

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

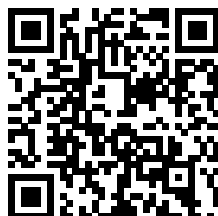
**Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional  
Comando en Jefe Uoc 1**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
(versión 1)

ID de Licitación:

**399461**



Modalidad:

**Concurso de Ofertas**

Publicado el:

**13/08/2021**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"*  
*Versión 4*

# RESUMEN DEL LLAMADO

## Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	399461	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Convocante:	Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Comando en Jefe Uoc 1	Tipo de Procedimiento:	CO - Concurso de Ofertas

## Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Portal DNCP - Consultas electrónicas	Fecha Límite de Consultas:	19/08/2021 07:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Edificio del Centro Financiero N° 1 - mesa de entrada	Fecha de Entrega de Ofertas:	24/08/2021 08:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Edificio del Centro Financiero N° 1 - salón de actos	Fecha de Apertura de Ofertas:	24/08/2021 08:15

## Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta Cumplimiento Total de Obligaciones		

## Datos del Contacto

Nombre:	ROBERTO ANTONIO VIDAL OVIEDO	Cargo:	JEFE DEL DEPARTAMENTO UOC N° 1 COMANJEFE
Teléfono:	2498202/251	Correo Electrónico:	uoc_comanjefe@yahoo.com.ar

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

## Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

## Idioma del contrato

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

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

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

## Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre

de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

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

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

---

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

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

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

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

b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.

c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

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

a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;

b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y

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

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

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

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

---

## **Abastecimiento simultáneo**

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

---

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

---

## Autorización del Fabricante

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

El oferente de no ser el fabricante de los productos, este deberá presentar una autorización en donde indique que la firma oferente es el autorizado de proveer los productos de la marca ofertada. **La misma Aplica solo para productos alimenticios elaborados no perecederos.**

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 solicita una muestra de cada ítem ofertado de todos los **PRODUCTOS NO PERECEDEROS**, las mismas serán presentadas a partir de la fecha y hora de presentación de las ofertas, hasta un plazo máximo de 24 horas posteriores a la fecha y de apertura de ofertas, en el horario administrativo de la Unidad Operativa de Contrataciones de 07:00 hs. a 12:00 hs. y de 14:00 a 17:00 hs.
- Las muestras serán presentadas en las oficinas de la Unidad Operativa de Contrataciones N° 1 del Comando en Jefe.
- Serán exigidas la presentación de una muestra de todos los **PRODUCTOS NO PERECEDEROS** ofertados, no se solicitan muestras de productos perecederos (Hielo, Frutas, Verduras, Productos cárnicos, Embutidos, queso para sandwich y queso tipo Paraguay).
- Las muestras deberán ser presentadas en sus envase respectivos con un rotulo identificador impregnada por los mismos a fin de identificar a que ítem corresponde.

**Las muestras serán identificadas en el siguiente formato:**



## FORMATO PARA ROTULADO

Nombre: (del Oferente)

Fecha: ( de Presentacion de la Muestra)

1. Ítem.
2. Marca Comercial.....
3. Procedencia:.....
4. Presentación: .....
5. Fecha de Vencimiento:.....

- e. No serán aceptadas muestras que no estén debidamente rotuladas e identificadas, las mismas deberán ser presentadas con una nota de remisión detallando en ella todas las muestras entregadas.-
- f. La presentación de las muestras es de carácter obligatorio para la evaluación de las ofertas.
- g. 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.
- h. Las muestras presentadas la firma oferente serán sometidas a prueba en la elaboración de alimentos para su consumo, a modo de corroborar que cumplan con las especificaciones técnicas indicadas en la Sección III Suministro de los bienes requeridos.
- a. Las muestras deberán ser presentadas en el plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta.
- j. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.
- k. Las muestras presentadas no serán devueltas al oferente, considerando que las mismas serán procesadas durante las inspecciones y pruebas al que serán sometidas.

### INSPECCIONES Y PRUEBAS:

La presentación de las muestras será primordial para verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y marcas correspondiente o que los mismos no se encuentren vencidas, ni deterioradas o infectadas al momento de la presentación de los productos ofertados.

