extranjera para la oferta y pago, será:

No Aplica

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

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.

1. **Constancia del Perfil del proveedor.**
    1. 1.**Ofertas físicas**

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor que contiene el reporte de los documentos obrantes en el Registro. Con su presentación en la oferta, dicha constancia reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Será considerada válida la Constancia que se presente con firma manuscrita o electrónica cualificada por él o los representantes legales.

1.2.**Ofertas electrónicas**

Cuando la presentación de oferta sea electrónica, no se admitirá la presentación de la constancia de perfil del proveedor. El proveedor deberá proceder a la vinculación de los documentos del Registro de Proveedores del Estado a través del Módulo de Ofertas Electrónicas, según lo dispuesto en las disposiciones vigentes.

2. **Confidencialidad de documentos.**

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

Una oferta alternativa se configura necesariamente con la presentación de la oferta principal, que se ajuste a las condiciones previstas en las bases y condiciones; y, de manera separada e independiente una propuesta alternativa, que implique alternativas técnicas a los requerimientos de la licitación y cuya consideración estaría sujeta a que dicha alternativa reúna mejores condiciones de oportunidad, calidad y costo.

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas por:

90

días corridos.

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 a los oferentes la extensión del periodo de validez de la oferta. En caso de aceptar dicha solicitud, el oferente deberá manifestar su consentimiento de forma expresa, y, en consecuencia, prorrogar igualmente la Garantía de Mantenimiento de la Oferta.

El oferente podrá rechazar la solicitud de prórroga sin que ello implique la ejecución de su Garantía de Mantenimiento de la Oferta. En caso de aceptar la extensión solicitada, no se le pedirá ni se le permitirá modificar su oferta.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. Instrumentación y porcentaje

1.1. 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 siguientes formas:

a. Garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
b. Póliza de seguros emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. La póliza deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
c. En los procedimientos, cuyo monto de estimación de la contratación sea inferior a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones Juradas con certificación de firma por Escribano Público. La certificación de firma podrá corresponder a la misma fecha del documento certificado o a una fecha posterior, siempre y cuando sea de fecha previa a la presentación y apertura de sobres.
d. En caso de utilizarse el Módulo de Ofertas Electrónicas, las declaraciones juradas serán generadas y firmadas a través del módulo y no requerirán certificación de firmas.

1. 2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo total del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, o de la suma de los valores máximos obtenidos por la multiplicación de los precios unitarios ofertados con las cantidades máximas, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.

1. 3. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria o Declaración jurada, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".

2. Garantía de mantenimiento de ofertas en consorcios

2.1.En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas 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 gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.
b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.

3. Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas

3.1. 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,

e. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,

f. No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.

g. Si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas.

La Garantía de Mantenimiento de Oferta, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía deberá ser pagadera según el tipo de garantía que haya sido solicitada.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta será de:

120

días corridos.

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.

El plazo mínimo de validez será de al menos 30 días posteriores al plazo de validez establecido para las ofertas.

Condiciones especiales de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

Las condiciones especiales de la Garantía de Mantenimiento de Oferta serán:

No Aplica

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

El oferente podrá indicar junto con la oferta las personas a ser subcontratadas, o, en la etapa contractual previa a la autorización por parte de la contratante. El formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, deberá ser presentado de acuerdo a la etapa en la que se indique la subcontratación, siendo susceptible de evaluación respecto a las inhabilidades del Art 21 de la Ley N° 7021/22.

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, RUC 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.

Para los casos de consorcios con acuerdo de intención, los sobres deberán contemplar el RUC provisorio generado en el Registro de Proveedores.

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.

En caso de la utilización del módulo de ofertas electrónicas, la misma se regirá por las disposiciones establecidas en la normativa vigente y la guía de ofertas electrónicas.

Cuando el sobre no cuente con el RUC, se podrá subsanar dicha omisión al momento de la presentación.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Ofertas físicas.

1.1 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.

1.2. 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) Realizadas antes del plazo límite establecido para el acto de apertura de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con “RETIRO”, y;

c) Realizadas antes del plazo límite establecido para la presentación de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con “SUSTITUCIÓN” o “MODIFICACIÓN”.

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

1.3. Ninguna oferta podrá ser retirada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para el acto de apertura 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.

1.4. Ninguna oferta podrá ser 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.

2. Ofertas electrónicas.

2.1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada, hasta antes de la fecha límite de presentación y apertura de ofertas, para ello deberá sujetarse a la reglamentación pertinente.

Apertura de ofertas

1. Desarrollo del acto de apertura de ofertas.

1.1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas en acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

1.2. 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.

1.3. Primero la convocante deberá verificar que los oferentes se encuentren inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado conforme con los datos previstos en el sobre, en caso de que, no sea posible identificar al oferente mediante el sobre presentado, la UOC procederá a abrirlo con el fin de verificar el número de RUC incluido entre los documentos de la oferta, para constatar si el oferente se encuentra inscripto en el Registro de Proveedores del Estado. En caso de que el oferente no inscripto en el Registro haya presentado la oferta, la convocante deberá dejar constancia en el acta de apertura electrónica.

La oferta del oferente no inscripto que cuente con la identificación de RUC en el sobre, no será abierta sino devuelto al oferente remitente. La oferta del oferente que no cuente con la identificación de RUC en el sobre será abierta y remitida al órgano evaluador de la convocante, para la evaluación de la oferta o su rechazo, según corresponda.

La presente disposición será aplicable en los procedimientos de doble sobre en los que será abierta la oferta técnica para la verificación respectiva, siempre y cuando la misma esté debidamente identificada como sobre técnico.

Esta disposición no será aplicable a los procedimientos que utilicen el módulo de ofertas electrónicas y a aquellos procedimientos especiales que, por su naturaleza, expresamente no requieran de la inscripción en el Registro de Proveedores del Estado como condición de participación.

1.4. Luego 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.

1.5. 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.

1.6. 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. El acta se difundirá a través del SICP.

1.7. 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.

1.8. Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante deberá dejar constancia de ello en el acto de apertura y no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

1.9. 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.

2. Comunicación del acta de apertura.

2.1. 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.

2.2. 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

1. **Difusión de la visita.**

La visita o inspección técnica deberá fijarse de forma previa a la fecha tope de consulta, previendo como mínimo el plazo de difusión de (02) dos días hábiles. En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, 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.

Cuando por la naturaleza o complejidad de la contratación sea imprescindible la realización de la visita técnica, la convocante podrá establecer la obligatoriedad de dicha visita a través del SICP. En estos casos no se aceptará la presentación de la declaración jurada.

2. **Desarrollo de la visita.**

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes. Los representantes de los oferentes que asistan a la visita 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:

AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, REPRESENTANTE Y/O DISTRIBUIDOR:

- Para Representante de Productos Importados: Documento que acredite la representación invocada.
- Para Distribuidores de Productos Importados: Autorización expedida por el representante para el Paraguay de la marca ofertada, acompañada del documento que acredite la representación invocada.
- Para Distribuidores de Productos Nacionales: Autorización del fabricante y/o representante del producto nacional.
- Para Oferentes Fabricantes de Productos Nacionales: Título y Registro de Marca, expedido por la DINAPI.

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

OBSERVACIONES: NO SERÁ APLICABLE el Título y Registro de Marca para los ítems que correspondan a frutas y verduras que adquieren exclusivamente de productores de la Agricultura Familiar.-

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:

Las muestras de los items ofertados serán solicitadas por el Comité de Evaluación conforme la necesidad de los mismos, a fin de corroborar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas descriptas, solicitadas en el PBC.- debiendo ser presentado dentro de las veinte y cuatro (24) horas posteriores a la solicitud del Comité de Evaluacion.-

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

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

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

Las muestras deberán estar rotuladas en lugares bien visibles.

Ejemplo:

Empresa:

Ítem N°:

Descripción del bien:..

Habilitación N°:.

INAM:.

R.E.:..

R.S.P.A.:

SENACSA:.

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

Las muestras de los 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 formaran parte de la entrega, ya que las mismas serán puestas a pruebas por el Cómite evaluador .

Las muestras de los Oferentes no adjudicados podrán ser retiradas de la UOC N° 5 conforme planilla de registro de entrega de productos que será firmada por el representante del oferente, hasta 3 días corridos después de la comunicación de la adjudicación por el conducto correspondiente mediante una nota remitida por la convocante, posterior a este lapso de tiempo, los oferentes que no hubieren retirado sus muestras se abstendrán del derecho de reclamar dichas muestras, teniendo en cuenta que el Comité Evaluador no cuenta con las instalaciones adecuadas para la conservación de las mismas, por un mayor tiempo al mencionado.

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

Procedimientos y pruebas para las muestras:

1. Procedimientos generales para todas las muestras

Las muestras serán solicitadas por el Comité de Evaluación según la necesidad de cada ítem.

Deben presentarse dentro de 24 horas posteriores a la solicitud.

La falta de presentación en tiempo y forma es causal de descalificación de la oferta.

Las muestras deben:

Estar correctamente empaquetadas y selladas.

Estar correctamente rotuladas con:

Empresa

Ítem N°

Descripción del bien

Habilitación N°, R.E., R.S.P.A., SENACSA.

Incluir una planilla de presentación firmada por el propietario o representante, indicando: marca, procedencia y numeración cronológica del ítem según el PBC.

Se verificará :

Cumplimiento de Especificaciones Técnicas del PBC.

Estado físico del producto: no deteriorado, correcto peso, presentación, marcas, procedencia.

Cumplimiento de normas de higiene e inocuidad según corresponda.

2. Productos cárnicos

Transporte y entrega:

Deben trasladarse en camiones frigoríficos habilitados por SENACSA, manteniendo una temperatura de entre 0 °C y 4 °C para preservar la cadena de frío.

El conductor debe portar copia de habilitación; el vehículo debe tener señales visibles.

Pruebas y verificaciones:

Cumplimiento de especificaciones técnicas: peso, presentación, inocuidad.

Estado físico: no deteriorado al momento de la presentación.

3. Víveres y mejoras

Transporte y entrega:

Presentación en bolsas cerradas según el PBC.

Vehículos acondicionados y habilitados para el transporte de alimentos.

Pruebas y verificaciones:

Verificación de peso, presentación y características técnicas según PBC.

Revisión de estado físico: no deteriorado, correcto empaque.

4. Frutas y Verduras

Transporte y entrega:

Presentación en cajas o bolsas según PBC.

Vehículos acondicionados y habilitados.

Pruebas y verificaciones:

Comprobar especificaciones técnicas y estado de conservación.

Peso, presentación, frescura y ausencia de deterioro.

5. Cereales y legumbres

Transporte y entrega:

Presentación en envases según PBC, cumpliendo normas de rotulado y etiquetado.

Pruebas y verificaciones:

Cumplimiento de normativas de etiquetado:

Resoluciones MERCOSUR GMC 26/03, 46/03, 47/03, 22/02

Decreto N° 1.635/99 (Código Sanitario)

Información requerida en etiquetas: Denominación, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, fecha de vencimiento, datos del importador (si corresponde), instrucciones de preparación, condiciones de conservación, información nutricional, RE y RSPA.

Revisión del estado físico, peso, presentación y embalaje.

6. Consideraciones adicionales

Muestras perecederas: no pueden ser retiradas por oferentes.

Muestras de oferentes no adjudicados: retiro permitido solo si vencen en más de 2 meses, según planilla de registro, dentro de plazos establecidos (post adjudicación).

Muestras de oferentes adjudicados: se usan solo para pruebas, no forman parte de la entrega final.

En síntesis, los procedimientos incluyen entrega en tiempo y forma, transporte adecuado según tipo de producto, rotulado correcto, y las pruebas incluyen:

Verificación de especificaciones técnicas, estado físico y conservación, peso correcto y presentación, cumplimiento normativo de etiquetado y registros sanitarios, inocuidad alimentaria según tipo producto.

En caso de ser solicitadas, las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de la oferta. Las mismas deberán ser presentadas en el momento determinado en este apartado. La falta de presentación de las muestras en tiempo y condiciones 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:

2 DIAS HABILES DESDE LA SOLICITUD REMITIDA NOTA MEDIANTE

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 guaranies, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

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.

Confidencialidad de la Información

Reserva de información en respuestas a aclaraciones.

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''.

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 el artículo 21 de 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.

Conflicto de Interés

1. Deber de Abstención del funcionario ante un posible conflicto de interés. El funcionario público que participe en el procedimiento de contratación deberá abstenerse de intervenir, de manera directa o indirecta, en los asuntos en los que su actuación esté comprendida en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22. A tales efectos, deberá comunicar a su superior jerárquico o a la máxima autoridad institucional que se encuentra inmerso en uno de los supuestos legales, detallando la situación particular. En caso que corresponda, el superior jerárquico o la máxima autoridad institucional tendrá por aceptada la abstención apartando al funcionario y, de ser necesario, designará al sustituto. Se deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado.

2. Apartamiento del funcionario por la Entidad Convocante. Enterada la Convocante de que existe un conflicto de interés respecto a un funcionario público que ha sido designado o requerido para intervenir o que interviene en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, y no mediando la abstención expresa del funcionario, deberá apartarlo del asunto particular, detallando la situación que configura el conflicto de interés. La Convocante deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado. Se procederá a la designación del sustituto, en los casos que correspondiere.

3. Actuaciones tras la detección de un conflicto de interés. Si la Entidad Convocante detectare que un funcionario público comprendido en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22 tuvo intervención en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, adoptará las medidas que correspondan. La Convocante podrá subsanar las actuaciones en sede administrativa o revocarlas, según corresponda. Deberá dejarse constancia por escrito de todo lo actuado y comunicarse a la DNCP. La DNCP podrá, de oficio o por denuncia fundada, realizar las investigaciones que resulten pertinentes, a fin de verificar presuntos hechos que podrían constituir conflicto de intereses y/o irregularidades en contravención con el artículo 17 de la Ley N° 7021/22, conforme las atribuciones conferidas en el artículo 132 de la Ley.

4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. La convocante deberá verificar la "Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento" presentada por el oferente al momento de la oferta en cumplimiento de su obligación de comunicar o denunciar la existencia de posibles conflictos de intereses, de conformidad al artículo 17 de la Ley 7021/22. De comprobarse la omisión, falsedad o inexactitud de la información proporcionada y declarada en la Declaración la Convocante analizará si se configura un conflicto de interés en los términos del artículo 17 de la Ley 7021/22 y emitirá las directrices que correspondan acorde a la etapa del procedimiento de contratación. Además, la Convocante podrá resolver la descalificación de la oferta y/o rescisión del contrato respectivo.

Confidencialidad de la etapa de evaluación de ofertas.

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. 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.

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. Esta declaración forma parte del formulario de oferta.

Serán rechazadas 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, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

2° Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incursos en las causales previstas en los Arts. 17 y 21 de la Ley N° 7021/22.

3º Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos d) y e) del artículo 21 de la Ley, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.

