

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Policia Nacional / Ministerio del Interior  
Policia Nacional**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS -  
PLURIANUAL**  
(versión 4)

ID de Licitación:

**386865**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**23/11/2020**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"  
Versión 3*

# RESUMEN DEL LLAMADO

## Datos de la Convocatoria

<b>ID de Licitación:</b>	386865	<b>Nombre de la Licitación:</b>	ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - PLURIANUAL
<b>Convocante:</b>	Policia Nacional / Ministerio del Interior	<b>Categoría:</b>	14 - Productos Alimenticios
<b>Unidad de Contratación:</b>	Policia Nacional	<b>Tipo de Procedimiento:</b>	LPN - Licitación Pública Nacional

## Etapas y Plazos

<b>Lugar para Realizar Consultas:</b>	A TRAVÉS DEL SICP	<b>Fecha Límite de Consultas:</b>	24/11/2020 16:00
<b>Lugar de Entrega de Ofertas:</b>	Módulo de Ofertas Electrónicas	<b>Fecha de Entrega de Ofertas:</b>	01/12/2020 08:00
<b>Lugar de Apertura de Ofertas:</b>	Módulo de Ofertas Electrónicas	<b>Fecha de Apertura de Ofertas:</b>	01/12/2020 08:00

## Adjudicación y Contrato

<b>Sistema de Adjudicación:</b>	Por Lote	<b>Anticipo:</b>	No se otorgará anticipo
<b>Vigencia del Contrato:</b>	Hasta Cumplimiento Total de Obligaciones		

## Datos del Contacto

<b>Nombre:</b>	IGNACIA BRITZ DE MORENO	<b>Cargo:</b>	JEFA INTERINA
<b>Teléfono:</b>	021442200	<b>Correo Electrónico:</b>	uoc@pn.gov.py

# ADENDA

## Adenda

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

### ADENDA N° 3

- 1) MODIFICASE, EN EL PBC en la sección de suministros requeridos - especificaciones técnicas - Detalle de las Especificaciones técnicas.
- 2) MODIFICASE, EN EL SICP, en la pestaña de Etapas y Plazos: Tope de Consulta, Fecha Entrega Ofertas , Fecha Apertura Ofertas y Fecha Entrega Física de Documentos.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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/386865-adquisicion-productos-alimenticios-plurianual-1/pliego/4/diferencias/3.html?seccion=adenda>

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

# DATOS DE LA LICITACIÓN

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

## Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

## Difusión de los documentos de la licitación

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

## Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se

recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

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

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

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

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

## **Documentos de la oferta**

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

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

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

## **Oferentes en consorcio**

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

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

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

## **Aclaración de las ofertas**

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

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

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

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

## **Disconformidad, errores y omisiones**

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

Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

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

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

1. Sí hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido
2. Sí hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con decimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Sí hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

## **Idioma de la oferta**

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

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

No Aplica

## **Idioma del contrato**

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

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

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en Guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

## **Visita al sitio de ejecución del contrato**

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

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

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

Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

---

## **Precio y formulario de la oferta**

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

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

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

2. En caso de que se establezca en las bases y condiciones, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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

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

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

---

## **Abastecimiento simultáneo**

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

Aplicable a los Lotes N° 1 y 7 (50% - 30% - 20%)

Aplicable a los Lotes N° 4 y 51 (60% - 40%)

---

## **Incoterms**

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

---

## Autorización del Fabricante

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

Si Aplica para todos los lotes.

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

---

## Muestras

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

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

Lote N° 8, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 25, 33, 34, 37, 38, 45, 52, 53 y 54.

Las muestras deberán ser remitidas conforme a la forma de Presentación solicitada en la Planilla de Precios publicado en el Portal de Contrataciones Públicas.

Las muestras deberán ser entregadas el día de la presentación y apertura de ofertas en el módulo de oferta electrónica en el Departamento de la Unidad Operativa de contratación de la Policía Nacional, sito en Paraguay Independiente y Chile, de 07:30 hasta las 16:00 horas.

Las muestras presentadas deberán estar correctamente identificada, con los siguientes datos como mínimo:

- Identificación de EL PROVEEDOR oferente
- N° y nombre del llamado
- N° de lote
- N° de Ítem con descripción del Ítem (según lo requerido por la convocante en la lista de precios)
- Marca o Nombre comercial (según lo ofertado en la lista de precios).
- Procedencia

Obs.: El oferente podrá agregar los datos que considere necesarios.

Al momento de la presentación de muestras, se deberá acompañar con la Planilla de Muestras, en duplicado, firmado por el representante legal del oferente, según el siguiente modelo.

Identificación de EL PROVEEDOR oferente (membrete)

N° y nombre del llamado

N° de lote

N° de Item	Cantidad	Descripción del bien	Marca	Procedencia
------------	----------	----------------------	-------	-------------

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: *[indicar el nombre completo del firmante]*

En calidad de: *[indicar la calidad jurídica del firmante]*

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.

El Comité Evaluador verificará que los bienes se ajusten a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones y plantillas del SICP. Asimismo, serán verificadas la presentación, marca, origen, procedencia y fabricante, los cuales deberán estar impresos en el embalaje primario, que deberá estar de acuerdo a las normativas y el Formulario de la Lista de Precios.

Las muestras de los ítems adjudicados, quedarán en resguardo en el Departamento UOC para la verificación a la hora de la recepción de los bienes adjudicados por las Tesorerías.

Una vez culminado el proceso de adjudicación, aquellas empresas no adjudicadas y que hayan presentado muestras, serán devueltos 3 (tres) días después de la notificación de adjudicación, transcurrido el plazo la Convocante no se hace responsable de los mismos.

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

## Ofertas Alternativas

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

No Aplica

## Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. En caso de que la convocante requiera la presentación de copias lo deberá indicar en este apartado, las copias deberán

estar identificadas como tales.

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

## Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la Oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

## Periodo de validez de las ofertas

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

60

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

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

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos por cantidades, la garantía de mantenimiento de oferta deberá extenderse sobre el monto que resulte del producto de los precios unitarios multiplicados por las cantidades máximas; si la adjudicación fuere por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
  - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
  - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
5. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:
  - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
  - c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,

d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:

d.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,

d.2. firmar el contrato,

d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,

d.4. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,

d.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o

d.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.

6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

### **Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta**

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

90

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

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

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

10,00 %

La garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

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

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

31 de enero de 2022.

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

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

No Aplica

---

## **Tiempo de funcionamiento de los bienes**

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

No Aplica

---

## **Plazo de reposición de bienes**

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

2 (dos) días hábiles.

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

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

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

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

---

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

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

---

## **Sistema de presentación de ofertas**

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del Oferente;

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

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la Convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

---

## Plazo para presentar las ofertas

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

La Convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

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

---

## Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un Oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) recibidas por la Convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta, o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

---

## Apertura de ofertas

1. La Convocante abrirá las ofertas y en caso de que hubiere notificaciones de retiro, sustitución y modificación de ofertas presentadas, las leerá en el acto público con la presencia de los oferentes o sus representantes a la hora, en la fecha y el lugar establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres marcados como:

a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

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

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

4. Los representantes de los Oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portado por el representante.
  5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un Oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.
  6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.
  7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.
  8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.
  9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico
-

# REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

## Condición de Participación

Podrán participar de ésta licitación, individualmente o en forma conjunta (consorcio), los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

## Requisitos de Calificación

### Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones y/o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/2003, declaración que forma parte del formulario de oferta.

Serán desechadas las ofertas de los Oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para contratar (Art. 40, Ley N° 2.051/03) a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o posteriormente, hasta la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la prohibición contenida en los incisos a) y b) del artículo 40 de la Ley, el comité de evaluación de ofertas, deberá utilizar la metodología de evaluación que para el efecto dispone la DNCP.