- a. Se inspeccionaran los siguientes puntos:

- Denominación del alimento
- Peso Neto
- Datos del Establecimiento elaborador
- País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- Lote
- Lista de ingredientes
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación, cuando corresponda
- Datos del Importador, en caso de productos importados
- Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- Información Nutricional.

- b. Las muestras serán considerado requisito indispensable para la evaluación de las ofertas. La falta de presentación de las muestras solicitadas será causal de descalificación de la oferta.
- c. Las muestras serán analizadas en conjunto por el Comité de Evaluación de bienes, personal técnico en Nutrición del Comando de las FF.MM.
- d. Las muestras serán analizadas a fin de corroborar que los bienes se ajustan a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones.
- e. Al momento de la inspección y prueba de los productos solicitados como muestras sean estos empaquetados, envasados y enlatados los mismos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales.
- f. Serán descalificadas las ofertas en donde difiera en la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas y/o datos impresos en los mismos no coincidan con los datos establecidos en el RE y/o RSPA.
- g. Los productos ofertados deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.
- h. Los productos ofertados 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

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

## Ofertas Alternativas

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

No Aplica

## Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

## 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:

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

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

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

## **Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.**

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.

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

3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".

4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:

- Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
- Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.

5. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:

- a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
- b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
- c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
- d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
  - d.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
  - d.2. firmar el contrato,
  - d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
  - d.4. 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:

120

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

## **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:

6 meses

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

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

12 MESES

---

## **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:

tres (03) 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 o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

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

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente.

6. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.



---

## **Análisis de precios ofertados**

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

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

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, 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.

Las convocantes deberán acogerse a las condiciones específicas para la aplicación del Margen de Preferencia Local establecidas en la reglamentación emitida por la DNCP.

## Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

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 según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**)
6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)
7. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)
8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)
9. Documentos legales
9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
9.3. Oferentes en Consorcio.
<ol style="list-style-type: none"> <li>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. (*)</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>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). (*)</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o</li> <li>• 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.</li> </ul> </li> </ol>

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 (\*):

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

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

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

## Capacidad Financiera

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

### 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 últimos años (2017-2018-2019).
- b. Endeudamiento: pasivo total / activo total: No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2017-2018-2019).
- c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital; El promedio en los años (2017-2018-2019), no deberá ser negativo.

### 2. Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

#### a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3 últimos años (2017-2018-2019).

### 3. Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

#### a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3 últimos años (2017-2018-2019).

### 4. Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

#### a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3 últimos años (2017-2018-2019)

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

1. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura de ofertas

2. Balance General y estado de resultados de los años (2017-2018-2019), para contribuyente de IRACIS.

3. IVA General de los años (2017-2018-2019), para contribuyentes sólo del IVA General.

4. Formulario 106 de los años (2018-2019), para contribuyentes del IRPC.

5. Formulario 104 de los años (2017-2018-2019), para contribuyentes de Renta Personal.

## Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en **PROVISION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN GENERAL, PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS**, con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al [50] % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: tres (3) últimos años [2018-2019-2020].

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de contratos ejecutados con instituciones Privadas y/o del Estado, de provisión de **PROVISION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN GENERAL, CARNICOS Y DERIVADOS**. Las mismas deberán ser de los tres (3) últimos años [2018-2019-2020].

2. Certificado de buen cumplimiento de contratos, constancias u otros documentos que demuestren la entrega satisfactoria de los bienes en atención a los documentos presentados.

3. En caso de presentar facturaciones, las mismas deberán estar acompañadas por sus respectivas notas de remisión del proveedor y de recepciones firmadas por el cliente.

---

## Capacidad Técnica

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

1. El oferente deberá presentar en el momento de la apertura el Certificado de Registro de Establecimiento Vigente RE, otorgado por el INAN, en la categoría 17 Distribuidor.
2. El oferente en el caso de no poseer local propio, el mismo deberá contar con un convenio o contrato de alquiler formalizado ante Escribanía Pública con su respectiva certificaciones de firmas, la misma deberá tener una vigencia mínima de 12 meses a partir de la firma, a fin de asegurar el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones, en caso de ser adjudicado.
3. **Para Productos Cárnicos y derivados:** Copia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA.