4º Si se constatara que alguna 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 contratar con el Estado, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

5º Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, en el Registro de Proveedores del Estado, 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 la empresa, los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos h), i), y j) de la Ley 7021/22, además la convocante se encuentra facultada de solicitar informes internos institucionales para el cotejo de la información con respecto a los incisos mencionados. La declaración jurada deberá contar con información vigente al momento de la presentación de las ofertas y el oferente será responsable de la actualización del documento que obre en el registro de proveedores del Estado. En caso de que el oferente no cuente con dicho Formulario en su registro, la Convocante procederá a solicitarlo durante la etapa de evaluación de ofertas. Si el oferente no responde el pedido o no remite el citado Formulario, se procederá al rechazo de la oferta.

6º 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 sancionados de la DNCP.

7º El comité verificará en fuentes públicas de información de libre acceso, si el oferente o sus integrantes, se encuentran en los demás supuestos contenidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo utilizar como guía instructiva el documento aprobado por la DNCP. En caso de requerirse, el comité podrá solicitar aclaración al oferente sobre la vigencia de la información obrante en las fuentes respectivas.

8° En caso de que aplique la subcontratación y que el oferente haya presentado el formulario de personas a subcontratar/subcontratadas junto con la oferta, el Comité de Evaluación de Ofertas deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo requerir al oferente la información que sea necesaria.

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.

Método de Evaluación

Basado únicamente en precio

En caso de optar por el método de multiplicidad de criterios deberá estar supeditado a los lineamientos emitidos por el MEF y la DNCP.

Análisis de precios ofertados

Para 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, cuando los montos cotizados se aparten de los parámetros o rangos establecidos en la normativa aplicable.

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:

La Estructura Mínima del Desglose de Composición de Precios Unitarios Ofertados deberá contemplar:

Para productos.

- **Costo Directo:** valores del Servicios, Logística.
- **Costo Indirecto:** valores de Cargas Sociales y Gastos Administrativos.
- **Utilidades:** valor de utilidad del ítem ofertado.
- **Contribuciones y Retenciones aplicables:** valores de Contribuciones y Retenciones.
- **Liquidaciones Impositivas:** valores de Liquidaciones de Renta e Impuesto al Valor Agregado.
- **Resultado Neto:** valor de resultado neto final.

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 normativa aplicable.

Cuando la Convocante requiera el desglose con el propósito de facilitar el análisis y comparación de las ofertas, el oferente deberá ajustarse a la estructura mínima establecida y en caso de considerarlo pertinente, el oferente podrá complementar e incluir una explicación detallada o parámetros que permitan aclarar aspectos puntuales de su composición y/o sustentar la razonabilidad de sus precios.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

a) Oferentes. A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al

beneficio.

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

b) Oferentes en Consorcio:

b.1. Provisión de Bienes. El CPEN debe ser expedido a nombre del miembro, o los miembros, que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los integrantes del consorcio fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio constituido o en formación, o a nombre de cualquiera de los integrantes del mismo.

b.2. Provisión de Servicios. Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN. (Se entenderá por el término "servicio" aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

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

Para los casos de prestación de servicios, el CPEN será intransferible. Se permite el uso del CPEN por terceros exclusivamente en caso de productos y bajo autorización expresa del titular del certificado, éste podrá ser utilizado por terceros para la presentación de ofertas en el marco de un procedimiento de contratación, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación respectiva.

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

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

No Aplica

Requisitos documentales para la 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. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)
5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. **(**)**
6. Certificado de Cumplimiento Tributario. **(**)**
7. Patente profesional, comercial y/o industrial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. **(**)**
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.
a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución, según el tipo de sociedad y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. **(*)**
b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (**)
c. 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 en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar a la persona jurídica, 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 en formación.
a. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio, en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio en formación y que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención para consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): I. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por escritura pública, o II. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por acuerdo privado. Cada integrante del consorcio que sea persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes. (Personas Físicas) y, las personas jurídicas domiciliadas en Paraguay deberán presentar los documentos requeridos para Oferentes (Personas Jurídicas).
c. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes) (*).
8.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.
a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*): I.Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. II. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).

Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).

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, y deberán estar vigente a la fecha y hora tope de presentación de oferta.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) son considerados documentos formales y deben estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

Respecto al punto 3, cuando el oferente se encuentre activo sin movimiento, deberá presentar la documentación respaldatoria expedida por autoridad competente. En caso de no contar con personal subordinado por tratarse de un consultor individual o cuando el titular de una empresa no sea empleador, el oferente deberá presentar el certificado de no hallarse inscripto en el IPS.

Capacidad Financiera

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

Para contribuyentes del IRACIS

Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los años (2022,2023,2024)

Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años (2022,2023,2024)

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

El promedio de los años (2022,2023,2024) , no deberá ser negativo.

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

Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (2022,2023,2024)

Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (2022,2023,2024)

Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los últimos 6 ultimos meses

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Requiere Revisión

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

1. Balances General de los años(2022,2023,2024)

2. Formulario IRE 500 GENERAL ((2022,2023,2024) para contribuyentes del IRPC.

3. Formulario IRP 515 - RSP (2022,2023,2024) para contribuyentes de Renta Personal.

4. Formulario 120 IVA GENERAL 6 ultimos meses del periodo 2025

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

1. Balances General de los años(2022,2023,2024)

2. Formulario IRE 500 GENERAL ((2022,2023,2024) para contribuyentes del IRPC.

3. Formulario IRP 515 - RSP (2022,2023,2024) para contribuyentes de Renta Personal.

4. Formulario 120 IVA GENERAL 6 ultimos meses del periodo 2025

Experiencia requerida

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

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

Copia de contratos ejecutados por venta de productos alimenticios en general correspondientes a los años 2022, 2023, 2024 y 2025, cuya sumatoria represente como mínimo el 30% del monto ofertado en la presente licitación, adjuntando los respectivos certificados de cumplimiento emitidos por las instituciones públicas y/o privadas contratantes.

Copia de Facturaciones de ventas a crédito o contado en ventas de productos alimenticios en general, de los años (2022, 2023, 2024 y 2025), cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 30% como mínimo.

Copia de Guías de remisiones y recepciones finales, en ventas de productos alimenticios en general, de los años (2022, 2023, 2024 y 2025), cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 30% como mínimo del monto de la oferta en la presente licitación.

EN CASO DE CONSORCIOS: deberan acreditar el 100% de las exigencias en su conjunto.

La actividad comercial, industrial o de servicios debe estar vinculada con el tipo de bienes o servicios a contratar

---

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de facturaciones, contratos y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.

Copia de contratos ejecutados por venta de productos alimenticios en general correspondientes a los años 2022, 2023, 2024 y 2025, cuya sumatoria represente como mínimo el 30% del monto ofertado en la presente licitación, adjuntando los respectivos certificados de cumplimiento emitidos por las instituciones públicas y/o privadas contratantes.

Copia de Facturaciones de ventas a crédito o contado en ventas de productos alimenticios en general, de los años (2022, 2023, 2024 y 2025), cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 30% como mínimo.

Copia de Guías de remisiones y recepciones finales, en ventas de productos alimenticios en general, de los años (2022, 2023, 2024 y 2025), cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 30% como mínimo del monto de la oferta en la presente licitación.

EN CASO DE CONSORCIOS: deberan acreditar el 100% de las exigencias en su conjunto.

Se deberá acreditar que el giro comercial de la empresa corresponde al procedimiento de contratación ofertado, para lo cual deberá presentar copia simple y legible del documento que acredite la actividad comercial, industrial o de servicio, pudiendo ser: la constancia de RUC, patente municipal o documentos constitutivos, siempre que de la documentación se desprenda su actividad comercial y la correspondencia al procedimiento objetado. Cuando no resulte aplicable la constancia de RUC, la patente municipal o los documentos constitutivos, el oferente deberá manifestar y justificar esta condición en su oferta y presentar otra documentación a los efectos de acreditar el giro comercial

---

Capacidad Técnica

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

CAPACIDAD TECNICA PARA OFERENTES DE TODOS LOS LOTES DE PRODUCTOS CARNICOS VACUNO Y PORCINO:

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

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

Constancia de Ferias que acredite la cantidad de animales adquiridos en los años 2021, 2022, 2023, 2024 y 2025, equivalente al menos al 20% de los requeridos para cubrir la oferta, adjuntando el cálculo de kilos de carne por animal.

Copia simple de la habilitación vigente del matadero emitida por SENACSA.

Si no cuenta con matadero propio: copia del contrato o compromiso de prestación de servicios con matadero habilitado, a ser ejecutado en el caso de ser adjudicado.

Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

En el caso de adquirir animales vacunos de Establecimientos Ganaderos y/o porcinos de granja habilitada:

Copia simple del Contrato respectivo para la provisión de animales en pie.

Constancia del SENACSA que certifique la cantidad de animales del/los establecimiento/s ganadero/s, equivalente como mínimo al 20% de los requeridos para la oferta, con cálculo de kilos de carne por animal.

Copias de los certificados de habilitación y de registro de firmas del/los establecimiento/s ganadero/s, expedidos por SENACSA.

Copia simple de la habilitación vigente del matadero emitida por SENACSA.

En caso de no contar con matadero propio, copia del contrato o compromiso de prestación de servicios con matadero habilitado, además del Certificado de Habilitación de Empresa y de Registro de Firmas del oferente, expedidos por SENACSA.

Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI (de la marca ofertada).

Para los oferentes que participen en el ítem correspondiente a carne porcina, será requisito indispensable la presentación de autorización expresa del fabricante y carta compromiso suscripta por el mismo, a favor del distribuidor o proveedor que oferta el producto, debidamente firmada por su representante legal, mediante dicha carta compromiso, el fabricante deberá garantizar formalmente la producción constante, regular e ininterrumpida durante toda la vigencia del contrato, asegurando la provisión suficiente para cubrir las cantidades requeridas en la presente licitación. La presente exigencia se establece con el fin de resguardar el abastecimiento efectivo y, a la vez, promover la mayor concurrencia y participación de potenciales oferentes, permitiendo que distribuidores puedan respaldar su oferta con fabricantes debidamente habilitados.

A tales efectos, el fabricante deberá acreditar una **capacidad productiva mínima de 5.000 (cinco mil) kilogramos de cerdos vivos mensuales**, considerando que, conforme a parámetros técnicos del sector, el rendimiento promedio de carne limpia obtenida de un animal en pie equivale aproximadamente al **cincuenta por ciento (50 %) de su peso vivo**.

La documentación presentada deberá permitir verificar fehacientemente la capacidad de producción declarada, debiendo adjuntarse **antecedentes productivos, registros sanitarios y/o constancias emitidas por la autoridad competente**, a fin de acreditar la capacidad efectiva del fabricante y garantizar el abastecimiento continuo, oportuno y suficiente, reduciendo los riesgos de incumplimiento contractual o desabastecimiento durante la ejecución del contrato.

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

Copia simple de la habilitación vigente del matadero emitida por SENACSA.

Si no cuenta con matadero propio, copia del contrato o compromiso de prestación de servicios con matadero habilitado, firmado entre las partes.

Registro vigente del establecimiento del frigorífico autorizante.

Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

En el caso de ser Oferente/Productor de carne vacuna y/o porcina con Establecimiento Ganadero y/o granja porcina habilitada:

Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial. (aplica solo para carne vacuna)

Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el Establecimiento Ganadero y que represente como mínimo el 20% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.

Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero.

En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado, Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el establecimiento productor de animales, propiedad del oferente cuya carne oferta.

Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

Observación:

1- En el caso que el oferente no sea productor deberá presentar una Autorización del Fabricante o Productor y este último deberá acompañar a esa Autorización con los documentos descriptos anteriormente para Productores. (APLICA PARA CARNE VACUNA, PORCINA Y AVIAR).

2- Para distribuidores y comerciantes de productos cárnicos: deberán presentar la habilitación vigente expedida por el MADES y/o la constancia de trámite de renovación de dicha habilitación, correspondiente al matadero donde se realiza la faena de los animales. Este requisito aplica a la carne vacuna y porcina.

3- PARA TODOS LOS OFERENTES DE PRODUCTOS CARNICOS (CARNE VACUNA, PORCINA Y POLLO) NO HABER SIDO INHABILITADO EN LOS ULTIMOS 3 años.

4- El Comité podrá realizar verificaciones in situ de las instalaciones declaradas por el oferente (matadero y cámara frigorífica). Para tal efecto, el oferente deberá presentar una declaración jurada que indique la ubicación exacta de dichas instalaciones, acompañada de un croquis de ubicación.

5. Centro de distribución y capacidad de almacenamiento frigorífico. Todos los oferentes de productos cárnicos, sean de carne vacuna, porcina o aviar, en cualquiera de los lotes, deberán acreditar que cuentan con al menos un centro de distribución autorizado, propio o alquilado, ubicado dentro de un radio máximo de 100 km respecto de la ubicación georreferenciada de al menos una de las unidades incluidas en el plan de entrega.

Este requisito tiene por finalidad asegurar una respuesta rápida ante pedidos urgentes o imprevistos y garantizar el cumplimiento de las condiciones de conservación exigidas. En particular, al momento de la entrega, los productos deberán haber permanecido refrigerados durante un mínimo de 24 horas en cámaras frigoríficas, a una temperatura comprendida entre 0 °C y 4 °C.

El centro de distribución deberá contar, indefectiblemente, con al menos una cámara frigorífica con una capacidad mínima de almacenamiento de 200 m^3, destinada a productos cárnicos vacunos, porcinos y aviares.

Para acreditar este requisito, el oferente deberá presentar un croquis que identifique la ubicación exacta del centro de distribución declarado y de sus oficinas administrativas, almacenes o depósitos, según corresponda. El croquis deberá señalar, además, la ubicación de al menos una de las unidades incluidas en el plan de entrega y demostrar que el centro se encuentra dentro del radio máximo de 100 km respecto de dicha unidad. Asimismo, deberá acompañar la patente comercial vigente correspondiente al establecimiento declarado.

Para Oferentes de carne de pollo: deberán presentar:

Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes. Esta cámara deberá encontrarse dentro de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades incluidas en el plan de entrega este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos

Para oferentes de productos lácteos: de conformidad con los artículos 6 y 7 de la Ley N.º 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción nacional y promoción del consumo de productos lácteos, los productos lácteos ofertados (leche UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y sus derivados (yogur, queso y dulce de leche) deberán ser exclusivamente de origen nacional.

Para acreditar este requisito, el oferente deberá presentar el **Certificado de Materia Prima de Origen Nacional expedido por el SENACSA**.

Para Oferentes que que coticen los lotes nro 4, 5 y 9 productos vegetales, hortalizas y granos:

Deberán presentar la habilitación de registros de plantas de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano en cumplimiento a la Resolución del SENAVE Nro 246 de fecha 28 de abril del 2022.

Para oferentes que coticen los lotes nro 3, 4, 6, 7, 8 y 10

Registro de Establecimiento (RE) VIGENTE del oferente o del centro de distribución autorizado ya sea propio o alquilado, dicho establecimiento deberá encontrarse dentro de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el plan de entrega del presente proceso este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) VIGENTE.