## Análisis de precios ofertados

Durante la evaluación de ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme a los siguientes parámetros:

1. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

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

## Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

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

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

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

## Margen de preferencia local - CPS

Para contrataciones realizadas por Unidades Operativas que se encuentren conformadas dentro de un municipio o departamento se deberá considerar que, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio de la convocante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

## Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

1. Formulario de Oferta (\*)

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

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (\*)

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

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

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

5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19. (\*\*)

6. Certificado de Cumplimiento Tributario (\*\*)

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

8. Documentos legales

8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

- Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (\*)

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (\*)

- 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. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

- Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (\*)

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.

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

#### 8.3. Oferentes en Consorcio.

1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (\*)

2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (\*)

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (\*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (\*):

1. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
2. Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (\*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de oferta.

## Capacidad Financiera

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

**a. Para contribuyente de IRACIS.**

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

**a. Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente

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

**b. Endeudamiento:** pasivo total / activo total

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

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

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

**b) Para contribuyentes de IRPC**

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

**Eficiencia:** (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

**c) Para contribuyentes de IRP**

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

**Eficiencia:** (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

**d) Contribuyentes de exclusivamente IVA General**

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

**Eficiencia:** (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales

**e) Capital Integrado**

Los oferentes deberán demostrar que cuentan con un capital integrado no inferior al 10% de la oferta presentada, demostrable con el último (año 2019) Estado Financiero declarados ante la SET, y que demuestren la solvencia para ejecutar el presente contrato. Puede ser complementado con líneas de crédito otorgadas por un banco de plaza.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente
b. Balances General de los años 2017-2018-2019
c. Formulario 106 de los últimos tres años [2017-2018-2019] años para contribuyentes del IRPC
d. Formulario 104 de los últimos tres años [2017-2018-2019] años para contribuyentes de Renta Personal.

## Experiencia requerida

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

- Antigüedad de tres años como mínimo en el mercado nacional. Para ello se considerará la fecha de inscripción en el Registro Único de Contribuyente de la Sub Secretaría de Tributación.
- Copia de contratos ejecutados de provisión y/o facturación de Bienes similares a instituciones públicas y/o privadas, Adquisición de Productos Alimenticios, el cual deberá estar acompañado con sus recepciones definitivas y/o remisiones donde se demuestre la cantidad proveída del contrato y/o factura presentada, cuya sumatoria de los 3 (tres) últimos años (2017-2018-2019) ascienda a un monto equivalente al 40% como mínimo del monto total ofertado.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales y/o contratos con sus respectivas constancias que avalen la experiencia requerida.
2. Constancia de RUC emitida por la SET.
3. Patente comercial vigente

## Capacidad Técnica

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

1. El oferente en caso de ser adjudicado deberá tener capacidad de entrega de los productos adjudicados a los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la firma del contrato y/o emisión de orden de compra.
2. Planilla de Especificaciones Técnicas elaborada por el oferente de acuerdo al bien ofertado, conforme a lo solicitado
3. Planilla de Datos Garantizados debidamente completada y firmada, según los datos requeridos en la sección formulario
4. Certificado de Origen Nacional de Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente de acuerdo a la Ley 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos. Aplicable a los Lotes N° 12 al 18
5. Certificado de Habilitación vigente de Transportes de Productos y Subproductos de Origen Animal expedido por el SENACSA
6. Certificado de Registro y Habilitación vigente emitido por el SENACSA para quienes oferten Huevo
7. Registro de Habilitación expedido por SENAVE, para transporte de hortalizas y derivados,
8. Certificados expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA)
9. Constancia de ferias correspondiente al año 2017 - 2018 y 2019.
10. Certificado de marca expedido por el Ministerio de Industria y Comercio
11. Contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Asimismo, Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
12. Autorización del Fabricante, representante y/o Distribuidor
13. Constancia de Registro Sanitario de Productos Alimenticios (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) Vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición), dependiente del MSPBS
14. Para productos agropecuarios de la Agricultura Familiar debiera demostrar estar inscripto en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF) del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

<p>1. Declaración jurada de que el oferente en caso de ser adjudicado cuenta con la capacidad de suministro en cantidad, en tiempo y forma los productos adjudicados, a los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la firma del contrato y/o emisión de orden de compra.</p>
<p>2. Declaración Jurada de que los insumos ofertados cumplen con las Especificaciones Técnicas acompañado de la Planilla de Especificaciones Técnicas elaborada por el oferente de acuerdo al bien ofertado, conforme a lo solicitado.</p>
<p>3. Planilla de Datos Garantizados debidamente completada y firmada.</p>
<p>4. Certificado de Origen Nacional de Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente de acuerdo a la Ley 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos. Aplicable a los Lotes N° 12 al 18</p>
<p>5. Certificado de Habilitación vigente de Transportes de Productos y Subproductos de Origen Animal (para lácteos, huevos, transporte de carne bovina y aviar, expedido por el SENACSA, Vigente, como mínimo 2 (dos) unidades, podrá ser propio y/o alquilado. Presentar certificado de habilitación municipal vigente y/o contrato de alquiler. Aplicable a los Lotes N° 2 al 7; 11 al 18</p>
<p>6. Certificado de Registro y Habilitación vigente emitido por el SENACSA para quienes oferten Huevo. Aplicable al Lote 11.</p>
<p>7. Registro de Habilitación expedido por SENAIVE, para transporte de hortalizas y derivados, de al menos 1 (UN) vehículo conforme a la Resolución N 551 por SENAIVE, por la cual se aprueba el reglamento para el Registro y Habilitación de Medios de Transportes Terrestres de Frutas y Hortalizas IN NATURA, para el oferente que cotice Frutas y Hortalizas In Natura Presentar certificado de habilitación municipal vigente y/o contrato de alquiler. Aplicable al Lote 1.</p>
<p>8. Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo y Carne Vacuna expedido por SENACSA. 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. En caso de arrendamiento de cámaras, deberá presentarse copia autenticada del contrato. Aplicable a los Lotes 2-3-4-5-7</p>
<p>9. Para productos agropecuarios de la Agricultura Familiar se requiere Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF) del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).</p>
<p><b>Aplicable a los Lotes 5 y 7</b></p> <p><b>Para Productores de carne vacuna:</b></p> <p>10. Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.</p> <p>11. Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.</p> <p>12. Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).</p> <p>13. Habilitación expedida por la dirección autorizada del SENACSA del establecimiento como procesadora de productos de carne Bovina/Vacuna.</p> <p>14. Constancia de ferias correspondiente al año 2017 - 2018 y 2019.</p> <p>15. Certificado de marca expedido por el Ministerio de Industria y Comercio</p> <p>16. Para caso de productor sería suficiente la presentación de constancia de stock de SIGOR.</p>
<p><b>Para Distribuidores, Comercializadores y Productores de carne vacuna</b></p> <p>17. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero.</p>

***En caso de no contar con matadero propio, Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.***

18. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne con capacidad mínima de (60) sesenta reses, expedida por la SENACSA, Se admitirán arrendamiento de cámaras, con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prorrogas provisionales ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes

***En caso de arrendamiento de cámaras, deberá presentarse copia autenticada del contrato.***

19. Certificado de Habilitación de Empresa oferente expedido por SENACSA.

20. Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA.

21. En caso de ser compradores de animales vacunos en feria: Constancia de Ferias donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2017 - 2018 y 2019 que represente por lo menos el 60% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).

***En caso de adquirir animales de establecimiento ganadero determinado:***

22. Contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Asimismo, Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.

***Aplicable a todos los lotes***

**23. Autorización del Fabricante, representante y/o Distribuidor:**

- Para Distribuidor 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.
- Para Representante y Distribuidores: Autorización del fabricante/representante/distribuidor, acompañado de los documentos que acredite la representación invocada.
- Título de Marca, en el caso de que sea fabricante del producto ofertado.