**OBS:** No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, se admitirá un contrato de prestación de servicios, con el compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, para formular el contrato en caso de ser adjudicado.

4. DD.JJ. de poseer capacidad logística suficiente para cumplir con las provisiones semanales y mensuales durante la vigencia del contrato.
5. DD.JJ. de poseer local propio, a fin de ofrecer las condiciones adecuadas de almacenamiento para proveer en tiempo y forma, conforme a las necesidades de la convocante, el mismo deberá contar como mínimo con la siguiente infraestructura: cámara frigorífica, para conservación de alimentos perecederos (lácteos, cárnicos y derivados), y un depósito para los Alimentos no perecederos.
6. **Para el transporte de productos alimenticios varios:** El oferente deberá presentar Declaración Jurada de poseer como mínimo 2 (dos) Vehículos para el transporte de productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas. Los Vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar el alimento.
7. **Para transporte de Productos Cárnicos y derivados:** El oferente deberá presentar Declaración Jurada de poseer un (01) Vehículo frigorífico como mínimo para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilitación expedido por la SENACSA.

---

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

- |   |
|---|
| 1. Copia autenticada del Certificado de Registro de Establecimiento Vigente RE, otorgado por el INAN, en la categoría 17 Distribuidor.      |
| 2. Copia autenticada del convenio o contrato de alquiler formalizado ante Escribanía Pública con sus respectivas certificaciones de firmas. |

3. Copia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA.
4. DD.JJ. de poseer capacidad logística suficiente para cumplir con las provisiones semanales y mensuales durante la vigencia del contrato.
5. DD.JJ. de poseer local propio, a fin de ofrecer las condiciones adecuadas de almacenamiento para proveer en tiempo y forma.
6. Declaración Jurada de poseer como mínimo 2 (dos) Vehículos para el transporte de productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas.
7. Declaración Jurada de poseer un (01) Vehículo frigorífico como mínimo para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilitación expedido por la SENACSA.

## 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:

UU.RR. 1.1.9 COMANDO EN JEFE - ALIMENTOS VARIOS		
1	Queso tipo Paraguay	Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, Presentación en bolsas de 5 kg. <b>Cotizar por kilo.</b> Producción Nacional.
2	Leche entera liquido	Ver Plantilla en el SICP: Producto: Leche de entera liquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5
3	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Como minimo, <b>Cotizar por kilo.</b> Producción Nacional
4	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pack de 500 gr. <b>Cotizar por unidad.</b>



5	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 gr. como mínimo, con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada envase. Sin sodio. <b>Cotizar por unidad.</b>
6	Arroz	Arroz tipo glasé, con calcio, sodio, potasio, hierro, carbohidratos y proteínas. Presentación en paquete de 5 kls. <b>Cotizar por unidad de paquete de 5 kg.</b>
7	Huevos de gallina	Huevos de gallina frescos, conservados en buen estado. <b>Cotizar por unidad.</b>
8	Azucar blanca	De buena calidad, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas, con carbohidratos. Presentación en bolsas de 50 Kg. <b>Cotizar por kilo.</b>
9	Harina de trigo	Harina de trigo del tipo 000, con fibra, calcio, sodio, potasio, fósforo y hierro. Presentación en bolsa de 50 kg. <b>Cotizar por kilo.</b>
10	Sal fina	Sal fina yodada, sin sodio. Presentación en paquete plástico de 1 kg. Cotizar por kg.
11	Disco para empanada	Discos para empanadas, para freír, tamaño grande, bien conservados en paquetes de 12 unidades. <b>Cotizar por paquetes.</b>
12	Jugo Elaborado en polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. <b>Cotizar por sobre.</b>
13	Caramelo Frutal	Caramelos con rellenos frutales, presentacion en paquete 810 gr. como minimo. <b>Cotizar por paquete.</b>
14	Caramelo de leche	Caramelos de leche con relleno, presentacion en paquete 822 gr. como minimo. <b>Cotizar por paquete.</b>
15	Caramelo café	Caramelos de café con relleno, presentacion en paquete 822 gr. como minimo. <b>Cotizar por paquete.</b>
16	Yerba Mate	Yerba mate molida, 100% natural, de clase seca, presentación en paquete plástico recubierto de papel carton de 500 gr. <b>Cotizar por unidad.</b>
17	Yerba Mate	Yerba mate molida, 100% natural, saborizado o con esencia de menta y boldo, de clase seca, presentación en paquete plástico recubierto de papel carton de 500 gr. <b>Cotizar por unidad.</b>
18	Galletita Salvado	<b>Producto: Galletita salvada - Plantilla: Galletita salvada - Versión: 2</b>