Listado en caracter de DDJJ de contar con personal para gestiones administrativas y funciones operativas en la zona de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el plan de entrega este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos, dicho listado deberá acreditar que el oferente cuenta con un mínimo de 3 (tres) personales que ejercen dichas funciones.

Patente Comercial Municipal vigente del Oferente y/o del centro de distribución declarado, el cual no debera sobrepasar un radio de 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el plan de entrega este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos

Croquis de Ubicación de las Oficinas Administrativas, de los Almacenes, Depósitos o centro de distribución declarado, ademas en dicho croquis se debe demostrar el radio de accion del mismo a no mas de 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el plan de entrega

Los oferentes deberán acreditar la disponibilidad de al menos dos vehículos distintos por cada lote ofertado, propios o alquilados, debidamente acondicionados y habilitados para el transporte de los productos correspondientes.

No se admitirá que un mismo vehículo sea declarado para respaldar más de un lote. Esta exigencia responde al volumen de productos que deberá transportarse y a la necesidad de garantizar la capacidad logística suficiente para cumplir las entregas de cada lote.

Todos los vehículos declarados deberán disponer de un sistema de rastreo satelital y de un sistema de circuito cerrado de televisión (CCTV), instalados y en funcionamiento. Las cámaras deberán estar ubicadas en la cabina, en el interior del furgón o compartimiento frigorífico, según corresponda, y en la puerta trasera del vehículo. Su disposición deberá permitir visualizar las operaciones de carga y descarga de los productos.

El oferente deberá proporcionar los enlaces de acceso correspondientes, que permitan consultar en tiempo real la ubicación de los vehículos, verificar sus recorridos de distribución y visualizar las imágenes captadas por las cámaras.

El Comité de Evaluación realizará la verificación in situ de todos los vehículos declarados al momento de la recepción de las muestras, a fin de comprobar su acondicionamiento y el funcionamiento de los sistemas exigidos. Para tal efecto, el oferente deberá poner dichos vehículos a disposición del Comité y facilitar la demostración del funcionamiento de los sistemas de rastreo satelital y CCTV.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

CAPACIDAD TECNICA PARA OFERENTES DE TODOS LOS LOTES DE PRODUCTOS CARNICOS VACUNO Y PORCINO:

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

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

Constancia de Ferias que acredite la cantidad de animales adquiridos en los años 2021, 2022, 2023, 2024 y 2025, equivalente al menos al 20% de los requeridos para cubrir la oferta, adjuntando el cálculo de kilos de carne por animal.

Copia simple de la habilitación vigente del matadero emitida por SENACSA.

Si no cuenta con matadero propio: copia del contrato o compromiso de prestación de servicios con matadero habilitado, a ser ejecutado en el caso de ser adjudicado.

Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

En el caso de adquirir animales vacunos de Establecimientos Ganaderos y/o porcinos de granja habilitada:

Copia simple del Contrato respectivo para la provisión de animales en pie.

Constancia del SENACSA que certifique la cantidad de animales del/los establecimiento/s ganadero/s, equivalente como mínimo al 20% de los requeridos para la oferta, con cálculo de kilos de carne por animal.

Copias de los certificados de habilitación y de registro de firmas del/los establecimiento/s ganadero/s, expedidos por SENACSA.

Copia simple de la habilitación vigente del matadero emitida por SENACSA.

En caso de no contar con matadero propio, copia del contrato o compromiso de prestación de servicios con matadero habilitado, además del Certificado de Habilitación de Empresa y de Registro de Firmas del oferente, expedidos por SENACSA.

Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI (de la marca ofertada).

Para los oferentes que participen en el ítem correspondiente a carne porcina, será requisito indispensable la presentación de autorización expresa del fabricante y carta compromiso suscripta por el mismo, a favor del distribuidor o proveedor que oferta el producto, debidamente firmada por su representante legal, mediante dicha carta compromiso, el fabricante deberá garantizar formalmente la producción constante, regular e ininterrumpida durante toda la vigencia del contrato, asegurando la provisión suficiente para cubrir las cantidades requeridas en la presente licitación. La presente exigencia se establece con el fin de resguardar el abastecimiento efectivo y, a la vez, promover la mayor concurrencia y participación de potenciales oferentes, permitiendo que distribuidores puedan respaldar su oferta con fabricantes debidamente habilitados.

A tales efectos, el fabricante deberá acreditar una **capacidad productiva mínima de 5.000 (cinco mil) kilogramos de cerdos vivos mensuales**, considerando que, conforme a parámetros técnicos del sector, el rendimiento promedio de carne limpia obtenida de un animal en pie equivale aproximadamente al **cincuenta por ciento (50 %) de su peso vivo**.

La documentación presentada deberá permitir verificar fehacientemente la capacidad de producción declarada, debiendo adjuntarse **antecedentes productivos, registros sanitarios y/o constancias emitidas por la autoridad competente**, a fin de acreditar la capacidad efectiva del fabricante y garantizar el abastecimiento continuo, oportuno y suficiente, reduciendo los riesgos de incumplimiento contractual o desabastecimiento durante la ejecución del contrato.

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

Copia simple de la habilitación vigente del matadero emitida por SENACSA.

Si no cuenta con matadero propio, copia del contrato o compromiso de prestación de servicios con matadero habilitado, firmado entre las partes.

Registro vigente del establecimiento del frigorífico autorizante.

Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

En el caso de ser Oferente/Productor de carne vacuna y/o porcina con Establecimiento Ganadero y/o granja porcina habilitada:

Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial. (aplica solo para carne vacuna)

Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el Establecimiento Ganadero y que represente como mínimo el 20% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.

Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero.

En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado, Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el establecimiento productor de animales, propiedad del oferente cuya carne oferta.

Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

Observación:

1- En el caso que el oferente no sea productor deberá presentar una Autorización del Fabricante o Productor y este último deberá acompañar a esa Autorización con los documentos descriptos anteriormente para Productores. (APLICA PARA CARNE VACUNA, PORCINA Y AVIAR).

2- Para distribuidores y comerciantes de productos cárnicos: deberán presentar la habilitación vigente expedida por el MADES y/o la constancia de trámite de renovación de dicha habilitación, correspondiente al matadero donde se realiza la faena de los animales. Este requisito aplica a la carne vacuna y porcina.

3- PARA TODOS LOS OFERENTES DE PRODUCTOS CARNICOS (CARNE VACUNA, PORCINA Y POLLO) NO HABER SIDO INHABILITADO EN LOS ULTIMOS 3 años.

4- El Comité podrá realizar verificaciones in situ de las instalaciones declaradas por el oferente (matadero y cámara frigorífica). Para tal efecto, el oferente deberá presentar una declaración jurada que indique la ubicación exacta de dichas instalaciones, acompañada de un croquis de ubicación.

5. Centro de distribución y capacidad de almacenamiento frigorífico. Todos los oferentes de productos cárnicos, sean de carne vacuna, porcina o aviar, en cualquiera de los lotes, deberán acreditar que cuentan con al menos un centro de distribución autorizado, propio o alquilado, ubicado dentro de un radio máximo de 100 km respecto de la ubicación georreferenciada de al menos una de las unidades incluidas en el plan de entrega.

Este requisito tiene por finalidad asegurar una respuesta rápida ante pedidos urgentes o imprevistos y garantizar el cumplimiento de las condiciones de conservación exigidas. En particular, al momento de la entrega, los productos deberán haber permanecido refrigerados durante un mínimo de 24 horas en cámaras frigoríficas, a una temperatura comprendida entre 0 °C y 4 °C.

El centro de distribución deberá contar, indefectiblemente, con al menos una cámara frigorífica con una capacidad mínima de almacenamiento de 200 m^3, destinada a productos cárnicos vacunos, porcinos y aviares.

Para acreditar este requisito, el oferente deberá presentar un croquis que identifique la ubicación exacta del centro de distribución declarado y de sus oficinas administrativas, almacenes o depósitos, según corresponda. El croquis deberá señalar, además, la ubicación de al menos una de las unidades incluidas en el plan de entrega y demostrar que el centro se encuentra dentro del radio máximo de 100 km respecto de dicha unidad. Asimismo, deberá acompañar la patente comercial vigente correspondiente al establecimiento declarado.

Para Oferentes de carne de pollo: deberán presentar:

Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes. Esta cámara deberá encontrarse dentro de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades incluidas en el plan de entrega este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos

Para oferentes de productos lácteos: de conformidad con los artículos 6 y 7 de la Ley N.° 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción nacional y promoción del consumo de productos lácteos, los productos lácteos ofertados (leche UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y sus derivados (yogur, queso y dulce de leche) deberán ser exclusivamente de origen nacional.

Para acreditar este requisito, el oferente deberá presentar el **Certificado de Materia Prima de Origen Nacional expedido por el SENACSA**.

Para Oferentes que que coticen los lotes nro 4, 5 y 9 productos vegetales, hortalizas y granos:

Deberán presentar la habilitación de registros de plantas de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano en cumplimiento a la Resolución del SENAVE Nro 246 de fecha 28 de abril del 2022.

Para oferentes que coticen los lotes nro 3, 4, 6, 7, 8 y 10

Registro de Establecimiento (RE) VIGENTE del oferente o del centro de distribución autorizado ya sea propio o alquilado, dicho establecimiento deberá encontrarse dentro de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el plan de entrega del presente proceso este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) VIGENTE.

Listado en caracter de DDJJ de contar con personal para gestiones administrativas y funciones operativas en la zona de un radio no mayor a 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el plan de entrega este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos, dicho listado deberá acreditar que el oferente cuenta con un mínimo de 3 (tres) personales que ejercen dichas funciones.

Patente Comercial Municipal vigente del Oferente y/o del centro de distribución declarado, el cual no debera sobrepasar un radio de 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de

las unidades que conforme el plan de entrega este requerimiento resulta indispensable a modo de brindar una respuesta rápida a pedidos de carácter urgente e imprevistos

Croquis de Ubicación de las Oficinas Administrativas, de los Almacenes, Depósitos o centro de distribución declarado, ademas en dicho croquis se debe demostrar el radio de accion del mismo a no mas de 100 kilómetros contados desde la ubicación de al menos una de las unidades que conforme el plan de entrega

Los oferentes deberán acreditar la disponibilidad de al menos dos vehículos distintos por cada lote ofertado, propios o alquilados, debidamente acondicionados y habilitados para el transporte de los productos correspondientes.

No se admitirá que un mismo vehículo sea declarado para respaldar más de un lote. Esta exigencia responde al volumen de productos que deberá transportarse y a la necesidad de garantizar la capacidad logística suficiente para cumplir las entregas de cada lote.

Todos los vehículos declarados deberán disponer de un sistema de rastreo satelital y de un sistema de circuito cerrado de televisión (CCTV), instalados y en funcionamiento. Las cámaras deberán estar ubicadas en la cabina, en el interior del furgón o compartimiento frigorífico, según corresponda, y en la puerta trasera del vehículo. Su disposición deberá permitir visualizar las operaciones de carga y descarga de los productos.

El oferente deberá proporcionar los enlaces de acceso correspondientes, que permitan consultar en tiempo real la ubicación de los vehículos, verificar sus recorridos de distribución y visualizar las imágenes captadas por las cámaras.

El Comité de Evaluación realizará la verificación in situ de todos los vehículos declarados al momento de la recepción de las muestras, a fin de comprobar su acondicionamiento y el funcionamiento de los sistemas exigidos. Para tal efecto, el oferente deberá poner dichos vehículos a disposición del Comité y facilitar la demostración del funcionamiento de los sistemas de rastreo satelital y CCTV.

Otros criterios que la convocante requiera

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

No Aplica

Evaluación basada en multiplicidad de criterios

Se deben establecer los criterios de evaluación que serán aplicados al principio de valor por dinero, indicando por cada criterio la siguiente información:

No Aplica

En caso de optar por el método de multiplicidad de criterios deberá estar sujeto a los lineamientos emitidos por el MEF y la DNCP.

Ponderación de criterios de evaluación - Multiplicidad de criterios

La ponderación de cada criterio de evaluación especificado en la cláusula anterior será el siguiente:

No Aplica

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 aritmético.

El comité de evaluación deberá solicitar aclaración respecto al CPEN, cuando se deba a omisiones o errores formales en la lista de precio, debiendo el oferente limitarse a responder a la solicitud de aclaración remitiendo el formulario respectivo anexo al Pliego.

Disconformidades, 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 moneda extranjera con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
d. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

Criterios de desempate de ofertas

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

Criterios de Adjudicación

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

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

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

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

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

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

Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la comunicación de los documentos en el SICP, 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. Dicha notificación, al tiempo de la comunicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado y el informe de evaluación respectivo. La fecha de esta notificación se considera válida a todos los efectos, siempre que se cumplan con las formalidades previstas en el Art. 52 y 55 de la Ley N.º 7021/22 y, lo previsto en el Título V, Capítulo VI, Sección IV y V del Decreto Reglamentario N.º 2264/24.

En casos excepcionales, las Convocantes podrán dar a conocer el resultado por otros medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, remitiendo junto a la notificación, la copia íntegra de la resolución y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 82 del Decreto.

En caso de que la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, ésta deberá contar con la mención de haberse acompañado el informe de evaluación y la resolución de adjudicación correspondientes y con el acuse de recibo. De no contar con este último, se considerará que la notificación fue realizada en la fecha de comunicación de los documentos relativos al resultado en el SICP.

En caso de que la convocante opte por la notificación por correo electrónico, se considerará que el oferente ha sido debidamente notificado desde el día siguiente de la fecha prevista en la notificación, en consecuencia, no se requerirá del acuse de recibo por parte del oferente.

La solicitud del Informe de Evaluación suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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 respecto al análisis de su oferta.

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 convenios modificatorios.

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:

IDENTIFICACIÓN:

INSTITUCIÓN: DISERINTE
DEPENDENCIA SOLICITANTE: JEFATURA DE ABASTECIMIENTO DE CARNE Y EL DEPÓSITO CENTRAL DE VÍVERES
RESPONSABLE: CNEL DCEM JOSÉ LUIS YANES CARDOZO - GIRADOR

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DEL LLAMADO:

La presente contratación tiene por finalidad garantizar el abastecimiento continuo, oportuno y suficiente de productos alimenticios destinados al Ministerio de Defensa Nacional, al Comando de las Fuerzas Militares, así como a las distintas Unidades dependientes del Comando del Ejército y del Comando Logístico, durante el Ejercicio Fiscal 2026 -2027.

La provisión de alimentos constituye una necesidad esencial y permanente, vinculada directamente al bienestar, la salud y la operatividad del personal militar, resultando indispensable para el cumplimiento de las funciones constitucionales y misionales de las Fuerzas Armadas de la Nación. En ese sentido, la falta o interrupción en el suministro de estos bienes comprometería el normal desarrollo de las actividades institucionales.