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

24. Constancia de Registro Sanitario de Productos Alimenticios (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) Vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición), dependiente del MSPBS, para los productos que requieran para su comercialización y productos de terceros ofertados. No se aceptaran documentos en trámite

***SE SOLICITA A LOS OFERENTES A PRESENTAR LOS DOCUMENTOS EN FORMA ORDENADA CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS QUE ANTECEDE, DE MANERA A FACILITAR LA EVALUACIÓN DE LOS DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA.***

## Otros criterios que la convocante requiera

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

Declaración Jurada por el cual el oferente manifieste los datos de todos los miembros integrantes de la Sociedad que se encuentren registrados en el Estatuto Social y/o Acta de Asamblea, en cumplimiento a la Resolución DNCP. N° 849/2015 de fecha 27 de marzo de 2015, donde conste Apellidos y Nombres, N° de Documento de Identidad y Cargo.

## Criterios de desempate de ofertas

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

**Nota1:** Conforme a lo previsto en el Decreto reglamentario de la Ley de Contrataciones los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos licitatorios, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso tradicional.

---

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

## Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

## Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

Los productos a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

LOTE 1 PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-5	Ajo	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Transporte: En camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Presentación: en ristras de 50 unidades como mínimo. Cotizar por unidad (cabeza)	100	5.100
	Actividad 1-6			5.000	
2	Actividad 1-2	Locote	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, peso minino 70 gramos, de color verde o rojo, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano a grande. No muy maduros. de producción nacional preferentemente, con una maduración aproximada del 70 %, envasado en redcillas de plástico. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Presentacion: En redcillas de plastico de 20 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.-	68.840	78.490
	Actividad 1-6			9.000	
	Actividad 1-8			650	

3	Actividad 1-2	Papa	Deberá ser negra, sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, mínimo 150 gramos, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, envasado en bolsas de arpillera o yute. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene. <b>Presentación: en bolsa de redecillas de 20 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.</b>	142.200	157.750
	Actividad 1-6			15.000	
	Actividad 1-8			550	
4	Actividad 1-2	Cebolla	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas, peso mínimo 150gr, de primera calidad, de producción nacional preferentemente, deberá estar exenta de brotes, envasado en redecillas de plástico.  Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Presentación: En redecillas de plástico de 20 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.-	142.200	164.980
	Actividad 1-5			80	
	Actividad 1-6			22.000	
	Actividad 1-8			700	
5	Actividad 1-2	Tomate	Tomate alimento de bajo contenido calórico, rico en vitamina C y licopeno, que lo convierten en un aliado de la cocina saludable, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano a grande, maduración aproximada de 80%, con color uniforme y sin tumores ni insectos. de producción nacional preferentemente, envasado en cajas. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. <b>Cotizar por Kilo.</b>	272.100	305.000
	Actividad 1-5			400	
	Actividad 1-6			31.800	
	Actividad 1-8			700	
6	Actividad 1-5	Zanahoria	Descripción: Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy pequeño, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa. Transporte; En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Envase: en bolsas transparentes de polietileno de 20 kilos como mínimo. <b>Cotizar por Kilo.</b>	150	10.150
	Actividad 1-6			10.000	
7	Actividad 1-5		Zapallo tipo Kururu, sanas, limpias, libres de tierras adheridas, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, en perfecto estado de conservación, de color uniforme, con una maduración aproximada del 80%. Presentación en cajas de 30 a 50 Kilogramos, transporte refrigerado de 5 a 10° C. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Declarados aptos por el SENA. Se cotiza por kilogramo.	20	620
	Actividad 1-6			600	

8	Actividad 1-6	Cebollita de Hoja	Cebolla de Hoja o de Verdeo de hojas finas cilíndricas, huecas, turgentes, que puedan achatarse y doblarse, de 30 centímetros de largo aproximadamente en mazos de 8 hojas como mínimo. Cotizar por Unidad de Mazo.	3.000	3.000
9	Actividad 1-5	Limón	Limón fresco tipo Taití, tamaño mediano, sin golpes, en buen estado de conservación para el consumo, en bolsas de malla resistente de 3 kilogramos como mínimo, libre de productos agrotóxicos, preferentemente de procedencia Nacional. Se cotiza por kilogramo.	100	100
10	Actividad 1-5	Naranja	Naranja fresca, sin picadura, manchas, golpes, ni lesiones, en bolsa de malla resistente de 15 kilogramos como mínimo, preferentemente de procedencia Nacional. En excelente estado de conservación para consumo. Se cotiza por kilogramo.	600	600
11	Actividad 1-6	Banana	Remitirse a las Especificaciones Técnicas contenidas en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)	20.998	20.998
<b>LOTE 2 MUSLO DE POLLO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-5	Muslo de pollo	Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olores característicos, de 200 gramos como mínimo por unidad. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y RE R.S.P.A y SENACSA del establecimiento. Temperatura no superior a 2° C, manteniendo la cadena de frío, Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, lo que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Envasados individualmente con bolsas de plástico, impresas en la misma, lote, fecha de producción, código de barra y estas a su vez en bolsa conteniendo 30 unidades como mínimo. Cotizar por Kilo.	750	3.750
	Actividad 1-6			3.000	
<b>LOTE 3 PECHUGA DE POLLO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>

1	Actividad 1-5	Pechuga de pollo	Pechuga de pollo, frescos, congelados, de faenamiento reciente y de matadero que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA). Deberán presentar buen aspecto a la vista y el olfato, provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente, en bolsas de 15 kg como mínimo. Cotizar por Kilogramos	700	700
<b>LOTE 4 POLLO ENTERO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Pollo Entero Congelado	Características congelado, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo Con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Temperatura No superior a 2 °C, manteniendo la cadena de frío. Transporte En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Envasados individualmente con bolsas de plástico, impresas en la misma, lote, fecha de producción, código de barra y estas a su vez en bolsa plastillera conteniendo 6 unidades como mínimo. Cotizar por Kilo.-	408.000	408.000
<b>LOTE 5 CARNAZA DE 1RA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-5	Carnaza de 1ra.	De carne vacuna (rabadilla, negra, lomo o bola de lomo), limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. Se cotizará por kilogramo.	170	170
<b>LOTE 6 PANCHO DE CARNE</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad</b>	

1	Actividad 1-2	Pancho de carne	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. Embutido escalado elaborado a base de carne porcina y bovina y otros ingredientes como condimentos aditivos, embutidos en tripas ratificales, sometidos a un proceso de ahumado y otros ingredientes. Envasado al vacío con RE y RSPA vigentes. Cotizar por Kilo.	9.500	9.500
<b>LOTE 7 CARNE VACUNA EN RES</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Carne Vacuna fresca en Res	Deberá ser en res, al gancho, limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, de novillo, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color blanco nacarado o blanco cremoso y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. <b>Carne vacuna fresca, bien faenada</b> , proveída en reses, en vehículos apropiados y colgados en ganchos, conforme a lo establecido por la Ordenanza H.J.M. N° 71/98. <b>PESO:</b> deberá ser de un mínimo de 85 kilogramos por Res, no excediendo el 5% de grasa y un 20% en huesos; <b>Calificación:</b> J; <b>Presentación:</b> en gancho. <b>Cotizar por Kilo.</b>	657.000	657.000
<b>LOTE 8 CARNE VACUNA ENLATADA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Carne vacuna enlatada	Carne vacuna enlatada, sin agregados cereales, <b>en cajas de 24 unidades</b> . Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azúcar, conservador (nitrito de sodio) y envasada higiénicamente, En latas con un contenido de 340 gr. de peso neto, con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Cotizar por Unidades de latas.</b>	17.500	27.500
	Actividad 1-10			10.000	