19	Cocido instantaneo	Cocido instantaneo, presentación en paquete de 500gr. <b>Cotizar por paquete.</b>
20	Leche entera en polvo	Leche en polvo, entera instantánea, fortificada con omega 3, vitaminas A y D, libre de gluten, presentación en lata de 800grs. Como minimo, con rendimiento de 6 litros y con información nutricional adicional. <b>Cotizar por unidad.</b>
21	Latas de Durazno	Duraznos en almíbar 820 gr. <b>Cotizar por unidad.</b> Presentacion en lata
<b>UU.RR. 1.1.9 COMANDO EN JEFE - BEBIDAS VARIAS</b>		
22	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 500 ml, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
23	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en botellas de 1 Lts. <b>Cotizar por unidad.</b>
24	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en bidón de 5 Lts. <b>Cotizar por unidad.</b>
25	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial, presentación en tetra pack de 1 Lts. <b>Cotizar por unidad.</b>
26	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial dietético presentación en tetra pack de 1 Lts. <b>Cotizar por unidad.</b>
<b>UU.RR. 1.1.9 COMANDO EN JEFE - ALIMENTOS VARIOS</b>		
27	Te de Anís	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
28	Te de boldo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
29	Te verde	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
30	Te rojo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
31	Te burrito	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
32	Te Ka,a he,e	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.

33	Te Jaguarete ka,a	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
34	Te negro	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
<b>UU.RR. 1.1.9. COMANDO EN JEFE - PRODUCTOS CARNICOS Y EMBUTIDOS</b>		
35	Carnaza de 1ra.	Carnaza negra de 1ra., como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso.. Cotizar por kilo.
36	Carne molida	Carne molida de primera de carnaza negra, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso.. Cotizar por kilo.
37	Jamón	Jamón cocido fresco y conservado en buen estado, con bajas calorías, libre de gluten, envasados al vacío en rodajas, presentación en paquete plástico resistente y sellado de 230gr. Cotizar por unidad.
38	Pancho	Pancho fresco y conservado en buen estado. Cotizar por kg.
39	Muslo de pollo	Muslo de pollo fresco y conservado en buen estado. Presentacion paquete plástico resistente. Cotizar por kg.
40	Pollo entero	Fresca y conservados en buen estado. Presentacion paquete de pollo entero en plásticos resistentes. Cotizar por kg.
41	Costilla	Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo
42	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna congelada, sin perder la cadena de frío, presentacion en caja de 48 unidades. Cotizar por caja

**UU.RR. 1.1.9 COMANDO EN JEFE - ALIMENTOS PERECEDEROS**

43	Pera	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
44	Manzana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
45	Banana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
46	Cebolla	Cebolla, en bolsa, frescos y maduros, bien conservados. Cotizar por kg.
47	Tomate	Tomate perita, en caja, frescos y maduros, bien conservados. Cotizar por kg.
48	Locote	Locote, en bolsa, frescos y maduros, bien conservados. Cotizar por kg.
49	Zanahoria	Zanahoria, en bolsa, frescos y maduros, bien conservados. Cotizar por kg.
50	Papa	Papa, en bolsa, frescos y maduros, bien conservados. Cotizar por kg.

**UU.RR. 1.1.10 COMANDO DE FUERZAS MILITARES - ALIMENTOS VARIOS**

51	Queso tipo Paraguay	Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, la provisión será por kg. Cotizar por kg. Producción Nacional.
52	Leche entera liquido	<b>Ver Plantilla en el SICP: Producto: Leche de entera liquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5</b>
53	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Como minimo, Cotizar por kg. Producción Nacional
54	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pack de 500 gr. Cotizar por unidad.
55	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 gr. Como minimo, con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada envase. Sin sodio. Cotizar por unidad.
56	Arroz	Arroz tipo glasé, con calcio, sodio, potasio, hierro, carbohidratos y proteínas. Presentación en paquete de 5 kls. Cotizar por unidad de paquete de 5 kg.