Asimismo, se destaca que la presente contratación contempla la distribución de productos alimenticios en distintas zonas del territorio nacional, específicamente en la region Chaco del país, atendiendo a la dispersión geográfica de las Unidades operativas.

En este contexto, se prevé la provisión a través de proveedores locales por zona, lo cual permite:

- Optimizar los tiempos de entrega y asegurar un abastecimiento más ágil y eficiente.
- Reducir costos logísticos asociados al transporte de larga distancia.
- Garantizar la frescura y calidad de los productos alimenticios.
- Fomentar la participación de micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), promoviendo el desarrollo económico local en concordancia con los principios de la contratación pública.

Por tanto, la presente contratación responde a una necesidad institucional prioritaria, recurrente y debidamente planificada, conforme a los lineamientos establecidos para el Ejercicio Fiscal 2026-2027.

IDENTIFICACIÓN DE LA PLANIFICACIÓN:

La contratación se encuentra prevista dentro de la planificación institucional correspondiente al Ejercicio Fiscal 2026-2027, considerando que la adquisición de productos alimenticios constituye una necesidad periódica y continua.

Dicha planificación se sustenta en requerimientos históricos de consumo de las distintas Unidades, así como en las previsiones operativas establecidas por el escalón superior, garantizando la disponibilidad permanente de los insumos necesarios para la alimentación del personal.

JUSTIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Las especificaciones técnicas establecidas para los productos alimenticios requeridos han sido definidas en base a criterios objetivos, técnicos y funcionales, orientados a asegurar la calidad, idoneidad y adecuada conservación de los bienes a ser adquiridos.

Para su determinación se han considerado los siguientes aspectos:

- Experiencia institucional previa: Se han tomado como referencia los consumos históricos, las cantidades efectivamente utilizadas y las condiciones logísticas de distribución en las distintas Unidades, lo cual permite establecer parámetros adecuados de presentación, empaque y volumen.
- Condiciones de transporte y almacenamiento: Las especificaciones técnicas responden a la necesidad de facilitar el traslado eficiente de los productos hacia zonas alejadas, así como su correcto almacenamiento en depósitos institucionales, evitando pérdidas, deterioros o mermas.
- Estandarización y funcionalidad: Se han definido características que permiten uniformidad en los productos, facilitando su utilización y control dentro del sistema logístico institucional.
- Análisis de mercado: Se han considerado precios referenciales, ofertas disponibles en el mercado y condiciones de contrataciones anteriores, a efectos de asegurar que las especificaciones no resulten restrictivas, permitiendo la libre concurrencia de potenciales oferentes en condiciones de igualdad.

En consecuencia, las especificaciones técnicas no responden a marcas ni a proveedores determinados, sino a requerimientos funcionales y operativos de la institución, garantizando el cumplimiento de los principios de eficiencia, economía, transparencia y competencia en la contratación pública.

Las especificaciones técnicas deberán estar sustentadas en el dictamen técnico, requerido al momento de la comunicación de la convocatoria.

Especificaciones Técnicas "CPS"

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

El propósito de las 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 sirven de referencia para 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”, remitiendo la aclaración respectiva.

- 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 a la de 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 datos sobre una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá detallar 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:

CARNE VACUNA EN RES:

1. Descripción del producto:

Carne vacuna fresca y refrigerada, proveniente de novillos de 2 a 4 años de edad, con una dentición de hasta cuatro (4) dientes permanentes, declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial.

El producto deberá proceder de establecimientos frigoríficos debidamente habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

La carne deberá presentarse en medias reses completas, incluyendo los cuartos delantero y trasero, con todos sus cortes anatómicos correspondientes, sin extracción previa de piezas musculares.

Cada media res deberá contar con un peso mínimo de 110 kilogramos y máximo de 140 kilogramos.

2. Clasificación y rendimiento de la carne

La carne deberá corresponder a animales de buena conformación muscular, adecuado estado de terminación y calidad comercial tipo exportación.

El rendimiento de los cortes de primera categoría (cuarto trasero) y segunda categoría (cuarto delantero) deberá representar, como mínimo, el 54 % del peso total de la res.

A efectos de verificar este requisito, el establecimiento frigorífico de origen deberá proporcionar una declaración técnica de rendimiento correspondiente al lote entregado, identificando el peso de referencia y el rendimiento estimado de los cortes de primera y segunda categoría.

La Convocante podrá efectuar controles de rendimiento mediante el desposte de muestras representativas de las medias reses entregadas, con intervención del administrador del contrato y personal técnico competente.

El procedimiento de verificación deberá documentarse mediante acta, consignando la identificación del lote, peso inicial, peso de los cortes obtenidos y porcentaje de rendimiento resultante.

3. Características organolépticas

La carne deberá presentar las siguientes características:

* Color rojo característico de la carne bovina fresca.

* Textura firme y elástica.

* Olor fresco y característico, sin olores desagradables o anormales.

* Grasa de color blanco a blanco cremoso, de aspecto fresco y sin signos de rancidez.

* Adecuada conformación muscular y distribución de grasa.

No se admitirán medias reses que presenten signos de descomposición, alteraciones anormales de coloración, viscosidad, olores extraños o cualquier otra característica incompatible con la carne fresca apta para el consumo humano.

4. Condiciones de inocuidad

La carne deberá encontrarse en buen estado higiénico-sanitario, libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos que comprometan su inocuidad.

No deberá presentar hematomas extensos, abscesos, tumoraciones, pelos, restos de cuero, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, suciedad, cuerpos extraños o residuos de sustancias químicas que afecten su aptitud para el consumo humano.

El producto deberá proceder de animales sometidos a inspección veterinaria oficial y cumplir con las disposiciones sanitarias vigentes aplicables a los productos cárnicos.

5. Refrigeración y maduración

Las medias reses deberán contar con un período mínimo de veinticuatro (24) horas de maduración bajo condiciones controladas de refrigeración, posterior al faenamiento.

El establecimiento frigorífico de origen deberá proporcionar documentación que permita verificar el cumplimiento de dicho período, mediante registros de faena, ingreso a cámara frigorífica y salida del producto.

La documentación deberá permitir identificar el lote o las medias reses correspondientes a cada entrega.

El producto deberá mantenerse permanentemente bajo cadena de frío desde el establecimiento frigorífico hasta el lugar de recepción.

La temperatura de la carne al momento de la entrega deberá encontrarse entre 0 °C y 4 °C, conforme a las condiciones de conservación establecidas para el producto y la normativa sanitaria aplicable.

La Convocante podrá verificar la temperatura mediante instrumentos apropiados durante cada recepción.

No se admitirán productos que presenten evidencias de pérdida de la cadena de frío, congelación y posterior descongelación o alteraciones que comprometan su calidad e inocuidad.

6. Presentación y transporte

Las medias reses deberán entregarse limpias, correctamente acondicionadas y transportadas mediante vehículos frigoríficos habilitados por SENACSA para el transporte de productos cárnicos.

El transporte deberá realizarse mediante sistemas de rieles y ganchos apropiados, manteniendo las medias reses suspendidas, separadas entre sí y sin contacto con el piso u otras superficies que puedan ocasionar contaminación.

No se permitirá el transporte de medias reses apiladas ni en condiciones que comprometan su integridad o inocuidad.

Los vehículos deberán encontrarse limpios, higienizados y contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la temperatura requerida durante todo el trayecto.

7. Documentación sanitaria y trazabilidad

El establecimiento frigorífico de origen y los vehículos utilizados para el transporte deberán contar con las habilitaciones sanitarias vigentes exigidas por SENACSA.

Cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad correspondiente, conforme a las disposiciones vigentes.

La documentación deberá permitir identificar el establecimiento frigorífico de procedencia, el lote, la fecha de faena y el producto entregado.

La Convocante podrá verificar la documentación correspondiente al momento de la recepción.

Marcado sanitario de carne vacuna: Las medias reses deberán presentar el marcado sanitario oficial del SENACSA sobre su superficie externa, en tres áreas: paleta, costillar y cuarto trasero, conforme a la Resolución SENACSA N.º 530/2025. Las marcas deberán ser claramente visibles y legibles y estar distribuidas de manera que, al dividir la media res en cuartos, cada pieza conserve una marca sanitaria.

Al momento de la entrega, no se aceptarán medias reses o cuartos que carezcan del marcado sanitario exigido o presenten marcas ilegibles o con signos de alteración.

8. Condiciones de recepción

La recepción se realizará mediante la verificación del peso, temperatura, condiciones higiénico-sanitarias, características organolépticas y documentación exigida.

La Convocante podrá efectuar controles de calidad y rendimiento, dejando constancia de los resultados mediante acta de recepción o verificación.

No se admitirán productos que incumplan las especificaciones técnicas establecidas o que presenten condiciones que comprometan su aptitud para el consumo humano.

El peso a certificar corresponderá exclusivamente al peso neto de la carne efectivamente recibida, excluyendo cualquier elemento ajeno al producto.

9. Unidad de medida

Kilogramo neto de carne vacuna en media res.

La cotización deberá realizarse por kilogramo neto de producto.

PUCHERO DE PRIMERA CALIDAD CARNE VACUNA

1. Descripción del producto

Puchero de primera calidad, constituido por cortes de carne vacuna con hueso, provenientes de animales declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial.

El producto deberá ser elaborado en establecimientos frigoríficos o salas de cortes debidamente habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

Deberá estar constituido por cortes de carne vacuna con hueso, con adecuada proporción de tejido muscular adherido, aptos para la preparación de puchero.

No se admitirán piezas constituidas predominantemente por hueso ni aquellas que presenten cantidades excesivas de grasa, cartílago o tejido conjuntivo.

2. Composición y rendimiento mínimo

El producto deberá contener como mínimo un cincuenta por ciento (50 %) de carne muscular, calculado sobre el peso neto total del producto entregado.

El porcentaje restante podrá estar constituido por hueso y tejido graso propio de los cortes, siempre que no comprometa la calidad comercial ni el rendimiento alimenticio del producto.

No se admitirán huesos sueltos sin tejido muscular adherido, piezas constituidas predominantemente por hueso ni recortes de grasa incorporados para aumentar artificialmente el peso.

La Convocante podrá verificar el cumplimiento del porcentaje mínimo mediante el desposte y pesaje de muestras representativas del producto entregado, dejando constancia del procedimiento y sus resultados mediante acta.

3. Presentación y características de los cortes

Los cortes deberán realizarse mediante sierra apropiada, en porciones regulares de aproximadamente 3 a 5 centímetros de espesor.

Las piezas deberán presentar una distribución uniforme de carne muscular y hueso, encontrarse correctamente cortadas y ser aptas para su utilización en preparaciones alimenticias.

No se admitirán piezas con fragmentos o astillas óseas sueltas producidas durante el proceso de corte.

4. Características organolépticas

La carne deberá ser fresca, no descongelada, limpia, firme y de consistencia característica.

Deberá presentar color rojo característico de la carne bovina fresca y olor propio del producto, sin olores desagradables, rancios o anormales.

La grasa presente deberá ser de color blanco a blanco cremoso y de aspecto fresco.

No deberá presentar signos de descomposición, alteraciones anormales de coloración, viscosidad ni otras características incompatibles con la carne fresca apta para el consumo humano.

5. Condiciones de inocuidad

El producto deberá encontrarse libre de hematomas, abscesos, tumoraciones, coágulos, pelos, restos de cuero, materia fecal, contenido gastrointestinal, suciedad, insectos, polvo, fragmentos óseos sueltos y cualquier otro contaminante físico, químico o biológico que comprometa su inocuidad.

Deberá proceder de animales sometidos a inspección veterinaria oficial y cumplir con las disposiciones sanitarias vigentes aplicables a los productos cárnicos destinados al consumo humano.

6. Refrigeración y conservación

El producto deberá contar con un período mínimo de veinticuatro (24) horas de refrigeración posterior al faenamiento, manteniendo permanentemente la cadena de frío.

La temperatura del producto al momento de la recepción deberá encontrarse entre 0 °C y 4 °C.

La Convocante podrá verificar la temperatura mediante instrumentos apropiados durante cada entrega.

No se admitirán productos que presenten evidencias de pérdida de la cadena de frío, congelación y posterior descongelación o alteraciones que comprometan su calidad e inocuidad.

7. Envasado y presentación comercial

El producto deberá presentarse en envases primarios de hasta cinco (5) kilogramos de contenido neto, elaborados con materiales aptos para el contacto con alimentos.

Los envases deberán ser resistentes, íntegros, higiénicos y encontrarse debidamente cerrados, de manera que garanticen la protección del producto durante su almacenamiento, manipulación y transporte.

No será obligatorio el envasado al vacío.

No se admitirán envases con roturas, perforaciones, pérdidas de líquidos, contaminación o signos de manipulación que comprometan la integridad o inocuidad del producto.

El envase o su correspondiente rótulo deberá permitir identificar, como mínimo:

* Denominación del producto.
* Peso neto.
* Establecimiento elaborador o frigorífico de origen.
* Número de lote.
* Fecha de faena y/o elaboración.
* Fecha de vencimiento.
* Demás datos sanitarios exigibles conforme a la normativa vigente.

8. Transporte

El establecimiento de origen y los vehículos utilizados para el transporte deberán contar con las habilitaciones sanitarias vigentes exigidas por SENACSA.

El traslado deberá realizarse en vehículos apropiados para productos de origen animal, limpios, higienizados y refrigerados, manteniendo permanentemente la cadena de frío.

Los productos deberán transportarse debidamente acondicionados, protegidos de la contaminación y sin contacto directo con el piso del vehículo.

9. Documentación sanitaria y trazabilidad

Cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad correspondiente, conforme a las disposiciones vigentes.

La documentación deberá permitir identificar el establecimiento frigorífico de procedencia, el lote y el producto entregado.

La Convocante podrá verificar las habilitaciones sanitarias y la documentación correspondiente al momento de la recepción.

10. Condiciones de recepción

La recepción se realizará mediante la verificación del peso, temperatura, condiciones higiénico-sanitarias, características organolépticas, presentación y documentación exigida.

La Convocante podrá efectuar controles de calidad y rendimiento, dejando constancia de los resultados mediante acta de recepción o verificación.

No se admitirán productos que incumplan las especificaciones técnicas establecidas o que presenten condiciones que comprometan su aptitud para el consumo humano.

11. Unidad de medida

Kilogramo neto de producto.

La cotización deberá realizarse por kilogramo neto de puchero de primera calidad.

CARNAZA NEGRA DE PRIMERA CALIDAD CARNE VACUNA

1. Descripción del producto

Carne vacuna fresca y refrigerada, de primera calidad, proveniente de animales declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial, obtenida exclusivamente del corte anatómico denominado carnaza negra o nalga de adentro, correspondiente al cuarto trasero bovino.