LOTE 9 PICADILLO					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-2	Picadillo de carne Vacuna enlatada.	Picadillo Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol. Peso neto 90 gramos, Con fecha de vencimiento aproximado de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase (Cotizar por unidad de lata.)	24.000	54.000
	Actividad 1-10	Picadillo de Carne		30.000	
LOTE 10 SARDINA					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-10	Sardina enlatada	Sardina en lata, que contenga pescado tipo sardina, salsa de tomate, agua, sal y especias, carbohidratos, proteínas y sodio, de 125 gramos como mínimo, presentación en caja de 24 unidades como mínimo, Cotizar por unidades de latas	40.000	40.000
LOTE 11 HUEVO DE GALLINA					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-2	Huevo de gallina	Huevo fresco de gallina Tipo A, enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, (peso por unidad 56 a 65 g) aproximadamente, con cascara seca. Rotulado en cada pack tipo de huevo, fecha de vencimiento (día, mes, año). N° de Habilitación de Establecimiento de SENACSA vigente. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en placas de 30 unidades en packs de 6 placas, como mínimo. Proveniente de Establecimientos aprobados por SENACSA. Cotizar por Plancha de 30 Unidades.-	12.667	18.467
	Actividad 1-5			800	
	Actividad 1-6			5.000	
LOTE 12 LECHE CONDENSADA					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total

1	Actividad 1-2	Leche condensada, enlatada.	Leche condensadas en lata de 390 gramos aproximadamente, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. Características del producto: Color: La leche condensada azucarada es de color característico de marfil a crema, de acuerdo con la materia prima empleada. Sabor: La leche condensada azucarada presenta un sabor dulce y agradable. Olor: El olor de la leche condensada azucarada es característico del producto, de acuerdo con las materias primas, Consistencia: Este producto debe ser de consistencia uniforme. LOS MISMOS DEBERÁN DE CONTAR LOS REGISTROS DE R.E. Y R.S.P.A. Cotizar por UNIDAD DE LATA	2.400	5.400
	Actividad 1-10	leche condensada		3.000	
<b>LOTE 13 LECHE ENTERA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
14	Actividad 1-2	Leche de entera líquido		12.500	13.166
	Actividad 1-5			63	
	Actividad 1-6		Remitirse a las Especificaciones Técnicas contenidas en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)	78	
	Actividad 1-8			525	
<b>LOTE 14 LECHE DESCREMADA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-7	Leche descremada	Leche descremada líquida, pasteurizada (UAT), en envase tipo tetra brick de 1 litro, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, RE y RSPA vigente. <b>Caja de 12 litros como mínimo</b>	104	104

LOTE 15 LECHE CHOCOLATADA					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-2	Leche chocolatada	Leche chocolatada, de 200 ml en envase de tetra brik aseptico, bebida preparada con leche y cacao que pueda tomarse fría o caliente, con azúcar. Composición: Leche, suero de leche, azúcar, cacao en polvo, estabilizante mono y digliceridos de acidos grasos, espesante carrageninina, emulcionalte lectininade soja, aromatizante natural de vainilla. <b>Cotizar por caja de 24 Unidades como minimo</b>	2.500	2.917
	Actividad 1-10			417	
LOTE 16 LECHE EN POLVO					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-10	Leche en polvo	Leche en polvo, que contengan leche entera, vitamina A y D, proteínas, sodio, calcio, fósforo, carbohidratos De 5 gramos cada sobre, caja de 30 unidades como mínimo, Cotizar por caja	1670	1670
LOTE 17 QUESO PARAGUAY					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-5	Queso tipo Paraguay	Descripción: Masa obtenida de la fermentación láctica de la leche entera de vaca, cocida, moldeada, prensada, levemente salada. Pasta, porosa, desmenuzable, sabor y aroma suave y agradable, color blanco amarillento uniforme. Envase En panes envasados al vacío; Rótulo: Queso Paraguay, con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento. Temperatura: No superior a 4 °C, manteniendo la cadena de frío. Presentación en Panes de hasta 4 kilos. Transporte: Refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA, queda prohibido su fraccionamiento en los lugares de expendio. <b>Cotizar por Kilo</b>	120	1.020
	Actividad 1-6	Queso tipo Paraguay		900	
LOTE 18 QUESO RALLADO					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-2	Queso rallado en paquetes de 40 gramos.	Queso rallado paquetes de 40 gramos Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Presentación en <b>Caja de 20 Unidades como minimo</b> , Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. <b>Cotizar por Caja.</b>	1.100	1.150

	Actividad 1-6		queso rallado en paquete de 40 gramos	50													
<b>LOTE 19 MARGARINA</b>																	
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>												
1	Actividad 1-2	Margarina	<p>Crema artificial, para uso en masas blancas. Ingredientes: Agua, aceite vegetales parcialmente hidrogenados y sin hidrogenar, lucosa, emulsionante INS 471, conservante INS 202 y antioxidante INS 319 Y/O 321.</p> <p><b>Porción 10g                      Cantidad por Porcion</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>40 Kcal: 163 Kg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>0,9 Gramos</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0 Gramos</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales</td> <td>4 Gramos</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas</td> <td>1.1 Gramos</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans Gramos.</td> <td>1,3</td> </tr> </table> <p><b>Características Fisicoquímicas</b></p> <p>Humedad Max 52%</p> <p>Punto de fusión en fase oleosa 36-40° C</p> <p>Sólidos en Fase Oleosa Min</p> <p>RMN% Max</p> <p>10° 68 78</p> <p>20° 46 56</p> <p>30° 22 30</p> <p>40° 2 6</p> <p><b>Características Microbiológicas</b></p> <p>Lipolíticas Máximo 50 ufc/g</p>	Valor energético	40 Kcal: 163 Kg	Carbohidratos	0,9 Gramos	Proteínas	0 Gramos	Grasas Totales	4 Gramos	Grasas Saturadas	1.1 Gramos	Grasas Trans Gramos.	1,3	66.000	66.000
Valor energético	40 Kcal: 163 Kg																
Carbohidratos	0,9 Gramos																
Proteínas	0 Gramos																
Grasas Totales	4 Gramos																
Grasas Saturadas	1.1 Gramos																
Grasas Trans Gramos.	1,3																



			<p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p><b>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 5 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</b></p> <p>1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto; 3. Datos del Establecimiento elaborador; 4. País de origen ; 5. Lote; 6. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Datos del Importador, en caso de productos importados; 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda; 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.; 11. Información Nutricional; 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS</p> <p><b>Presentación en bidon de 5 litros. Cotizar por litro.</b></p>		
<b>LOTE 22 AZUCAR</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Azúcar blanca en Bolsa	<p>Características: endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos industriales apropiados. Un grano de azúcar es entre 30 y 70 % menor que el grano de arroz. Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco, seco, y protegido de la luz solar. Presentación; <b>Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.</b></p>	148.700	149.700
	Actividad 1-6			1.000	
<b>LOTE 23 EDULCORANTE 500 ML</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-6	Edulcorante liquido de 500 ML	edulcorante liquido de 500 ml	1.500	1.500
<b>LOTE 24 EDULCORANTE 100 ML</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>