57	Huevos de gallina	Huevos de gallina frescos, conservados en buen estado. Cotizar por unidad.
58	Azucar blanca	De buena calidad, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas, con carbohidratos. Presentación en bolsas de 50 Kg. Cotizar por kg.
59	Harina de trigo	Harina de trigo del tipo 000, con fibra, calcio, sodio, potasio, fósforo y hierro. Presentación en bolsa de 50 kg. Cotizar por kg.
60	Sal fina	Sal fina yodada, sin sodio. Presentación en paquete plástico de 1 kg. Cotizar por kg.
61	Disco para empanada	Discos para empanadas, para freír, tamaño grande, bien conservados en paquetes de 12 unidades. Cotizar por paquetes.
62	Jugo Elaborado en polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por sobre.
63	Caramelo Frutal	Caramelos con rellenos frutales, presentacion en paquete 810 gr. Como minimo. Cotizar por paquete.
64	Caramelo de leche	Caramelos de leche con relleno, presentacion en paquete 822 gr. Como minimo. Cotizar por paquete.
65	Caramelo café	Caramelos de cafe con relleno, presentacion en paquete 822 gr. Como minimo. Cotizar por paquete.
66	Yerba Mate	Yerba mate molida, 100% natural, de clase seca, presentación en paquete plástico recubierto de papel carton de 500 gr. Cotizar por unidad.
67	Yerba Mate	Yerba mate molida, 100% natural, saborizado o con esencia de menta y boldo, de clase seca, presentación en paquete plástico recubierto de papel carton de 500 gr. Cotizar por unidad.
68	Galletita Salvado	<b>Ver Plantilla en el SICP: Producto: Galletita salvada - Plantilla: Galletita salvada - Versión: 2</b>
69	Cocido instantaneo	Cocido instantaneo, presentación en paquete de 500gr. Cotizar por paquete.
70	Leche entera en polvo	Leche en polvo, entera instantánea, fortificada con omega 3, vitaminas A y D, libre de gluten, presentación en lata de 800gr. Como minimo, con rendimiento de 6 litros y con información nutricional adicional. Cotizar por unidad.

71	Latas de Durazno	Duraznos en almíbar 820 gr. Como minimo. Presentacion en lata
<b>UU.RR. 1.1.10 COMANDO DE FUERZAS MILITARES - BEBIDAS VARIAS</b>		
72	Agua Mineral s/ Gas	Ver Plantilla en el SICP: Producto: Agua mineral sin gas - Plantilla: Bidones de 20 Lts - Versión: 2
73	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 500 ml, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
74	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en botellas de 1 Lts. Cotizar por unidad.
75	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en bidón de 5 Lts. Cotizar por unidad.
76	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial, presentación en tetra pack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
77	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial dietético presentación en tetra pack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
<b>UU.RR. 1.1.10 COMANDO DE FUERZAS MILITARES - ALIMENTOS VARIOS</b>		
78	Te de Anís	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
79	Te de boldo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
80	Té verde	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
81	Te rojo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
82	Te burrito	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
83	Te Ka'a he'e	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
84	Te Jaguareté ka'a	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.

85	Te negro	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
<b>UU.RR. 1.1.10 COMANDO DE FUERZAS MILITARES - PRODUCTOS CARNICOS Y EMBUTIDOS</b>		
86	Carnaza de 1ra.	Carnaza negra de 1ra., como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
87	Carne molida	Carne molida de primera de carnaza negra, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso.. Cotizar por kilo.
88	Jamón	Jamón cocido fresco y conservado en buen estado, con bajas calorías, libre de gluten, envasados al vacío en rodajas, presentación en paquete plástico resistente y sellado de 230gr. Cotizar por unidad.
89	Pancho	Pancho fresco y conservado en buen estado. Cotizar por kg.
90	Muslo de pollo	Muslo de pollo fresco y conservado en buen estado. Presentacion paquete plástico resistente. <b>Cotizar por kilo.</b>
91	Pollo entero	Fresca y conservados en buen estado. Presentacion paquete de pollo entero en plásticos resistentes. <b>Cotizar por kilo.</b>
92	Costilla	Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. <b>Cotizar por kilo</b>
93	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna congelada, sin perder la cadena de frío, presentacion en caja de 48 unidades. <b>Cotizar por unidad de caja.</b>
<b>UU.RR. 1.1.10 COMANDO DE FUERZAS MILITARES - ALIMENTOS PERECEDEROS</b>		
94	Pera	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, <b>Cotizar por kilo.</b>