El producto deberá proceder de establecimientos frigoríficos o salas de cortes debidamente habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

No se admitirán sustituciones por carnaza blanca, bola de lomo, rabadilla, peceto, cortes del cuarto delantero, recortes, retazos, carne molida, mezclas de diferentes cortes ni otros productos distintos del corte anatómico solicitado.

2. Características y acondicionamiento del corte

Las piezas deberán presentarse enteras o en cortes definidos, convenientemente despostadas, limpias y prolijamente acondicionadas.

Deberán encontrarse libres de grasa superficial visible, aponeurosis superficiales, tendones gruesos, tejido conjuntivo excesivo, coágulos, restos óseos y cualquier otro elemento ajeno al corte solicitado.

No se admitirán piezas con acumulaciones de grasa superficial ni recortes de grasa incorporados para aumentar artificialmente el peso del producto.

La carne deberá conservar su estructura muscular característica, sin alteraciones derivadas de una manipulación o procesamiento inadecuado.

3. Características organolépticas

La carne deberá ser fresca, no descongelada, de textura firme y elástica, aspecto húmedo pero no viscoso, color rojo característico de la carne bovina fresca y olor propio del producto.

No deberá presentar olores desagradables, rancidez, decoloraciones anormales, viscosidad excesiva ni signos de deterioro o descomposición.

4. Condiciones de inocuidad

El producto deberá encontrarse libre de hematomas, abscesos, tumoraciones, pelos, restos de cuero, suciedad, materia fecal, contenido gastrointestinal, insectos, polvo y cualquier contaminante físico, químico o biológico que comprometa su inocuidad.

La carne deberá proceder de animales sometidos a inspección veterinaria oficial y cumplir con las disposiciones sanitarias vigentes aplicables a los productos cárnicos destinados al consumo humano.

5. Refrigeración y conservación

El producto deberá mantenerse permanentemente bajo cadena de frío, a una temperatura de entre 0 °C y 4 °C, incluidas las etapas de almacenamiento, transporte y recepción.

La Convocante podrá verificar la temperatura del producto mediante instrumentos apropiados al momento de cada entrega.

No se admitirán productos que presenten evidencias de pérdida de la cadena de frío, congelación y posterior descongelación o alteraciones que comprometan su calidad e inocuidad.

6. Envasado y presentación comercial

El producto deberá presentarse en envases primarios de hasta cinco (5) kilogramos de contenido neto, elaborados con materiales aptos para el contacto con alimentos.

Los envases deberán ser resistentes, higiénicos, íntegros y encontrarse debidamente cerrados, garantizando la protección del producto durante su almacenamiento, manipulación y transporte.

No será obligatorio el envasado al vacío.

No se admitirán envases con roturas, perforaciones, derrames, contaminación o signos de manipulación que comprometan la integridad o inocuidad del producto.

Cada envase deberá contar con un rótulo que permita identificar, como mínimo:

* Denominación del producto o corte.
* Peso neto.
* Identificación del establecimiento elaborador o frigorífico de origen.
* Número de lote.
* Fecha de faena y/o elaboración, según corresponda.
* Fecha de vencimiento.
* Demás datos sanitarios exigibles conforme a la normativa vigente.

7. Transporte

El transporte deberá realizarse en vehículos habilitados para productos de origen animal, en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y de refrigeración.

Los vehículos deberán encontrarse limpios, higienizados y contar con equipos de refrigeración apropiados para mantener permanentemente la cadena de frío.

Los productos deberán transportarse debidamente acondicionados, protegidos de la contaminación y sin contacto directo con el piso del vehículo.

8. Documentación sanitaria y trazabilidad

El producto deberá provenir de establecimientos debidamente habilitados por SENACSA para la actividad correspondiente.

Los vehículos utilizados para el transporte deberán contar con las habilitaciones sanitarias vigentes exigidas por SENACSA.

Cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad correspondiente, conforme a las disposiciones vigentes, que permita identificar el establecimiento frigorífico de procedencia, el lote y el producto entregado.

La Convocante podrá verificar las habilitaciones sanitarias y la documentación correspondiente al momento de la recepción.

9. Condiciones de recepción

La recepción se realizará mediante la verificación del peso, temperatura, condiciones higiénico-sanitarias, características organolépticas, identificación del corte anatómico, presentación y documentación exigida.

No se admitirán productos que incumplan las especificaciones técnicas establecidas o que presenten condiciones que comprometan su aptitud para el consumo humano.

El peso a certificar corresponderá exclusivamente al peso neto de la carne efectivamente recibida, excluyendo el peso de los envases y cualquier elemento ajeno al producto.

10. Unidad de medida

Kilogramo neto de carnaza negra de primera calidad.

La cotización deberá realizarse por kilogramo neto de producto.

PAQUETE DE CORTES VACUNOS LA RUEDA

Descripción del producto:

Paquete de cortes vacunos denominado La Rueda, constituido obligatoriamente por tres (3) cortes completos de carne vacuna de primera calidad, correspondientes a: carnaza blanca con peceto, carnaza negra y bola de lomo, provenientes de animales declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial.

El producto deberá provenir de establecimientos frigoríficos o salas de cortes debidamente habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

Composición y peso de los cortes:

Cada paquete deberá contener obligatoriamente los siguientes cortes completos:

Tipo de corte	Peso por pieza
Carnaza blanca con peceto	8 a 9 kg
Carnaza negra	7 a 8 kg
Bola de lomo	7 a 8 kg

Los rangos establecidos deberán cumplirse individualmente para cada corte. No podrá compensarse el incumplimiento del peso de uno de los cortes mediante un mayor peso de los demás.

El peso total resultante del paquete será, consecuentemente, de aproximadamente 22 a 25 kg, sin perjuicio de que la cotización, recepción y certificación se efectúen por kilogramo neto efectivamente entregado.

Los cortes deberán presentarse completos, sin sustituciones por otros cortes anatómicos, recortes, retazos o fracciones destinadas a completar artificialmente los rangos de peso establecidos.

Características de calidad:

La carne deberá ser fresca, refrigerada y no descongelada, de primera calidad, limpia, correctamente despostada y acondicionada.

Los cortes deberán presentar color, olor, textura y consistencia característicos de la carne vacuna fresca, sin signos de deterioro, descomposición, viscosidad, olores anormales ni alteraciones de color.

Deberán encontrarse libres de hematomas, abscesos, tumoraciones, coágulos, restos óseos, pelos, restos de cuero, suciedad, materia fecal y cualquier otro elemento extraño o contaminante que pueda comprometer su calidad o inocuidad.

Refrigeración y conservación:

El producto deberá mantenerse permanentemente bajo cadena de frío y conservarse a una temperatura de entre 0 °C y 4 °C, incluyendo las etapas de almacenamiento, transporte y recepción.

Se deberá mantener el requisito establecido en el documento original de un período mínimo de veinticuatro (24) horas de refrigeración previo a su entrega.

No se admitirán productos congelados, descongelados o que presenten evidencias de ruptura de la cadena de frío.

La Convocante podrá verificar la temperatura del producto al momento de la recepción mediante instrumentos apropiados.

Envasado y presentación:

Cada uno de los tres cortes que componen La Rueda deberá presentarse envasado individualmente, utilizando materiales aptos para el contacto con alimentos.

No será obligatorio el envasado al vacío.

Los envases deberán ser resistentes, higiénicos, íntegros y encontrarse correctamente cerrados, de manera a proteger el producto durante su almacenamiento, manipulación, distribución y transporte.

Los tres cortes podrán ser acondicionados conjuntamente dentro de una caja o embalaje secundario apropiado para productos alimenticios.

Cada corte deberá encontrarse claramente identificado, permitiendo determinar su denominación y peso neto.

El rótulo o identificación correspondiente deberá contener, como mínimo, los datos exigibles conforme a la normativa sanitaria vigente y permitir la identificación del producto, establecimiento de origen, lote y fechas correspondientes.

Transporte:

El transporte deberá realizarse en vehículos habilitados para el traslado de productos de origen animal, en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y provistos de sistemas de refrigeración que permitan mantener la temperatura requerida durante todo el traslado.

El producto deberá encontrarse debidamente acondicionado y protegido contra cualquier fuente de contaminación, sin contacto directo con el piso del vehículo.

Documentación sanitaria y trazabilidad:

Los productos deberán proceder de establecimientos habilitados por SENACSA y cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad correspondiente conforme a las disposiciones vigentes.

La documentación deberá permitir identificar el establecimiento de procedencia, el lote y los productos entregados.

Condiciones de recepción:

Al momento de cada entrega, la Convocante podrá verificar:

La presencia obligatoria de los tres cortes completos.

Carnaza blanca con peceto: 8 a 9 kg.

Carnaza negra: 7 a 8 kg.

Bola de lomo: 7 a 8 kg.

Peso neto de los productos.

Temperatura entre 0 °C y 4 °C.

Características organolépticas.

Integridad e higiene de los envases.

Condiciones sanitarias y de transporte.

Documentación y trazabilidad correspondientes.

El incumplimiento del rango de peso de cualquiera de los tres cortes, la ausencia de alguno de ellos o su sustitución por otro corte constituirá incumplimiento de la especificación técnica del producto, independientemente del peso total del paquete.

Unidad de medida: Kilogramo (kg).

La cotización deberá efectuarse por kilogramo neto de producto, y para la recepción y certificación se considerará exclusivamente el peso neto efectivamente recibido, sin incluir envases, cajas u otros materiales de acondicionamiento.

CARNE DE CERDO EN RES

Se recibirá carne de cerdo fresca, limpia y refrigerada, clasificada para consumo humano, presentada en media res completa, integrada por delantero, centro y trasero, sin patitas, cola, piel, cuero ni tocino. La carne deberá provenir de animales declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial y de establecimientos habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

El producto deberá encontrarse en buen estado sanitario, en condiciones higiénicas adecuadas y libre de contaminantes físicos, tales como pelos, fragmentos metálicos, tierra, residuos por arrastre, materia fecal y bilis; así como de contaminantes químicos, incluidos residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana u otros compuestos que comprometan su inocuidad. No deberá presentar tumores, abscesos ni hematomas.

Cada media res deberá contar con un peso mínimo de 40 kilogramos y máximo de 80 kilogramos.

La carne deberá presentar color, olor y textura característicos de la carne porcina fresca, sin signos de alteración, descomposición, viscosidad anormal ni olores desagradables.

Al momento de la entrega, el producto deberá contar con un período mínimo de veinticuatro (24) horas de refrigeración posterior al faenamiento y haberse mantenido permanentemente bajo cadena de frío, a una temperatura de entre 0 °C y 4 °C. La Convocante podrá verificar la temperatura del producto durante la recepción. No se admitirán productos congelados, descongelados o que presenten evidencias de pérdida de la cadena de frío.

El traslado deberá realizarse en vehículos refrigerados habilitados para el transporte de productos de origen animal, que garanticen el mantenimiento de la temperatura exigida. Las medias reses deberán transportarse colgadas mediante sistema de rielera, protegidas con bolsas o cubiertas de material apto para el contacto con alimentos, a fin de preservar su higiene e integridad y evitar el contacto con superficies contaminantes.

Cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad exigible conforme a las disposiciones vigentes. El transportista deberá contar con documentación que permita verificar la habilitación sanitaria vigente del vehículo por SENACSA, sin que se requiera autenticación notarial de la copia del certificado.

La Convocante podrá verificar, al momento de la recepción, la composición de la media res, el peso neto, la temperatura, las características organolépticas, las condiciones higiénico-sanitarias, el transporte y la documentación correspondiente. No se admitirán productos que incumplan las condiciones técnicas establecidas o comprometan su aptitud para el consumo humano.

Unidad de medida: kilogramo (kg). El producto deberá cotizarse por kilogramo neto de carne de cerdo en media res limpia, excluyendo el peso de bolsas, cubiertas y demás materiales de protección.

PAQUETE DE CORTES DE CARNE DE CERDO LA RUEDA

Descripción del producto: Paquete de cortes de carne porcina, compuesto obligatoriamente por bondiola, costilla cortada, costeleta cortada y paleta cortada, provenientes de animales declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial.

Cada paquete deberá contener los siguientes cortes, respetando sus respectivos rangos de peso:

Tipo de corte	Peso por pieza
Bondiola	6 a 8 kg
Costilla cortada	4 a 6 kg
Costeleta cortada	5 a 6 kg
Paleta cortada	6 a 8 kg
Peso neto total	**20 a 28 kg**

Los cuatro cortes serán obligatorios. No se admitirán sustituciones por otros cortes ni la incorporación de patita, colita o papada. Los rangos de peso deberán cumplirse individualmente; el mayor peso de un corte no podrá compensar el incumplimiento del rango establecido para otro.

Calidad e inocuidad: Los cortes deberán presentarse limpios, correctamente acondicionados, sin pelos, cuerpos extraños ni signos de alteración, y con las características organolépticas propias de la carne porcina. No deberán presentar olores anormales, signos de descomposición ni condiciones que comprometan su aptitud para el consumo humano.

El producto deberá proceder de establecimientos habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) para la actividad correspondiente y cumplir con las disposiciones sanitarias vigentes aplicables a los productos cárnicos destinados al consumo humano.

Conservación: El producto deberá entregarse congelado, manteniendo una temperatura de conservación de entre −18 °C y −12 °C, conforme al rango previsto en la especificación original. Deberá mantenerse la cadena de frío durante el almacenamiento, transporte y entrega.

No se admitirán productos que presenten signos de descongelación, recongelación, deterioro o pérdida de la cadena de frío. La Convocante podrá verificar la temperatura del producto al momento de la recepción.

Envasado y presentación: Cada corte deberá encontrarse envasado individualmente, en envases resistentes, higiénicos, íntegros y elaborados con materiales aptos para el contacto con alimentos. No será obligatorio el envasado al vacío.

Cada envase individual deberá contar con una etiqueta que permita identificar el corte, su peso neto, el establecimiento de origen, el lote y los demás datos exigibles conforme a la normativa sanitaria vigente.

Los cortes envasados individualmente deberán acondicionarse en cajas de cartón con tapa, apropiadas para productos alimenticios congelados. Las cajas deberán encontrarse correctamente cerradas y protegidas durante su manipulación, almacenamiento y transporte. Cada caja deberá contar con una etiqueta externa que permita identificar el producto contenido, el lote y la información correspondiente para garantizar su trazabilidad.

Transporte y trazabilidad: El transporte deberá realizarse en vehículos habilitados para el traslado de productos de origen animal y equipados para mantener la temperatura de conservación exigida. Los productos deberán transportarse protegidos de la contaminación y sin contacto directo con el piso del vehículo.

Cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad exigible conforme a las disposiciones vigentes, que permita identificar el establecimiento de procedencia y el lote entregado.

Condiciones de recepción: La Convocante podrá verificar la presencia de los cuatro cortes obligatorios, el peso neto individual y total, la temperatura, las características organolépticas, la integridad de los envases, el rotulado y la documentación correspondiente.

No se admitirán paquetes incompletos, cortes sustituidos ni productos que incumplan los rangos de peso individuales o las demás condiciones técnicas establecidas.