1	Actividad 1-2	Edulcorante liquido de 100 ML	Edulcorante de mesa en botellitas de plastico de primer uso de 100 ML. con tapa roscable, (0) Cero Calorías que ofresca dulzura de un edulcorante moderno con una composición natural, con extracto de ka'a he'ê, con un sabor similar al azúcar, que pueda ser utilizado para hornear alimentos fríos o calientes y no produzca alteraciones durante el horneado u otro proceso de cocción, Ideal para endulzar café, té, mate, grutas, cereales, jugos y otras bebidas. con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Cotizar por Unidad.</b>	4.400	4.400
<b>LOTE 25 CAMELO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Caramelo	Caramelos duros surtidos sabor a frutas rellenos con gob de jugoso sabor a fruta de 5 (cinco) sabores distintos aproximadamente, a granel en paquetes de 600 gramos aproximadamente, alimento preparado generalmente a base de azúcar fundido. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. <b>N° de R.E. y R.S.P.A en paquete de 600 gramos aproximadamente. Cotizar por Paquete. Cotizar por Paquete.</b>	4.500	4.500
<b>LOTE 26 YERBA MATE</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Yerba mate en Bolsa	<p>Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.</p> <p>La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que presente alteraciones, que se exhiba o expendan mala apariencia o malos olores y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en bolsas de primer uso, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en bolsas de <b>polietileno</b> de primer uso de 20 kilogramos. Como mínimo.</p> <p><b>La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:</b></p> <p>Olor : característico. Color : verde mate. Sabor : ligeramente amargo</p> <p><b>Parámetros Mínimos (%) Máximos (%)</b></p> <p>Humedad a 105°C +/- 0,5°C - 9,00; Cenizas a 550°C - 9,00; Cenizas insolubles en HCL al 10% - 1,50; Extracto acuoso 25,0 -; Cafeína 0,60 -; Hojas desecadas y pulverizadas 70,0 -; Palos - 3,00; Impurezas - 1,00; Semilla de yerba maté - 1,00</p>	58.150	58.150

			<b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase, yerba molienda fina, fecha de vencimiento año y mes, peso neto. Envase, Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A, en bolsas de primer uso de 20 kilos como mínimo. Cotizar por Kilo.		
<b>LOTE 27 CONDIMENTOS</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-6	Comino	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>	2.000	2.000
2	Actividad 1-6	Laurel de España	laurel de españa por paquete	2.000	2.000
3	Actividad 1-6	Orégano	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.  Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>	2.000	2.000
4	Actividad 1-6	Pimienta	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>	1.500	1.500
<b>LOTE 28 ANIS CONDIMENTO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Anis - Condimento	Anis en granos enteros sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos, en bolsas de Plástico Transparente Polietileno Resistente de 20 kilos como mínimo. Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. <b>Cotizar por kilo:</b>	6.240	6.240
<b>LOTE 29 ANTIMOHO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>

1	Actividad 1-2	Antimoho para Panaderia	Antimoho para panaderia: antimoho en polvo coloracion blanca de almidon de maiz y fecula de mandioca en bolsa de 25 Kilos como minimo. Conservante propionato de calcio din gluten. Envase Limpio, Sano, inviolable, con N° de: RE., RSPA. <b>Cotizar por kilos.</b>	3.120	3.120
<b>LOTE 30 SAL</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-6	Sal fina	Características: Polvo, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 1 kilo. <b>Cotizar por Unidad.</b>	1.000	1.000
2	Actividad 1-2	Sal Gruesa	Caracticas: formas de creistales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salado franco, <b>en Bolsa de 50 kilos como minimo</b> , no debe contener nitritos ni nitratos. Rotulado: Sal para consumo Humano, fecha de vencimiento, año y mes. Envase Limpio, sano, inviolable, hermeticamente cerrado, con N° de RE., RSPA., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. <b>Cotizar por Kilo.</b>	40.050	40.050
<b>LOTE 31 LEVADURA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Levadura	Levadura biológica, fresca y prensada, para uso de panadería pastoso en forma de bloque compacto, suave al tacto, humedo y de característica quebradiza, materia seca, mayor a 25 % proteína base seca mayor a 40 % - P2O2, base seca mayor a 1,5 %, cenizas 550 <sup>a</sup> , base seca menor a 8 % en paquete de 500 gramos, de producción Nacional, deberá ser de la primera clase, sin mezcla de sustancias extrañas, etc., en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, con la marca y fecha de vencimiento impresa en cada bolsa. Envase: Limpio, sano, inviolable, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, <b>empacadas en papel, parafinado trilaminado en cajas de 25 unidades de 500 gramos cada uno. Envase con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Kilo.</b>	15.600	15.600
<b>LOTE 32 ADEREZOS</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-5	Vinagre blanco de 500 ml	Vinagre blanco en frasco de 500ml (como mínimo), lote, fecha de envasado y vencimiento e información nutricional impreso en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Se cotiza por unidad.	30	30
2	Actividad 1-6	Vinagre blanco de 750 ml	en frasco de 750 ml.con numero de lote y fecha de vencimiento debidamente impreso por el envase. <b>Cotizar por Unidad.</b>	1.000	1.000

3	Actividad 1-2	Ketchup Individual	Ketchup Individual, salsa de tomate de 8 gms en cajas de 196 unidades aproximadamente. Ingredientes: agua, pasta de tomate, azúcar, vinagre natural, sal, estabilizante (carboximetilcelulosa), sabor natural, especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), colorante artificial (ponceau 4R). para consumir directamente o acompañar preparaciones. <b>Cotizar por cajas de 196 Unidades como mínimo.-</b>	1.200	1.200
4	Actividad 1-6	Extracto de Tomate de 500 Gramos como mínimo	Salsa Roja, de pulpa de Tomate, tamizado y concentrado, alrededor de 1000 mg de NA en 1000 gramos; Rotulado : lista de Ingredientes, Fecha de Vencimiento Año y Mes. Envase: <b>Tetra brik de 500 gramos o mas, en caja de 12 unidades</b> , limpios, sanos inviolables, herméticamente cerrados con número de RE, RSPA, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. <b>Cotizar por Caja.</b>	770	770
5	Actividad 1-5	Extracto de Tomate de 200 Gramos como mínimo	Extracto de tomate, en envase tipo tetra brik, de 220 gramos como mínimo. Con número de lote y de vencimiento debidamente impreso por el envase.	200	200
6	Actividad 1-6	Salsa de soja de 450 ml	Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Presentación Botella poliestireno de 450 ml como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca , en el cuerpo del envase, materia prima de origen , Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en litros/ ml . Debe constar el R.E., R.S.P.A. Información nutricional. Se cotiza por unidad.	1.000	1.000
7	Actividad 1-2	Mayonesa de 1 kilogramos	Características Salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5% de huevo entero, o en no menos de 2,5% de yema de huevo, sazonado con vinagre y/o jugo de limón. Tendrá textura lisa y uniforme. Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación sachet de 1 Kilo, <b>Cotizar por Unidad</b>	1.100	1.100
8	Actividad 1-5	Mayonesa de 500 gramos	Mayonesa baja en grasas en paquete de 500 gramos como mínimo, con fecha de elaboración y vencimiento con sello de calidad e información nutricional	60	60
9	Actividad 1-6	Mayonesa de 250 gramos	Mayonesa en sachet de plástico de 250 grms.	102	102
10	Actividad 1-5	Galleta molida	Galleta molida en paquete de 1 kl como mínimo. Libre de sustancias extrañas. Fecha de envasado y vencimiento, lote e información nutricional impresos en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Se cotiza por kilogramo.	30	30
<b>LOTE 33 GALLETITA DULCE SURTIDAS</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>

1	Actividad 1-2	Galletita dulce surtidas, en paquetes.	Galletitas dulces surtidas tipo variedades en paquete de 400 gramos como mínimo con fecha de vencimiento no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. <b>N° de R.E. y R.S.P.A en paquete de 400 gramos aproximadamente. Cotizar por Paquete.</b>	4.500	14.500
	Actividad 1-10	Galletita dulce surtidas.		10.000	
<b>LOTE 34 GALLETITA SALADA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-10	Galletita salada	Galletita salada en paquete de 100 g, como mínimo, que contengan carbohidratos, azúcares, proteínas, grasas monoinsaturadas, y polinsaturadas, fibra alimentaria y sodio. , cotizar por paquete	10.000	10.000
<b>LOTE 35 DURAZNO EN ALMIBAR</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-10	Durazno en almíbar en lata	Durazno en almíbar amarillos en mitades comunes, jarabe dulcido libre de gluten en latas de 800 Gramos como mínimo, lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Cotizar por Unidad de Lata.</b>	3.500	6.450
	Actividad 1-2			2.900	
	Actividad 1-5			50	
<b>LOTE 36 DISCO PARA EMPANADA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Disco para empanada para freír.	Disco para empanada tamaño mediano en paquetes de 12 unidades como mínimo, deben expendirse en envases cerrados, separado cada unidad por un material adecuado, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. . Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado"., frescas, con fecha de vencimiento mínimo de 8 días después de la entrega, con N° RE., RSPA. <b>Cotizar por Paquete.</b>	8.500	10.500
	Actividad 1-6			Disco para empanada en paquete de 12 unidades - fresco	