95	Manzana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, <b>Cotizar por kilo.</b>
96	Banana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, <b>Cotizar por kilo.</b>
97	Cebolla	Cebolla, en bolsa, frescos y maduros, bien conservados. <b>Cotizar por kilo.</b>
98	Tomate	Tomate perita, en caja, frescos y maduros, bien conservados. <b>Cotizar por kilo.</b>
99	Locote	Locote, en bolsa, frescos y maduros, bien conservados. <b>Cotizar por kilo.</b>
100	Zanahoria	Zanahoria, en bolsa, frescos y maduros, bien conservados. <b>Cotizar por kilo.</b>
101	Papa	Papa, en bolsa, frescos y maduros, bien conservados. <b>Cotizar por kilo.</b>
<b>UU.RR. 1.1.1. CENTRO FINANCIERO N° 1 COMANJEFE ALIMENTOS PERECEDEROS</b>		
102	Ajo	Cabeza de 50grs. Aprox. Cada una, dientes blancos, sanos, enteros, sin brotes con piel firme secos limpios en perfecto estado de conservación, en el momento de la recepción y apto para el consumo humano.- <b>Cotizar por unidad de cabeza.</b>
103	Mandioca	Limpias, sin tierras adheridas, en perfecto estado de conservación.- <b>Cotizar por kilo.</b>
104	Lechuga	Frescas, limpias, en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE) <b>Cotizar por kilo.</b>
105	Locote	Enteros, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros de color verde o rojo. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE) <b>Cotizar por kilo.</b>
106	Papa	Negras, enteras, en perfecto estado de conservación, tamaño mediano, deberá estar exentas de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE).- <b>Cotizar por kilo.</b>
107	Cebolla	Enteras, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, bien formadas y desarrolladas deberá estar exentas de brote. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE).- <b>Cotizar por kilo.</b>



108	Cebollita en hoja	Frescas, limpias, en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE) <b>Cotizar por unidad de mazo.</b>
109	Repollo	Enteras, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, bien formadas y desarrolladas deberá estar exentas de brote. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE).- <b>Cotizar por kilo.</b>
110	Tomate	Enteros, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros de color rojo. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE) <b>Cotizar por kilo.</b>
111	Zanahoria	Fresco y natural de tamaño mediano, enteras, en perfecto estado de conservación, con piel firme y seca. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE) <b>Cotizar por kilo.</b>
112	Zapallo	Fresco, enteros de color verde, limpios y en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla (SENAVE).- <b>Cotizar por kilo.</b>
113	Cilantro Curatu /	Frescas, limpias, en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semilla. (SENAVE) <b>Cotizar por unidad de mazo.</b>
<b>UU.RR. 1.1.1. CENTRO FINANCIERO N° 1 COMANJEFE PRODUCTOS CARNICOS, PERECEDEROS Y DERIVADOS</b>		
114	Muslo de pollo	Pierna de pollo con piel, separada del cuerpo por corte anatómico a nivel de la articulación y desprovista de la pata (dedos y uñas). Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad animal SENACSA <b>Cotizar por kilo.</b>
115	Carnaza negra	Carnaza negra de 1ra., como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, ternera, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
116	Costilla	Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, ternera, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo

117	Puchero 1ra	Puchero de primera, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo								
118	Jamon	Producto empacado en vacio, rotulo con fecha de fabricación, nro de lote, fecha de vencimiento, forma de tajada cuadrada sin babosidades en la superficie.- Cotizar por kilo.								
119	Vacio	Carne vacuna, limpia, envasada tipo exportación con garantía de calidad e inocuidad de productos de origen animal. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad animal SENACSA Cotizar por kilo.								
120	Carne molida	Carne vacuna, limpia, envasada tipo exportación con garantía de calidad e inocuidad de productos de origen animal. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad animal SENACSA Cotizar por kilo.								
121	Huevo de gallina	Tipo "A" en planchas de 30 unidades, que provengan de establecimiento especialmente habilitados para el efecto por SENACSA.- Cotizar por unidad de plancha.								
122	Queso tipo Paraguay	Queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano del tipo Paraguay, elaborados por establecimientos habilitados por SENACSA. Cotizar por kilo.								
UU.RR. 1.1.1. CENTRO FINANCIERO N° 1 COMANJEFE ALIMENTOS NO PERECEDEROS										
123	Aceite vegetal comestibles de girasol	<p><b><i>Aceite de Girasol: aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annus L. (girasol)</i></b></p> <p>a. <b>Características Generales:</b> Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación.</p> <p>b. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.</p> <p>c. <b>Aspecto:</b> liquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C.</p> <p>d. Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores Extraños o rancios.</p> <p>e. <b>Características físico-químicas:</b> Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas: ACEITE DE GIRASOL:</p> <table><tr><td>Parámetro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td>Metodología</td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología				
Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología							

Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc7-25
Índice de Yodo Wijs)	118	145	AOCS Cd I-25
Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd 3-25
Materia Insaponificable		Máx.: 1,5%	AOCS Ca 6'40
Humedad y materia volátil a 105°C		Máx.:0,050/o	AOCS Ca 28-38
Índice de Peróxido, mEqO <sub>2</sub> /Kg		Máx.: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo		0,03%	AOCS Ca 3a-46
Reacción de Halphen	(-)		AOCS CB 1-25
Jabones como oleato de sodio		Máx.: Smg/l	AOCS Cc'17-95
Acidez expresado en ácido oleico		Máx.:0,06%	AOCS Ca 5a-40
Test de enfriamiento a 0°C	Min 5,5Hs		AOCS Cc 11-53
Color (Lovibond Cubeta 'l33,3mm)	Amarillo	Máx.:15	AOCS Cc 138-45
	Rojo	Máx.: 1,5	
	Azul	Máx.:0	

Los documentos de respaldo para el producto serán el (R.E) y el (R.S.P.A).

**Presentación en bidones de 5 litros. Cotizar por litro.**

124	Comino	Molido en paquetes de 50 gramos.- <b>Cotizar por unidad.</b>
125	Extracto de tomate	En envase tipo tetra pack de 200 gramos.- <b>Cotizar por unidad.</b>
126	Orégano	Seco en paquetes de 50 gramos.- <b>Cotizar por unidad.</b>
127	Pimienta	Molido en paquetes de 50 gramos.- <b>Cotizar por unidad.</b>
128	Sal fina	Comestible, iodizados, exento de sustancias contaminantes paquetes de 1 kilogramo.- <b>Cotizar por kilo</b>
129	Sal gruesa	Comestible, granos cristalizados, iodizados, exento de sustancias contaminantes paquetes de 1 kilogramo.- <b>Cotizar por kilo</b>
130	Ñoquis	Ñoquis, pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. <b>Cotizar por kilo</b>
131	Fideos	Surtidos elaborado con harina tipo "000" en sus distintas variedades (Cortadito, caracolito, tirabuzón, moñito, cinta, espagueti, etc) sin mezcla de sustancia extraña o elaborado con harina mezcla permitido por el Ministerio de Industria y Comercio en forma oficializada con norma establecidas por el INTN. a las especificaciones Microbiológicas exigidas por la Norma de referencia. Presentacion empaquetado en bolsas de 5 kilos. <b>Cotizar por kilo.</b>
132	Arroz	Arroz glaseado, granos enteros descascarados, secos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos u otros insecto, polvo y otras sustancias extrañas, presentación en paquetes de 5 kilos. <b>Cotizar por kilo.</b>
133	Poroto rojo	Granos enteros, cosecha del año, de tipo poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies con humedad de 13,3 a 14% sin vestigios de mohos o insecto (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes en bolsas blancas. <b>Cotizar por kilo.</b>
134	Harina de maíz	Empaquetada, en buen estado de conservación, sin olores extraños, libre de gorgojos u otros insectos, polvo y otras sustancias extrañas, presentación en paquetes de 1 kilo. <b>Cotizar por kilo</b>
135	Harina de trigo	Harina de trigo 000, empaquetada en buen estado de conservación, sin olores extraños, libre de gorgojos u otros insecto, polvo y otras sustancias extrañas, presentación en paquetes de 5 kilos. <b>Cotizar por kilo</b>
<b>UU.RR. 1.1.7. DIRECCIÓN GENERAL DE TECNOLOGIAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN ALIMENTOS PERECEDEROS Y CARNICOS.</b>		