Unidad de medida: kilogramo (kg). La cotización, recepción y certificación se efectuarán por kilogramo neto de carne efectivamente entregada, excluyendo el peso de los envases, cajas y demás materiales de embalaje.

PALETA DE CERDO

Se recibirá paleta de cerdo con hueso, en pieza entera y sin fraccionar, proveniente del cuarto delantero del animal, limpia y correctamente acondicionada para el consumo humano. El producto deberá proceder de animales declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial y de establecimientos habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

La pieza deberá conservar su conformación anatómica característica y presentarse sin pelos, restos de piel no requeridos ni exceso de grasa. No se admitirán recortes, retazos ni la unión de varias piezas para conformar una paleta entera.

La carne deberá presentar color, olor y textura característicos de la carne porcina, sin signos de alteración, descomposición, olores anormales, hematomas, abscesos, suciedad ni cuerpos extraños que comprometan su calidad o inocuidad.

El producto deberá entregarse congelado, manteniendo una temperatura de conservación de entre −18 °C y −12 °C durante su almacenamiento, transporte y recepción. No se admitirán piezas que presenten evidencias de descongelación, recongelación o pérdida de la cadena de frío. La Convocante podrá verificar la temperatura del producto al momento de cada entrega.

Cada paleta deberá presentarse envasada individualmente al vacío, en un envase resistente, íntegro, higiénico y elaborado con material apto para el contacto con alimentos. El envase deberá proteger el producto durante su almacenamiento, manipulación y transporte, sin roturas, perforaciones ni pérdida del vacío.

Cada envase deberá contar con una etiqueta que permita identificar la denominación del producto, el peso neto, el establecimiento de origen, el número de lote, las fechas correspondientes y los demás datos exigibles conforme a la normativa sanitaria vigente.

Las piezas envasadas deberán acondicionarse en cajas de cartón con tapa, apropiadas para productos alimenticios congelados. Las cajas deberán encontrarse correctamente cerradas y protegidas durante su manipulación, almacenamiento y transporte, y contar con una etiqueta externa que permita identificar el producto contenido y su lote, garantizando la trazabilidad.

El transporte deberá realizarse en vehículos refrigerados habilitados para el traslado de productos de origen animal, con capacidad para mantener la temperatura de conservación exigida. Los productos deberán transportarse protegidos de la contaminación y sin contacto directo con el piso del vehículo.

Cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad exigible conforme a las disposiciones vigentes, que permita identificar el establecimiento de procedencia y el lote entregado.

Al momento de la recepción, la Convocante podrá verificar que se trate de paleta con hueso, entera y sin fraccionar, así como su peso neto, temperatura, características organolépticas, integridad del envasado al vacío, rotulado y documentación correspondiente. No se admitirán productos que incumplan las condiciones técnicas establecidas.

Unidad de medida: kilogramo (kg). La cotización, recepción y certificación se efectuarán por kilogramo neto de carne efectivamente entregada, excluyendo el peso de los envases, cajas y demás materiales de embalaje.

POLLO ENTERO:

Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, sin menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plastilleras y/o cajas de cartón, nuevas en cantidades de hasta 10 (diez) unidades, los cuales deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA, el bien ofertado deberá llevar la marca impresa por el envoltorio primario, igualmente deberá llevar impresa la habilitación correspondiente por el INAM , R.E. , R.S.P.A, como también la habilitación correspondiente de SENACSA.

Se deberá cotizar por kilo.

POROTO SAN FRANCISCO:

Serán proveídos en bolsas de 30 Kilos, enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cascaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, los envases deben contener impresa la marca registrada, la habilitación del INAM R.E., fecha de Vencimiento, lote N°. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

ARROZ:

El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Glaseado Largo Fino Tipo I (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Las bolsas deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en bolsas de 30 kilogramos como mínimo.

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 170 kcal; Carbohidratos 38 gr; Proteínas 3,4 gr; Grasas totales 0 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Fibra alimentaria 0,5 gr; sodio mg. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

LOCRO:

Serán proveídos en bolsas de 30 kilos, serán uniformes por cada partida. Serán de 1ª Calidad de granos serán enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

BANANA:

Serán proveídos en cajas de 10 docenas, a puntos de maduración, de tamaño mediano, Sin picaduras, ni machucaduras. Deben ser de color amarillo o verdoso o amarillo con puntas verdes. Peso mínimo de cada fruta 185 gramos.

Cotizar por unidad.

NARANJA:

Serán proveídos en bolsas de 100 Unidades, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin defectos o alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 195 gramos. **Cotizar por unidad.**

HARINA DE TRIGO:

Deberá ser de la clase tipo 000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de panificados, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 25 kilos cada una como mínimo, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N°, el R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Deberá presentar el Informe de ensayo expedido por el INTN, para verificar si cumple con lo establecido en el Decreto N° 20830 de fecha 28 de abril de 1998 por el cual se declara obligatorio el Enriquecimiento de la Harina de Trigo, con hierro y vitaminas con los parámetros físicos químicos, microbiológicos y nivel de enriquecimiento de hierro.

Se deberá cotizar por kilo.

FIDEOS TALLARÍN:

Fideo tallarín: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

FIDEOS ESPAGUETI:

Fideo espagueti: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

FIDEOS CORTADITO:

Fideo cortadito: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

MANTECA PARA PANADERÍA:

Será Proveído en cajas de cartón de 10 Kilos c/u (para panadería), según requerimiento de la Convocante: Deberá ser elaborado de aceites de origen vegetal líquidos, hidrogenado hasta 40% de agua y 60% materia grasa (lípidos), aromatizados con sabor natural de manteca. Sin contenido de colesterol, con la marca contratada en el envase, deberá contar además con la información de sus ingredientes, información nutricional, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, Lote N°, la habilitación del INAM, su R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Cotizar por kilogramos.

MARGARINA VEGETAL:

Será proveído en potes de 500 gr, para consumo directo y untable, según requerimiento de la convocante. Deberá ser elaborado de Aceites de origen vegetal líquido, hidrogenado hasta 50 % de soja y algodón, aromatizados con sabor natural de manteca, y de aroma agradable. Ingredientes: aceite de soja neutralizado, blanqueado hidrogenado y desodorizado, aceite de algodón neutralizado, leche en polvo, betacaroteno, antioxidantes. Sin contenido de colesterol, con la marca contratada en el envase, deberá contener información sobre su composición, fecha de Vencimiento a la vista Lote N°, habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación del INAM, su R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 8 MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Cotizar por unidad.

HUEVO DE GALLINA:

Deberá ser proveído huevo de gallina del tamaño A con peso de 60 gramos como mínimo, frescos, en planchas de cartón prensado, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente.

Cotizar por unidad.

LECHE DE ENTERA LIQUIDO:

En base a la Plantilla de la DNCP. En tetrapak de 1 litro como mínimo.

SAL GRUESA:

Granulado, solubles en el agua. Sal para consumo humano. En el rotulado debe indicarse la calidad, fecha de vencimiento del año y mes. Llevará impreso en el envase: su origen, informaciones nutricionales, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A. Se recibirá en bolsas de 20 kilos como mínimo. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

YERBA MATE TRADICIONAL:

Será Provisto en bolsas de 25 kilos como mínimo. Yerba Mate Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturados, con buen aroma para la elaboración de Cocidos, en buen estado de conservación, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de mojadura ni mezcla de palos ni hojas y sustancias extrañas, deberá llevar la marca impresa en el envase, deberá contar con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su composición, la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilo.

AZÚCAR:

Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, envasadas en bolsas, sanas y nuevas de 1er uso, de 25 kilos como minimo cada una, con la marca contratada en cada paquete. Deberá llevar impresa en las bolsas información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N°, la habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilo.

ACEITE DE SOJA:

Aceite según requerimiento de la convocante, refinado, de color claro y translucido, sin olor ni sabor desagradable, sin contenido de colesterol, envasado en fabrica con la marca registrada en el envase, deberá contar además con la información de sus ingredientes, valor nutricional, fecha de vencimiento, lote N°, habilitación del INAN, Lote N° R.E., R.S.P.A. Deberá presentar el Informe de Ensayo expedido por el INTN, a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones (técnicas) fisicoquímicas. Será proveído en bidones de plástico de 4 litros como mínimo por cada partida. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION. **Se deberá cotizar por litro.**

CAFE MOLIDO:

Negro Tradicional en paquetes de 500 gramos, Etiquetado con habilitación de INAM R.S.P.A. y R.E. fecha de vencimiento FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por unidad de paquete de 500 gramos.

LEVADURA:

Deberá ser en panes de 500 gr, para la elaboración de panificados, deberá contar con fecha de elaboración además de que la fecha de vencimiento deberá ser como mínimo 25 días posteriores a la fecha de elaboración, deberá contar con la información nutricional correspondiente, su composición, la autorización del INAM, R.E., R.S.P.A.

Se deberá cotizar por unidad.

ANÍS COMÚN:

Deberá ser proveído 100% granos puros y enteros, sin mescla de otros tipos de semillas, sin insectos, no ardidos, bien limpios cosecha del año. Bien maduros, secos, con buen aroma y sabor, envasados en bolsas de 25 kilos como minimo, con la marca registrada en cada envase, la habilitación del INAM R.E. y RSPA vigente. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

EXTRACTO DE TOMATE:

Elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 500 gramos como mínimo cada uno, con fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Cotizar por unidad.

JUGO ELABORADO EN POLVO:

Serán proveídos en polvo para la preparación instantánea de 8 LTS de jugo bebible preparados en sobres 200 grs., de variados gustos (Naranja, Frutilla, Piña, Grosella) con contenido adicional de vitamina c, con la marca registrada impresa en el envase, deberá llevar impresa además la información nutricional correspondiente, su composición, y la habilitación del INAM, R.E, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote Nº etc.

Cotizar por unidad.

DULCE DE MANÍ:

DULCE DE MANI EN PANES : serán proveídos de 30 gramos c/u como mínimo, con las dimensiones mínimas de 7 cm. de largo x 4 cm. de ancho x 0,7 cm. de grosor, envueltos en forma individual, bien firmes, de color oscuro, bien cocidos, deberá llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, Lote Nº, Certificado de comercialización dentro del MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Serán proveídos en paquetes de 12 barras.

Se deberá cotizar por unidad de barra.

MERMELADA DE GUAYABA:

Será proveído en potes de 1 Kilo, bien espesos colores obscuros bien cocidos deberán llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, lote Nº, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Cotizar por unidad.

AJO:

Ajo: deberán ser proveídas en cabezas de ajo (bulbo del ajo completo sin quitarle ninguno de sus dientes), frescas de tamaño mediano bien maduro sin picaduras ni descomposición. Deberá proveerse en bolsas de 100 unidades como mínimo. Peso mínimo de 100 gramos cada unidad de cabeza de ajo.

Se deberá cotizar por unidad de cabeza de ajo.

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 disipaciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

Presentación: Bolsa de malla con un contenido neto mínimo de 20 kg de cebolla de cabeza, sin incluir el peso del envase.

Se deberá cotizar por Kilogramos.

TOMATE

Tomate fresco, (de 100 gr. a 150 gr) Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. Caja x 10 kilogramos minimo. 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). Se deberá cotizar por Kilogramos.

PAPA NEGRA

Papa negra (de 200 gr. a 250 gr) fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, bien formadas y desarrolladas 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. bolsa x 18 kilogramos minimo. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Se deberá cotizar por Kilogramos.

LOCOTE VERDE

Locote fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación (de 50 gr a 100 gr). Firme, seco, turgentes, pesados. Caja x 10 kilogramos. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde, con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

Presentación: Bolsa de malla con un contenido neto mínimo de 20 kg minimo sin incluir el peso del envase.

Se deberá cotizar por Kilogramos.

YOGURT NO DIETÉTICO:

Bebida Láctea Fermentada Semidescremada con registro sanitario y R.S.P.A. vigentes.

Presentación 500 g como minimo

Sabores variados pudiendo ser: Banana, frutilla, durazno, coco y equivalentes.

Descripción física:

Aspecto: consistencia líquida Color: blanco

Olor y sabor: dulce con olor y sabor refrescante, característico a fruta.

Ingredientes: Leche Entera, suero dulce de queso, azúcar, cultivo láctico.

Espesante: Gelatina, Estabilizante: Almidon de Maiz modificado, saborizante.

Requisitos legales y reglamentarios: MERCOSUR/GMC/RES Nº 47/97. Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas.

Cuadro de características mínimas:

Características físico químicas del producto final	Características	Unidad	Mín.	Máx.	Método de análisis
	Materia Grasa	g/100g	0,5	2,9	FIL 116A: 1987
	Acidez	g de acido láctico/100g	0,6	1,5	FIL 150: 1991
	Proteínas lácteas	g/100g	1,8	-	
Características microbiológicas	Microorganismos	Criterio de aceptación		Categoría I.C.M.S.F.	Método de análisis
	Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=10 M=100		4	FIL 73A:1985
	Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m<=3 M=10		4	FIL:1992c24(1)
	Hongos Y Levaduras	n= 5 c= 2 m=50 M=200		2	FIL 94B:1990
Vida útil del producto	50 días como minino desde la fecha de elaboración.				
Empaque y Presentación	Envase Primario: Sachet de polietileno de baja densidad (PEBD) de 80 micras. Pote de Poliestireno. Envase Secundario: Cajas plásticas retornable; (36 unidades de 500g,)				
	Envases Sachet de 500g.				
Información Nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción: de 200 g (1 vaso) Porciones por envase: aprox. 2 porciones				(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) Tenores naturales de la leche

GALLETITA DULCE:

Galletitas dulces rellenas, de sabores variados, pudiendo ser de vainilla, frutilla o chocolate, con Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente y demás registros sanitarios exigibles conforme a la normativa aplicable.

Elaboradas con materias primas aptas para el consumo humano, de características organolépticas propias del producto, con textura crocante, sabor y aroma característicos, sin presencia de olores o sabores extraños, humedad excesiva, contaminación o alteraciones que afecten su calidad e inocuidad.

Deberán presentarse en envases individuales de 48 gramos de contenido neto, herméticamente cerrados, elaborados con materiales aptos para el contacto con alimentos, que garanticen la adecuada conservación e integridad del producto.

El envase deberá contar con el correspondiente rotulado, incluyendo denominación del producto, ingredientes, información nutricional, contenido neto, identificación del lote, fecha de vencimiento, identificación del fabricante, país de origen y demás datos exigidos por la normativa sanitaria vigente.

El producto deberá ser entregado en perfectas condiciones de conservación, con envases originales, íntegros, sin roturas, perforaciones, humedad, deformaciones o signos de deterioro.

Deberá contar con fecha de vencimiento vigente y un mínimo del 70 % de vida útil remanente al momento de la entrega, calculado sobre la vida útil total declarada por el fabricante.

Unidad de medida: Unidad (paquete individual de 48 gramos).