LOTE 37 FIDEO					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-2	Fideo en paquete de 5 Kilogramos	Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.	170.400	170.400
			El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas variedades: 40% tallarín, 20% cortadito, 20% cintita, 20% espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.		
			El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos.		
			El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:		
			1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto		
			3. Datos del Establecimiento elaborador		
			4. País de origen		
			5. Lote		
			6. Lista de ingredientes		
			7. Fecha de vencimiento		
			8. Condiciones de conservación, cuando corresponda		
			9. Datos del Importador, en caso de productos importados		
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda					
11. Información Nutricional					

			12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.		
			. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno en Paquetes de 5 Kilogramos como mínimo. Cotizar por kilo.		
<b>LOTE 38 CAFÉ</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-10	Café soluble	Café soluble en sobre de 8 gramos como mínimo	50.000	50.000
2	Actividad 1-2	Cafe concentrado instantaneo	Café soluble granulado instantáneo en frascos de 200 gramos, como mínimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad.	2.900	3.550
	Actividad 1-5	Cafe concentrado instantaneo		50	
	Actividad 1-6	Cafe concentrado instantaneo		500	
	Actividad 1-8	Cafe concentrado instantaneo		100	
<b>LOTE 39 GASEOSA 250 ML</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Gaseosa en botella descartable de 250 ml.	<b>Gaseosa envasado en botellas descartable de 250 ml como mínimo en paquete de 12 Unidades</b> , líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/lit, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por paquete.	14.500	14.500
<b>LOTE 40 GASEOSA 1500 ML</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>

1	Actividad 1-2	Gaseosa en Botella de 1.500 Lts.	Gaseosa en botellas de 1,500 cc como mínimo Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/lit, referencia norma paraguaya INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Gaseosa envasado en botella descartable de 1.5 Lts como mínimo (en varios sabores), en paquetes de 6 Unidades. <b>Cotizar por Unidad.</b>	9.500	9.500
<b>LOTE 41 AGUA ISOTONICA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-10	Agua tónica	Agua isotónica sin gas en botella plástica descartable de 500ml, en pack de 6 botellas como mínimo, que contenga sodio, potasio, calcio, magnesio, vitaminas b3 y b6, diversos sabores. Cotizar en botellas individuales	50.000	56.500
	Actividad 1-2	Bebida Isotónica		6.500	
<b>LOTE 42 JUGO EN POLVO DE 200 GRAMOS</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Jugo Elaborado en Polvo en sobre de 200 gramos	Jugo en polvo con azúcar sabores variados Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: <b>R.E., R.S.P.A.</b> , conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. <b>Presentación: En caja de 24 Unidades de Paquetes de 200 gramos</b> como mínimo para 8 litros. <b>Cotizar por Caja.</b>	1.300	1.450
	Actividad 1-6			150	
<b>LOTE 43 BEBIDA ENERGIZANTE</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Bebida Energizante en lata 250 ML	Bebida energizante con cafeína 100% natural procedente de la guaraná. con vitamina b y libre de sodio, que ofrezca aumento de energía, producido con la fiscalización de profesionales especialistas en nutrición. Ingredientes de calidad. Ingredientes: Tiamina (B1) Riboflavina (B2) Niacina (B3) Ácido Pantoténico (B4) Piridoxina (B6) Agua Carbonada Azúcar Jarabe de Glucosa Fructosa Ácido Cítrico Cafeína Taurina Extracto de Guaraná. <b>Presentación en latas de 250 ml., aproximadamente con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad.</b>	6.500	6.500

2	Actividad 1-10	Bebida Energizante en lata 330 ML	Bebida energizante con cafeína 100% natural procedente de la guaraná. con vitamina b y libre de sodio, que ofresca aumento de energía, producido con la fiscalizacion de profecionales especialistas en nutrición. Ingredientes de calidad. Ingredientes: Tiamina (B1) Riboflavina (B2) Niacina (B3) Ácido Pantoténico (B4) Piridoxina (B6) Agua Carbonada Azúcar Jarabe de Glucosa Fructosa Ácido Cítrico Cafeína Taurina Extracto de Guaraná. Presentacion en latas de 330 ml., aproximadamente con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad.	10.000	10.000
<b>LOTE 44 ARVEJAS EN LATA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-6	Arvejas en lata	Arvejas enteras secas remojadas , de clasificación mediana, presentación en Cajas de 24 Unidades de latas de entre 250 a 300 gramos como minimo . Valor Energético 90 kcal 5%	500	4.350
			Carbohidratos 15 g 5%		
			Proteínas 6,6 g 9%		
			Grasas Totales 0,4 g		
			de las cuales: 1%		
			grasas saturadas 0,1 g 0%		
			grasas trans 0 g		
			Fibra 6,8 g 27%		
	Sodio 320 mg 13%				
Actividad 1-10	Arvejas en lata	Cotizar por Paquetes de 24 Unidades.	3.850		
<b>LOTE 45 ARROZ</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>

1	Actividad 1-2	Arroz en Bolsa de 30 Kilos	Características: Arroz Granos enteros de calidad y color según corresponde, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más que un 15 % de agua. Rotulado: Arroz tipo y calidad que corresponde, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa. <b>Presentación: en bolsas de 30 Kilos. Cotizar por kilo.</b>	170.400	170.400
<b>LOTE 46 ARROZ GLASEADO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-7	Arroz tipo I, glaseado	Arroz tipo I, glaseado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. , se desea adquirir 1.400 kilos de arroz. <b>Paquete por 1 Kg</b>	2.405	2.405
<b>LOTE 47 LOCRO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-6	Locro	Características: Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de <b>1 kilos como mínimo. Cotizar por kilo</b>	5.000	5.000
<b>LOTE 48 POROTO ROJO</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-6	Poroto rojo	Poroto seco, legumbres de vaina seca desgranada, limpia libre de impurezas, libre de gorgojos. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad Etiqueta:Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE, y R.E. , RSPA considerando que debe ser un producto envasado. Se cotiza por kilogramo. <b>Paquete por 1 Kg</b>	5.000	5.585
	Actividad 1-7			585	
<b>LOTE 49 HARINA DE MAIZ</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>

1	Actividad 1-5	Harina de maiz	Harina de maíz blanco pre-cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas. Presentación: Envasado en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo, fresco del día en condiciones refrigeradas. Etiqueta: Considerando que es un producto natural y de comercialización a granel y envasado del día, no se tiene en cuenta RSPA. Pero el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frio no mayor a los 8° C. y nunca congelado. Se cotiza por kilogramo.	30	1.030
	Actividad 1-6			1.000	
<b>LOTE 50 HARINA DE TRIGO EN PAQUETE</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-5	Harina de trigo	Tipo 000, en paquete de 1 kilogramo. Libre de sustancias extrañas. Color y olor característicos. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo.	20	20
<b>LOTE 51 HARINA DE TRIGO EN BOLSA</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-2	Harina de trigo en Bolsa de 50 Kilos	La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000) para panadería de aspecto normal, es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.	711.000	711.000
			Como mínimo, el producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina, conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.		
			Aspecto: polvo fino.		
			Color: blanco.		
			Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños.		
			<b>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo:</b>		
			1. Denominación del alimento		