FLAN:

Flan sabor Vainilla con registro sanitario y R.S.P.A. vigentes.

Peso neto mínimo: 140 gramos.

Descripción física:

Aspecto: Cremoso

Color: Amarillo con caramelo por encima

Olor y sabor: dulce con olor y sabor característico a vainilla.

Ingredientes minimos: Leche entera 3% MG, Azúcar, caramelo líquido, gelatina, Almidón de maíz modificado, Gelificante: carragenina INS 407 colorante amarillo (INS 102) y (INS 110), Tripolifosfato de sodio, Sorbato de potasio, Colorante: rojo allura (INS 129). Aromatizante: Saborizante de vainilla.

Cuadro de características mínimas:

Características microbiológicas	Microorganismos	Criterio de aceptación	Categoría I.C.M.S.F.
	Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5
	Mohos y Levaduras	n=5 c=2 m=10 M=100	2/5
	Salmonella	n=5 c=0 Ausencia/25g	10
	Stafilococos aureus	n= 5 c= 1 m=10 M=100	8
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 4°C y 8°C. Apilamiento máximo: 12 Cajas. (108 cajas por pallet).		
Vida útil del producto	vida útil de 40 días como mínimo. Envase Primario: Potes de poliestireno.		
Empaque y Presentación	Envase Secundario: Cajas plásticas retornables, (conteniendo 20 unidades de 140g). Envases Pote de 140g.		

Información Nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción: 140g (1 unidad)

Cantidad por porción		%VD(*)	Por 100ml
Valor Energético	163 kcal 685 kJ	8%	114 kcal 479 kJ
Carbohidratos	29g	10%	20g
Proteínas	4,2g	6%	3g
Grasas Totales	3,4g	6%	2,4g
Grasas Saturadas	1,8g	8%	1,3g
Grasas Trans	0g	**	0g
Fibra Alimentaría	0g	0%	0g
Sodio	70mg	3%	50mg

* %VD Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus

valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(**) VD No establecido

Método de distribución y transporte	El vehículo destinado debe estar limpio y refrigerado. Camión libre de olores extraños, exceso de polvo, humedad y plagas.
Requisitos legales y reglamentarios	Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Proyecto de actualización de la RM N° 615-2003 SA/DM. Proyecto de Resolución de bebidas con adición de leche. República de Colombia 2013.

De las MIPYMES

En los procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc. b) de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas” será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. 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 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA 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. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada entrega. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

NRO	LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES	GEOLOZALIZACION PARA ENTREGA EN PUERTA POR UNIDAD	LOTES A SOLICITAR POR UNIDAD	FECHAS FINALES DE ENTREGA DE BIENES
1	DIGERMOV	https://maps.app.goo.gl/dMbGvQ9fFAueDf7y5		
2	DIGETREN	https://maps.app.goo.gl/UwPJjtwrN4JGUBYU8		
3	DISERDAM	https://maps.app.goo.gl/21hbCL7F2cUutLyF6		
4	COMANDO DEL EJÉRCITO	https://maps.app.goo.gl/4ZCZac1R1qDXcNpJ8		
5	HOSPITAL DEL EJERCITO	https://maps.app.goo.gl/sdeu1BDho8JZyS4T6		
6	INSTITUTO DE SANIDAD	https://maps.app.goo.gl/n2eD1SnBba3UVoz96		
7	EIME	https://maps.app.goo.gl/6svWb7EE1tmNHSMN9		
8	ESCUELA DE INFANTERÍA	https://maps.app.goo.gl/G4BKJ8541A7sRGeA7		
9	BATALLON DE FFEE	https://maps.app.goo.gl/vGNq3JQDr4uyeLUx9		
10	ECEME	https://maps.app.goo.gl/D2cqQPgM9ikqMdHHA		
11	EPOE	https://maps.app.goo.gl/jHVb7DMQrKXnmTwg9		
12	CECOPAZ	https://maps.app.goo.gl/A4LHx38aNviueqEr7		
13	CEIE	https://maps.app.goo.gl/Voc8SEZPWoxFEevZA		
14	SUBSISTENCIA DEL EJERCITO	https://maps.app.goo.gl/F3q1qiefpCrh4SVk8		
15	CIMEE	https://maps.app.goo.gl/P22Si8v1LV9W68Vp8		
16	COMINGE	https://maps.app.goo.gl/VCESqDtv8PULxJSj8		
17	COMCOME	https://maps.app.goo.gl/tEqDZgcmN3deb11u5		
18	1RA DIVISION DE INFANTERIA	https://maps.app.goo.gl/htj22nDn8wk3AAGn9		**Plazo y condiciones de entrega: El proveedor deberá entregar los productos en un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contado desde la recepción de cada orden de compra emitida por la DISERINTE. Las órdenes podrán emitirse desde la formalización del contrato hasta el 31 de diciembre de 2027, conforme a las necesidades institucionales.** **La entrega se realizará mensualmente en la puerta de cada unidad, conforme a las ubicaciones georreferenciadas indicadas en el presente apartado. La Administración del Contrato coordinará y fijará la fecha de cada entrega, que se efectuará con el acompañamiento del convoy de seguridad y verificación que dicha Administración disponga.**
19	HOSPITAL MILITAR CENTRAL	https://maps.app.goo.gl/SsAnwymqcn3nhjjg6	LOTE NRO 1 - PRODUCTOS CARNICOS VACUNOS, LOTE NRO 2 - PRODUCTOS CARNICOS PORCINOS, LOTE NRO 3 - PRODUCTOS CARNICOS AVIAR, LOTE NRO 4 - CEREALES Y LEGUMBRES, LOTE NRO 5 - FRUTAS, LOTE NRO 6 - HARINA Y PASTAS, LOTE NRO 7 - LACTEOS Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, LOTE NRO 8 - PRODUCTOS SECOS Y VIVERES, LOTE NRO 9 - VERDURAS Y HORTALIZAS Y/O LOTE NRO 10 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE CONSUMO DIRECTO	
20	DISERGEMIL	https://maps.app.goo.gl/KnngL2U2HtGNtZ638		
21	REP - SEGUNDA CIA	https://maps.app.goo.gl/17TpFxqwcKjRqEzt8		
22	COMANDO DE LAS FFMM	https://maps.app.goo.gl/3Rkg7VC8ojoSgqpWA		
23	COMANDO LOGISTICO	https://maps.app.goo.gl/MoAawm8N7mQo5YgJA		
24	CIMEFOR	https://maps.app.goo.gl/rzNwQYa3G4AJYdTeA		
25	DISERBAMIL	https://maps.app.goo.gl/jgvPCVGkunYuzfiTA		
26	DISERINTE	https://maps.app.goo.gl/WibBYCeo3oc7xzA9A		
27	DISERAGRO	https://maps.app.goo.gl/93ZRe6VPGMf6cp526		
28	ACADEMIL	https://maps.app.goo.gl/7BXWgpfMTXumQMPq9		
29	CUARTEL DE LA VICTORIA	https://maps.app.goo.gl/JJsN85WhYLMrjD4w8		
30	LICEMIL	https://maps.app.goo.gl/WLWmEmH5B8PZ7CcR6		
31	DIMABEL - PIRIBEBUY	https://maps.app.goo.gl/3hCqqvQc4wUG1Hxe9		
32	COMANDO DE ARTILLERIA	https://maps.app.goo.gl/R4kJBi99b5o3W8XA7		
33	TEE - CERRITO	https://maps.app.goo.gl/QTs6WLvQTtT7vNcE9		
34	MDN - EQUIPO DE SEGURIDAD	https://maps.app.goo.gl/g3gGg1VqXqFXsshCA		
35	SUPREMA CORTE DE JUSTICIA - Presidencia	https://maps.app.goo.gl/Hh3QJ4z1dSiPog3X7		
36	PENITENCIARIA MILITAR DE VIÑAS CUE	https://maps.app.goo.gl/FfC8vSoHVTH5EHY69		
37	REGIMIENTO ESCOLTA PRESIDENCIAL	https://maps.app.goo.gl/aH88u6eZynzvNpuF8		
38	ESCUELA DE CABALLERIA RC N° 4 "Aca Caraya"	https://maps.app.goo.gl/dVgKJ58NcVVyjYzq9		
39	EDEFISFA	https://maps.app.goo.gl/ZUdDVBhSzcA55R48A		
40	GABINETE MILITAR	https://maps.app.goo.gl/ZPm753rXQqepEAxc8		
41	OBISPADO CASTRENSE	https://maps.app.goo.gl/NwRpmmHxFz81q9gQ7		
42	CENTRO FINANCIERO N° 5	https://maps.app.goo.gl/MoAawm8N7mQo5YgJA		

43	CAPELLANIA NACIONAL EVANGELICA	https://maps.app.goo.gl/yw58SRmuJ3sj7UP97

Plan de prestación de los servicios

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo al plan de prestación, indicados en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada prestación.

No Aplica

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

1. El Proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.

2. El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el contrato y cualquier otro requisito si lo hubiere, especificado en las condiciones contractuales.

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN Y PRUEBAS PARA LAS MUESTRAS

1. Procedimientos generales aplicables a todas las muestras

Las muestras serán requeridas por el Comité de Evaluación, cuando este lo considere necesario para verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) para cada ítem ofertado.

Las muestras deberán ser presentadas dentro de las veinticuatro (24) horas posteriores a la solicitud, en el lugar y horario indicados por la Convocante. La falta de presentación de las muestras requeridas dentro del plazo establecido, o su presentación en condiciones que impidan realizar las verificaciones correspondientes, constituirá causal de descalificación de la oferta respecto del ítem afectado.

Las muestras deberán:

- Estar correctamente empaquetadas, cerradas y/o selladas, conforme a la naturaleza del producto y a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas.
- Encontrarse debidamente identificadas mediante rótulo visible que contenga, como mínimo:
  - Nombre o razón social del oferente.
  - Número de ítem.
  - Descripción del producto.
  - Número de habilitación correspondiente.
  - Registro de Establecimiento (R.E.).
  - Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A.), cuando corresponda.
  - Habilitación o registro del SENACSA, cuando resulte aplicable.
- Estar acompañadas de una planilla de presentación de muestras, debidamente firmada por el propietario, representante legal o persona debidamente autorizada, en la que se consignen la marca, procedencia y numeración cronológica de cada ítem conforme al PBC.

Durante la inspección de las muestras, el Comité de Evaluación verificará, según corresponda:

- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas en el PBC.
- Peso, presentación, características y demás condiciones técnicas requeridas.
- Marca y procedencia declaradas en la oferta.
- Integridad del producto y de su envase o embalaje.
- Ausencia de signos visibles de deterioro, contaminación o alteración.

- Condiciones de conservación.
- Cumplimiento de los requisitos de higiene, inocuidad, registros y habilitaciones sanitarias aplicables.

2. Productos cárnicos

Transporte y presentación de las muestras

Las muestras deberán ser transportadas y entregadas en vehículos frigoríficos debidamente habilitados por el SENACSA, observando las condiciones de temperatura y conservación exigidas para cada tipo de producto, de manera a garantizar el mantenimiento de la cadena de frío hasta el momento de su recepción e inspección.

El conductor deberá portar la documentación correspondiente a la habilitación del vehículo, el cual deberá contar además con las identificaciones y condiciones sanitarias exigidas por la autoridad competente.

Pruebas y verificaciones

Se verificará:

- Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas para el producto.
- Peso y presentación.
- Temperatura y condiciones de conservación al momento de la recepción, cuando corresponda.
- Integridad del envase o embalaje.
- Características organolépticas verificables mediante inspección, tales como apariencia, color, olor y consistencia, cuando corresponda.
- Ausencia de signos visibles de deterioro o alteración.
- Condiciones de higiene e inocuidad.
- Registros, habilitaciones y demás requisitos sanitarios exigidos en el PBC.

3. Víveres y mejoras

Transporte y presentación

Los productos deberán presentarse en bolsas, envases o embalajes cerrados, de acuerdo con las condiciones particulares establecidas en las Especificaciones Técnicas del PBC.

El transporte deberá realizarse en vehículos debidamente acondicionados y habilitados para el transporte de productos alimenticios, cuando corresponda.

Pruebas y verificaciones

Se verificará:

- Peso del producto.
- Presentación y características técnicas.
- Integridad del envase o embalaje.
- Ausencia de signos de deterioro, contaminación, humedad u otras alteraciones visibles.
- Concordancia entre la muestra presentada y las características declaradas en la oferta.
- Cumplimiento de las demás Especificaciones Técnicas establecidas en el PBC.

4. Frutas

Transporte y presentación

Las muestras deberán presentarse en cajas, bolsas u otros recipientes adecuados, conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas, y transportarse en vehículos acondicionados para preservar adecuadamente su calidad y estado de conservación.

Pruebas y verificaciones

Se verificará:

- Cumplimiento de las características técnicas requeridas.
- Peso y presentación.
- Estado de madurez, cuando corresponda.
- Frescura y estado general de conservación.
- Ausencia de golpes, podredumbre, contaminación, plagas o deterioro visible.
- Condiciones generales que permitan determinar su aptitud para el consumo.

5. Cereales y legumbres

Transporte y presentación

Los productos deberán presentarse en envases cerrados y adecuados, conforme a las condiciones establecidas en el PBC y a las disposiciones vigentes en materia de rotulado y etiquetado de productos alimenticios.

Pruebas y verificaciones

Se verificará el cumplimiento de las disposiciones aplicables en materia de rotulado y etiquetado, incluyendo, cuando corresponda, las Resoluciones MERCOSUR GMC N.° 26/03, 46/03, 47/03 y 22/02, así como las demás disposiciones sanitarias vigentes aplicables al producto.

El etiquetado deberá contener, según corresponda:

- Denominación del producto.
- Contenido o peso neto.
- Identificación del elaborador o fabricante.
- País de origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento o duración mínima.
- Datos del importador, cuando corresponda.
- Instrucciones de preparación o utilización, cuando resulten aplicables.
- Condiciones de conservación.
- Información nutricional.
- Registro de Establecimiento (R.E.).
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A.), cuando corresponda.

Asimismo, se verificará el estado físico del producto, peso, presentación, integridad del envase o embalaje y ausencia de signos visibles de deterioro o contaminación.

6. Consideraciones adicionales

Las muestras perecederas, debido a su naturaleza y a las pruebas o verificaciones a las que pudieran ser sometidas, no podrán ser retiradas posteriormente por los oferentes.

Las muestras correspondientes a oferentes no adjudicados podrán ser retiradas, siempre que por su naturaleza y condiciones de conservación resulte procedente y posean un plazo de vencimiento superior a dos (2) meses, conforme a la planilla de registro de muestras y dentro del plazo que establezca la Convocante una vez concluido el procedimiento de adjudicación.

Las muestras correspondientes a oferentes adjudicados serán utilizadas exclusivamente como elementos de evaluación, inspección, prueba o referencia, según corresponda, y no serán consideradas como parte de las cantidades correspondientes a la provisión contractual.

Los procedimientos de inspección y prueba tendrán por finalidad comprobar objetivamente que los productos ofertados se ajusten a las condiciones establecidas en el PBC, particularmente en cuanto a especificaciones técnicas, peso, presentación, estado físico, conservación, rotulado, registros y habilitaciones sanitarias e inocuidad alimentaria, según la naturaleza de cada producto.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.

2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar indicado en este apartado.

Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.

3. La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.

4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.

5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.

6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.

7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.

8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa plural y viceversa; y día significa día corrido, 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.

Formalización de la Contratación

La convocante formalizará la contratación mediante: Contrato.

Documentación electrónica

Cuando las documentaciones se expidan de manera electrónica en cumplimiento de la Ley N° 6715 “DE PROCEDIMIENTOS ADMINSITRATIVOS” y la Ley N° 6822 “DE SERVICIOS DE CONFIANZAS PARA LAS TRANSACCIONES ELECTRÓNICAS, DEL DOCUMENTO ELECTRÓNICO Y LOS DOCUMENTOS TRANSMISIBLES ELECTRÓNICOS, las mismas se considerarán válidas a los efectos de dar cumplimiento a los requerimientos y obligaciones contractuales, salvo que las normativas exijan una forma determinada.

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.
- Declaración jurada en el que se manifieste que las condiciones verificadas por el Comité respecto a los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22, se mantienen vigentes a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos especificados en el apartado precedente.
- Original o fotocopia de la Escritura Pública de constitución 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 recurrir a fuentes oficiales para la verificación y comprobación del contenido declarado por el oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente 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.

En caso de consorcio en formación, el mismo deberá actualizar el RUC definitivo del consorcio constituido a través del Registro de Proveedores del Estado, previo a la comunicación del contrato y emisión del código de contratación.

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

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.

Confidencialidad en el procedimiento de contratación y el contrato.

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.

Cuando dicha información incluya datos personales de personas físicas, las partes se obligan a realizar su tratamiento en estricto cumplimiento de la Ley N° 7593/2025 “De Protección de Datos Personales”, su reglamentación y demás normas aplicables, respetando en particular los principios de licitud, finalidad, minimización, confidencialidad, seguridad y diligencia debida, y limitando el tratamiento exclusivamente a los fines vinculados con la ejecución del contrato.

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.

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.

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

1. La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
2. Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
3. 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
4. Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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.

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

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 de fiel cumplimiento de contrato adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

Condiciones especiales de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Las condiciones especiales de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato serán:

No Aplica

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será (en días corridos) de:

desde la formalizacion del mismo hasta el 31 de enero del 2028, pudiendo ser prorrogable.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días corrridos 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 corridos contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

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 estar vigente desde la solicitud de pago del anticipo, y 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 clausula 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. El proveedor deberá usar el anticipo únicamente para pagar costos que se requieran específicamente para la ejecución del contrato respectivo. El proveedor deberá informar a la contratante sobre el destino y la forma de aplicación del mismo y demostrar que ha utilizado el anticipo para gastos relacionados al efectivo cumplimiento del contrato mediante la presentación de copias de las facturas u otros documentos al administrador del contrato, quien junto con la contratante realizará el seguimiento y control de los recursos entregados. El proveedor estará obligado a proporcionar a la contratante los comprobantes y cualquier otra información que le fuera requerida con el objeto de comprobar el cumplimiento del plan de inversión del anticipo.

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

9. 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.

10. 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.

11. 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.

No Aplica

Disponibilidad de créditos presupuestarios

El alcance de los compromisos asumidos, así como la provisión de los bienes y servicios acordados, quedarán supeditados durante su ejecución, a la efectiva disponibilidad de los créditos presupuestarios y de los planes financieros aprobados para el Ejercicio Fiscal vigente y en los ejercicios fiscales siguientes.

La Entidad contratante debe comunicar formalmente al proveedor la existencia del CDP correspondiente al ejercicio fiscal vigente.

En ausencia del CDP y de su comunicación expresa al proveedor, este quedará eximido de realizar la provisión de bienes y/o servicios, sin que dicha abstención genere responsabilidad alguna ni constituya causal de incumplimiento contractual, aun cuando se hubiera emitido la orden de ejecución.

En ningún caso serán admitidas como deudas del ejercicio fiscal vigente ni dará derecho a reclamación de pago alguno, la provisión de bienes o prestaciones de servicios que se efectuaren sin contar con la disponibilidad de los créditos presupuestarios correspondientes.

Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	**TIPO**	**FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA** ***(se indica la fecha que debe presentar según el PBC)***
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Noviembre 2026*
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Diciembre 2026*
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Enero 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Febrero 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Marzo 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Abril 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Mayo 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Junio 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 10	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Julio 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 11	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Agosto 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 12	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Setiembre 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 13	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Octubre 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 14	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Noviembre 2027*
Nota de Remisión / Acta de recepción 15	*Nota de Remisión / Acta de recepción*	*Diciembre 2027*

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.

Subcontratación

En caso de que aplique, 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.

En caso de que la presentación del formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, se realice en la etapa contractual, el Administrador del Contrato deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo requerir al proveedor o contratista, la información que sea necesaria

Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor, consultor 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.

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:

a. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;

b. 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;

c. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;

d. Certificado de Cumplimiento Tributario;

e. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;

f. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS);

g. 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

2.Documentos Específicos a la presente convocatoria:

- El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso;
- La Declaración Jurada del Salario expedida por el Instituto de Previsión Social a fin de corroborar el cumplimiento efectivo de las cargas sociales;
- El extracto de las acreditaciones de pago de salarios al personal asignado, realizadas a través de Red Bancaria;
- Planilla de marcación de entrada y salida de los empleados de la empresa a la institución contratante.

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

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud
del contrato serán las siguientes: A PLAZO, conforme a la disponibilidad del Plan de Caja aprobado por Ministerio de Hacienda en forma mensual por FF
10 , por el monto de la factura presentada dentro de un plazo máximo de 60 (sesenta) días, para el Ejercicio Fiscal año 2026 y sujeto a aprobacion para el ejercicio fiscal 2027.-

Observación: En cuanto a lo establecido en el artículo 63 " CONTRIBUCION SOBRE CONTRATOS SUSCRIPTOS" independiente del procedimiento o modalidad de contratación que se hubiere empleado las contratantes deberán retener

el porcentaje de retención 0,4% (cero coma cuatro porciento), del importe de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos correspondientes, que presenten a cobro los proveedores, consultores y contratistas, con motivo de la ejecución de los contratos materia de la presente ley.

DOCUMENTOS QUE DEBERA PRESENTAR EL PROVEEDOR PARA SOLICITAR EL PAGO:

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).
7. Direccion y lugar de entrega: RUTA TRANSCHACO KM 13 1/2 - Giraduria: DISERINTE

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. La contratante deberá expedirse respecto a la aceptación o rechazo de la factura, a más tardar en quince (15) días corridos 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).

El certificado previsto en el inciso g), se requerirá únicamente para el último pago.

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

Reajuste

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

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al diez por ciento (10%) referente a la fecha de apertura de ofertas:

$P = Po \times \frac{C}{C_0}$

Dónde:

P: Precio Reajustado de la oferta.

Po: Precio original de la oferta.

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

C_0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central de Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

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

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

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, cuando la variación sea positiva, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

La aplicación de la formula deberá prever la deducción del anticipo financiero, en caso de haber sido otorgado. En caso que los índices oficiales que se deben utilizar en el cálculo no estén disponibles, se podrán efectuar ajustes provisionales utilizando los últimos índices conocidos. Los ajustes se corregirán cuando se conozcan los valores relativos a los meses en cuestión.

El coeficiente de ajuste se redondea a la millonésima superior.

El pago del reajuste se efectuará únicamente después de la emisión del acto administrativo que autoriza el precio reajustado y del correspondiente código de contratación.

Los reajustes de precios se aplicarán bajo solicitud expresa por parte del proveedor, conforme a la forma y plazo establecida en la normativa. El Administrador del Contrato es responsable de velar por la aplicación del reajuste de precios en caso de ser favorable a la Contratante.

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:

0,05

En ningún caso el porcentaje podrá superar al tope máximo definido en la Resolución MEF N° 12/2025, en cuyo supuesto, se aplicará un ajuste automático al contrato con los topes respectivos, de conformidad a las reglas establecidas en la mencionada resolución, según se traten de contratos en guaraníes o en dólares estadounidenses.

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del plazo de 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 correspondientes, 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 solicitar la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

La contratante, en virtud de causas establecidas en el contrato, está facultada para suspender la tramitación de un pago, en tal caso, las sumas correspondientes durante los atrasos resultantes no devengarán intereses por mora.

Pago de interés por mora.

Procedimiento para el pago de interés por mora:

Los intereses por mora se calcularán a partir del día siguiente al vencimiento del plazo establecido para el pago, sin necesidad de interpelación previa, conforme a las tasas y condiciones vigentes determinadas por las normas que rigen la administración financiera del Estado y las disposiciones emitidas por la Dirección General del Tesoro Público (DGTP).

El Oferente deberá presentar una solicitud formal de reconocimiento de intereses por mora, acompañada de la documentación que respalde el crédito principal impago, así como el detalle del cálculo de los intereses reclamados. La Contratante verificará la procedencia del reclamo y, en caso de corresponder, gestionará la liquidación y pago de los intereses conforme a la disponibilidad presupuestaria y a los procedimientos establecidos en la normativa aplicable.

El pago de los intereses se efectuará mediante los mismos mecanismos previstos para las obligaciones principales, respetando los circuitos administrativos, financieros y de control vigentes. En todos los casos, el reconocimiento y pago de intereses estará sujeto a las disposiciones legales y reglamentarias aplicables, así como a las directrices emitidas por la DGTP.

Caso Fortuito o 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 Caso fortuito o 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, embargos de cargamentos, explosiones, guerras, insurrección, movilización, huelgas, temblores de tierras y decisiones gubernamentales.
2. Para fines de esta cláusula, “Caso Fortuito” significa un evento extraordinario, imprevisto, inevitable, que imposibilita absolutamente el cumplimiento de la prestación y/u obligación. Cuando la previsión humana pueda anticipar el caso fortuito, el proveedor deberá acreditar haber empleado todos los recursos a su alcance para evitarlo y no se debe atribuir a la culpa o negligencia del mismo. Se debe tratar de un hecho externo al proveedor.
3. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. El caso fortuito o la fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue demostrado.
4. Por consiguiente, no se considerarán como casos fortuitos o de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos cuya ocurrencia podría preverse y cuyas consecuencias podrían evitarse actuando con diligencia razonable. De la misma manera, no se considerarán caso fortuito o fuerza mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
5. Si se produjera un acontecimiento de Caso fortuito o fuerza mayor, el proveedor tendrá derecho a una prorroga razonable de los plazos de ejecución.
6. La parte que invoque fuerza mayor o caso fortuito deberá enviar una notificación sobre el caso a la otra parte, inmediatamente después que el acontecimiento sucedió y dentro del plazo máximo de siete (7) días calendarios a partir del día siguiente en que haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento.
7. La notificación se enviará por nota o correo electrónico, estableciendo los elementos constitutivos del caso fortuito o la fuerza mayor y sus consecuencias probables para la ejecución del contrato, adjuntando toda la documentación comprobatoria. En todo caso, la parte afectada deberá tomar todas las medidas necesarias para conseguir, en el menor plazo posible, la reanudación normal de la ejecución de las obligaciones afectadas por el caso fortuito o fuerza mayor.
8. Cuando la parte que invoque el caso fortuito o la fuerza mayor sea el contratista, y esta no 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 o de fuerza mayor cuando el atraso de la comunicación se deba a causas no imputables al proveedor, debiendo el administrador del contrato emitir un dictamen fundado aceptando o rechazando la notificación fuera del plazo máximo establecido.
9. El caso fortuito o de fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y durante la vigencia del contrato, siempre y cuando el hecho haya ocurrido dentro del plazo de ejecución contractual.

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 caso fortuito o fuerza mayor existente.

Cuando una situación de fuerza mayor o caso fortuito ha existido durante un período de más de seis (6) meses, podrá ser causal de rescisión o terminación anticipada del contrato.

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 corridos, 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 corridos, 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.

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 regirán 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 regirán 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.

Si no fuere posible acordar los términos del convenio modificatorio, la contratante podrá ejercer sus derechos establecidos en el artículo 65 de la Ley N° 7021 de Suministro y de Contrataciones Públicas.

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

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. Si el proveedor no cumple con las obligaciones laborales, de seguridad social y/o de salud y seguridad ocupacional.
vii. 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 articulo 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

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 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

Las controversias, diferencias o reclamos que se susciten entre las partes con motivo del presente contrato, su interpretación, ejecución, cumplimiento, resolución o terminación, y que sean susceptibles de transacción, conciliación o mediación, podrán ser sometidas de manera voluntaria a un procedimiento de mediación, conforme a lo dispuesto en la Ley N° 1879/2002 “De Mediación”, en la Ley N° 7021/2022 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, y a las condiciones establecidas en el presente contrato.

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 y actuará como tercero neutral e imparcial, de conformidad con la normativa aplicable.

El procedimiento de mediación se iniciará mediante solicitud de cualquiera de las partes y se sustanciará conforme al reglamento vigente de la sede seleccionada, el cual las partes declaran conocer y aceptar, incluyendo las disposiciones relativas a honorarios, gastos y costas, que se considerarán parte integrante de esta cláusula.

La mediación deberá concluir en un plazo máximo de treinta (30) días hábiles, contados a partir de la primera audiencia de mediación, plazo que podrá ser prorrogado por única vez, hasta por un período adicional de quince (15) días, únicamente mediante acuerdo expreso y escrito de las partes.

La mediación concluirá con la suscripción del acta de acuerdo, con la constancia de imposibilidad de acuerdo, o con la certificación correspondiente emitida por la sede de mediación. Vencido el plazo máximo sin haberse alcanzado un acuerdo, o concluido el procedimiento sin solución de consensuada, las partes quedarán habilitadas para recurrir a las instancias correspondientes. Para la homologación y ejecución del acta de mediación, así como para el conocimiento de las controversias no resueltas mediante este mecanismo, las partes se someten a la jurisdicción de los tribunales competentes de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

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

El o los árbitros designados deberán pertenecer a la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes.

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 7.561 “De Arbitraje” y las condiciones del Contrato. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizada de manera obligatoria, una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente, teniendo en cuenta que en los procedimientos de contratación cuyo objeto sea obras, locaciones o consultorías, deberán ser instrumentados mediante contratos y necesariamente deberán contar con una orden de inicio.

Así también, cuando en el procedimiento sea de menor cuantía y se deban emitir más de una orden de ejecución, independientemente al sistema de adjudicación, se deberá formalizar a través de un contrato, salvo aquellos casos previstos en el artículo 37 Inc. e) de la Ley N° 7021/22 ‘’De Suministro y Contrataciones Públicas’’

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.