1	Actividad 1-2	Alimento para equino	Balanceado para equinos. Cebada, afrecho de arroz, pellets de alfalfa, cascarilla de soja, expeler de soja, maíz, secuestrante, núcleo vitamínico mineral, carbonato de calcio, cultivo de levaduras, oligosacáridos mánanos, antioxidantes, sal, envase limpio, sano inviolable, con N° RE, RSPA, Humedad max 13 %, prot. Bruta min 15 %, Energ. Met. Min 2,96 Mcal/kg, ext etereo min 4 %, fibra bruta max 8 %, cenizas max 11 %, calcio max 1.12 %, fosforo min 0.9 %. Presentacin en bolsa de 25 Kilogramos. Vencimiento 6 meses posterior a la recepcion del producto. Cotizar por Kilo.	156.000	156.000
LOTE 54 ALIMENTO PARA CANES					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total
1	Actividad 1-2	Alimento para canes	Balanceado para perro adulto: envasado en bolsa de 15 kilos como mínimo, fecha de vencimiento como mínimo 6 (seis) meses posterior a la recepcion, datos del producto impresa en el envoltorio. Contenido energía bruta, fibra cruda, ácido linoleico, fosforo, potasio, sodio, cloro, magnesio, materia seca, ceniza, arginina, histidina, isoleucina, lisina, metionita-cisteina, fenilalina-tirocina, treonina, triptofano, valina, lípidos grasa cruda, ácido linoleico, calcio, zinc, yodo, selenio, ácido fólico, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina K, y complejo B., deberan contener aproximadamente los siguientes, Ingredientes: Humedad de 8 %, Proteinas 25 %, Grasa cruda 17 %, Fibra cruda 2,6 %, Cenizas 5,6 %, Almidon 37 %, Fibra Alimentaria 7,4 %, Acido linoleico 3,35 %, Acido araquidonico 0,06 %, Omega 6 7,4 %, Omega 3 1,10 %, EPA + DHA 0,41 %. <b>COMPONENTES MINERALES:</b> Calcio 0,83 %, Fosforo 0,59 %, Sodio 0,40 %, Cloro 0,81 %, Potasio 0,70 %, Magnesio 0,08 %, Cobre 21 mg/kg, Hierro 120 mg/kg, Manganeso 66 mg/kg, Zing 223 mg/kg, Selenio 0,10 mg/kg, Yodo 2,9 mg/kg. <b>COMPONENTES VITAMINAS:</b> A 3300 U/kg, D3 800 U/kg, E 600 U/kg, B1 (tiamina) 28,1 mg/kg, B2 (riboflavina) 50,4 mg/kg, Pantotenato de Calcio 150,3 mg/kg, B6 (piridoxina) 78,2 mg/kg, B12 (cianocobalamina) 0,14 mg/kg, Niacina 500 mg/kg, Biotina 3,17 mmg/kg, Acido Folico 14,3 mg/kg, Colina 1900 mg/kg, Inositol 1100 mg/kg. ENERGIA: EMC (NRC) 4202 Kcal/kg. Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. Presentacion en Bolsas de polietileno de primer uso de 15 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.	17.400	17.400
LOTE 55 ACEITE DE SOJA					
Ítem	Actividad	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Cantidad Actividad	Cantidad Total

1	Actividad 1-2	Aceite de soja	Aceite Refinado o comestible de Soja. Características organolépticas, físico químicas: Características Valores Organolépticas Aspecto Claro, limpio y brillante Sabor y olor Neutro característico, exento de sabores y olores extraños y/o rancios Color: 35 UA Y 3.5 UR Físico-químicas Acidez libre 0.1 % expresado en ácido oleico Humedad y volátiles 0.10 % Impurezas 0.05 % Índice de peróxidos 2 meq O2 /kg de grasa Índice de refracción 1.474-1.476 Índice de Yodo (HANUS) 120-145 Benzo (a) pireno 2 ppb Hierro 10 ppm Cobre 0.4 ppm Plomo y Arsénico 0.1 ppm. Deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento , 2. Peso Neto, 3. Datos del Establecimiento elaborador, 4. País de origen , 5. Lote, 6. Lista de ingredientes, 7. Fecha de vencimiento, 8. Datos del Importador, en caso de productos importados, 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda, 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda., 11. Información Nutricional, 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS, Presentación en bidon de 4 litros como mínimo. Cotizar por litro.	20.000	20.000
<b>LOTE 56 JUGO EN POLVO DE 25 GRAMOS</b>					
<b>Ítem</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción del Bien</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>	<b>Cantidad Actividad</b>	<b>Cantidad Total</b>
1	Actividad 1-10	Jugo Elaborado en Polvo en sobre de 25 gramos	Jugo de frutas distintos sabores en sobre de 25 gramos como mínimo, que contengan carbohidratos, azúcares, sodio y vitamina C. En caja de 24 unidades. cotizar por sobres	7.000	7.000

## Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el Proveedor indicados a continuación:

### Actividad 2 - Gestión de Recursos de la Policía Nacional

DESCRIPCION DEL BIEN	LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS
Carne Vacuna	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Pollo Entero	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Poroto Rojo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Locro	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

Arroz	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Fideo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Sal gruesa	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Aceite vegetal comestibles de girasol	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Yerba mate	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Azúcar blanca	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Harina de trigo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Locote	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Cebolla	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Papa	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Tomate	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Leche entera liquido uht	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Huevo de gallina tipo A	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Alimento para equino	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Alimento para canes	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Anti moho para Panadería	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Anís Condimento	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

Levadura	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggjari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Margarina	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggjari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Carne Vacuna enlatada	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Picadillo de Carne enlatada	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Atún enlatada	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Pancho de carne	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Agua Mineral sin Gas en Botellas de 500 cc.	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Agua Mineral sin Gas en Bidones de 20 Litros	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Bebida Gaseosa 250 ml	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Bebida Gaseosa 2 lts	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Café Concentrado Instantáneo	<b>Tesorería Actividad 02 Comandancia de la Policía Nacional Paraguayo Independiente y Chile</b>
Kétchup	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggjari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Muslo de pollo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggjari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Ajo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggjari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Banana	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggjari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Zanahoria	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggjari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Comino	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggjari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

Pimienta	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Orégano	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Jugo elaborado en polvo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Queso tipo Paraguay	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Queso rallado	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Cebollita de Hoja	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Perejil	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Extracto de tomate	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
Arvejas en latas	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

Las **verduras y víveres** deberán ser entregados de 07:00 a 12:00 y de 15:00 a 18:00 horas, en el Departamento de Intendencia de la Policía Nacional. Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala, y en el lugar indicado por la Tesorería de la Actividad 02 Gestión de los Recursos de la Policía Nacional.

Los **productos para el operativo**, se realizarán de acuerdo a necesidad para el desarrollo del servicio de seguridad durante el Operativo Caacupé 2020, a través de una Orden de Provisión emitida por la Tesorería de la Actividad 02 Gestión de los Recursos Policía Nacional, debiendo éstas ser entregadas en el Departamento de Intendencia, dependiendo de las situaciones del servicio.

Los Pedidos serán realizados con (5) Cinco días corridos de anticipación por medio de una Orden de Compra emitida por parte de la Tesorería de la Actividad 02 Gestión de los Recursos - Policía Nacional.

**Lotes 7 Carne Vacuna y 4 Pollo Entero**, se realizarán 2 (dos) entregas semanales conforme a la Orden de Provisión, los días lunes y jueves de 07:00 a 18:00 horas.

#### Actividad 5 Investigación de Hechos Punibles

<b>Lugar:</b> Dirección de Investigación de Hechos Punibles <b>Dirección:</b> Azara c/ EE. UU <b>Teléf.:</b> (021) 493.977 <b>Contacto:</b> Simón Galindo Cel.: (0981) 444 260 <b>Horario:</b> Lunes a viernes de 08:00 hs a 15:00 hs.	<b>Máximo 5 (cinco) días corridos, contados a partir de la recepción de la Orden de Compra emanada por la Tesorería de la Actividad 1.5 Investigación de Hechos Punibles.</b>
--	---

#### Actividad 6 ISEPOL

**Lugar de Entrega:** Los bienes deberán ser entregados en la Tesorería del ISEPOL, sito en Avda. del Cadete y Ofic. Insp. Leongino Santacruz de lunes a viernes de 08:00 a 17:00 hs.

**Procedimiento de Solicitud:** La Tesorería de la Actividad 6 Formación y Capacitación emitirá la Órdenes de compra/servicios o nota de pedido que será comunicado al proveedor vía fax y/o correo electrónico y/o notificación personal, desde el cual comenzará a correr el plazo de entrega.

**Plazo de Entrega:** Los plazos de entrega serán en días corridos computados a partir de la recepción de la orden de compra o nota de pedido por parte del Adjudicado, este plazo máximo de entrega será de 5 días corridos, a partir de la recepción de la orden de compra.

#### Actividad 7 Hospital de Policía

**Lugar de Entrega:** Todos los bienes deberán ser entregados en la Tesorería de la Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial, de lunes a viernes de 08:00 a 12:00 horas y de 13:30 a 17:00 horas.

Procedimiento de Solicitud: La Tesorería de la Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial emitirá la Orden de compra o nota de pedido que será comunicado al proveedor vía fax y/o correo electrónico y/o notificación personal, desde el cual comenzará a correr el plazo de entrega.

Plazo de Entrega: será de 3 (tres) días hábiles a partir de la recepción de la orden de compra o nota de pedido por parte del Adjudicado.

Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales (FTC)

Lugar: Comandancia de la Policía Nacional Dirección: Paraguayo Independiente 289 y Chile Teléf.: (021) 498 574 Contacto: Sub Oficial Principal Anibal Acosta Horario: Lunes a viernes de 08:00 hs a 15:00 hs.	Máximo 5 (cinco) días corridos, contados a partir de la recepción de la Orden de Compra emanada por la Tesorería de la Actividad 1.10 Operaciones contra Grupos Criminales
---	--

Tesorerías de las Actividades afectadas en éste llamado:

Activ	Nombre	Dirección	Contacto
2	Gestión de Recursos Policía Nacional	El Paraguayo Independiente entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción	021 493995
5	Investigación de Hechos Punibles	Azara N° 967 e/ EE. UU y Tacuarí	021 493977
6	Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales	Avda. del Cadete y Ofic. Insp. Leongino Santacruz Barrio Molino Ciudad de Luque	021 670978
7	Asistencia Integral al Personal Policial	Avda. Mcal. López 1806 esquina Avda. Juscelino Kubistchek, Bloque C. 3er piso	021204840
10	Operaciones contra Grupos Criminales	El Paraguayo Independiente entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción	021 498 574

## Planos y diseños

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

No Aplica

## Embalajes y documentos

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

No Aplica

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Contrato	Orden de Compra/ Nota de Remisión.	5 (cinco) días corridos posteriores a la recepción de Orden de compra/servicios. 3 (tres) días hábiles posteriores a la recepción de Orden de compra/servicios.

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

## Criterios de Adjudicación

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

1. La adjudicación en los procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de bienes requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

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

## Notificaciones

La comunicación de la adjudicación a los oferentes será como sigue:

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.

2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.
3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

## **Audiencia Informativa**

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

La misma deberá ser solicitada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes en que el oferente haya tomado conocimiento de los términos del Informe de Evaluación de Ofertas.

La convocante deberá dar respuesta a dicha solicitud dentro de los dos (2) días hábiles de haberla recibido y realizar la audiencia en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta al oferente.

## **Documentación requerida para la firma del contrato**

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

1. Personas Físicas / Jurídicas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo - CPS</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato</li> </ul>
2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.

- Original o fotocopia del consorcio constituido.

- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.

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

# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## Interpretación

### Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

Si cualquier provisión o condición del Contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del Contrato.

3. Limitación de Dispensas:

a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del Contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.

b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del Contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del Contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del Contrato.

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

## Derechos Intelectuales

1. Los derechos de autor de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo de propiedad del mismo. Si esta información fue suministrada a la Contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, el derecho de autor de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la Contratante de la Sub-Cláusula siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la Contratante y 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 patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derecho de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del Contrato debido a:

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

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

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

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la Contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la Contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la Contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.
4. Si el Proveedor no notifica a la Contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la Contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.
5. La Contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La Contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.
6. La Contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del Contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la Contratante o a nombre suyo.

---

## **Transporte**

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

Si las mismas no está de acuerdo con los Incoterms, el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

---

## **Confidencialidad de la información**

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la Resolución de adjudicación.
2. La Contratante y el Proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La Contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.
4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:
  - a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del Contrato;
  - b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
  - c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o
  - d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.
5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.
6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

---

## **Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP**

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales

propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el Contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

## **Formas y condiciones de pago**

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:
  1. Nota de remisión;
  2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
  3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
  4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
  5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
  6. Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS).

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

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.
3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

## **Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato**

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

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

## **Solicitud de Pago de Anticipo**

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

No Aplica

## Reajuste

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

El precio del bien adquirido se reajustará durante el periodo de ejecución del contrato, a partir de una variación significativa de precios ocurrida en la economía nacional, que será medida a través del Índice de Precios al Consumo, publicado por el Banco Central del Paraguay, en una relación porcentual igual o mayor al 15% del mencionado Índice acumulado a partir de la fecha de presentación de la Oferta. Los ajustes deberán corresponder al periodo o mes de prestación de servicios y aplicados sobre el importe facturado y presentado para su pago.

El importe del precio ajustado de los servicios facturados debe corresponder a la siguiente fórmula:

$$Pr = P \times IPC1 / IPC0$$

Donde:

Pr: Precio Reajustado. P: Precio adjudicado

IPC1: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de provisión de los servicios.

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

En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en la Orden compra, no se reconocerá reajuste de precios por variación del Salario Mínimo Oficial decretadas por el Gobierno.

El Proveedor presentara las facturas de reajuste en forma independiente y simultáneamente con las facturas específicas de los trabajos realizados.

El reajuste será aplicado a aquella parte del servicio pendiente de ejecución luego de la variación de precios.

**El proveedor por medio de nota solicitará el reajuste con la fundamentación correspondiente, la misma deberá ser aprobada por la contratante a través de una nota.**

## Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por cada día de atraso en la entrega de los bienes será de:

0,10 %

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

## 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:

0,10

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la Contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la Contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

## **Impuestos y derechos**

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

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

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

No Aplica

## **Convenios Modificatorios**

La Contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un Convenio Modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## **Limitación de responsabilidad**

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

## **Responsabilidad del proveedor**

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

## **Fuerza mayor**

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

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por

descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la Contratante en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.

2. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la Contratante en el plazo de siete (7) días calendario sobre dicha condición y causa. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de Fuerza Mayor existente.

---

## **Causales de terminación del contrato**

### 1. Terminación por Incumplimiento

- a) La Contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:
- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
  - ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
  - iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
  - iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
  - v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
  - vi. En los demás casos previstos en este apartado.

### 2. Terminación por Insolvencia o quiebra

La Contratante podrá rescindir el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

### 3. Terminación por conveniencia

- a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.
- b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:
- i. Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o
  - ii. Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

---

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

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

No Aplica

---

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

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que registrá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente Contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

---

## Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.
  2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:
    - (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
    - (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
    - (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
    - (iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.
- Fraude y corrupción comprenden actos como:
- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
  - (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
  - (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
  - (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
  - (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.
3. Los Oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

# MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

# FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