136	Ajo	Cabeza de 50grs. Aprox. Cada una, dientes blancos, sanos, enteros, sin brotes con piel firme secos limpios en perfecto estado de conservación, en el momento de la recepción y apto para el consumo humano.- <b>Cotizar por unidad de cabeza</b>
137	Carnaza negra	Carne vacuna, limpia, envasada tipo exportación con garantía de calidad e inocuidad de productos de origen animal. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad animal SENACSA <b>Cotizar por kilo.</b>
138	Costilla	Carne vacuna, limpia, envasada tipo exportación con garantía de calidad e inocuidad de productos de origen animal. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad animal SENACSA <b>Cotizar por kilo.</b>
139	Huevo de gallina	Tipo "A" en planchas de 30 unidades, que provengan de establecimiento especialmente habilitados para el efecto por SENACSA.- <b>Cotizar por plancha.</b>
140	Queso tipo Paraguay	Queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano del tipo Paraguay, elaborados por establecimientos habilitados por SENACSA. <b>Cotizar por kilo.</b>
<b>UU.RR. 1.1.12. REGIMIENTO ESCOLTA PRESIDENCIAL ALIMENTOS NO PERECEDEROS</b>		
141	Azúcar blanca	Azúcar blanca, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas, presentación en bolsa de 50 kls. <b>Cotizar por kilo.</b>
142	Arroz	Arroz tipo Glasé, tipo I, granos enteros tipo exportación, descascados, lustrosos, secos, no ardidados, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas, en bolsa de 50 kls. <b>Cotizar por kilo.</b>
143	Harina de trigo	Harina de trigo, tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, enriquecida con hierros, de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en bolsa de 50 Kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
144	Fideos	Fideos surtidos, no quebradizos, bien conservados, en bolsa de plásticos impermeable de 5 kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
145	Leche de entera líquido	<b>Ver Plantilla en el SICP: Producto: Leche de entera líquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5</b>
146	Mayonesa	Mayonesa, bien conservados, vencimiento no inferior a 1 año desde la recepción de la misma. <b>En sachet o pote de 1 Kgr.</b>
147	Mostaza	Mostaza, bien conservados. Vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma. <b>En sachet o pote de 900 ml.</b>

148	Salsa de tomate (Ketchup)	Salsa de tomate o Ketchup, bien conservados, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, <b>en envase de 950 grs. o más.</b>
149	Disco para empanada	Disco para empanadas frescas, bien conservados, para freír, tamaño mediano, en paquetes de 12 unidades. <b>Cotizar por paquete.</b>
150	Huevo de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado, en planchas de 30 unidades. <b>Cotizar por unidad.</b>
151	Jugo Elaborado en polvo	Jugo elaborado en polvo en paquete para 8 litros. <b>Cotizar por unidad.</b>
<b>UU.RR. 1.1.12. REGIMIENTO ESCOLTA PRESIDENCIAL ALIMENTOS PERECEDEROS</b>		
152	Cebolla	Cebolla fresca y madura, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentación en bolsa de 20 Kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
153	Tomate	Tomate fresco y maduro, tipo perita o lisa, en buen estado de conservación en el momento de la recepción, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 %, con color uniforme. Presentación en caja de 30 kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
154	Locote	Locote fresco y maduro, de tamaño mediano, de color verde o rojo, con una maduración de 70 %, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción. Presentación en bolsa de 5 kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
155	Zanahoria	Zanahoria fresca y madura, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción. Presentación en bolsa de 10 kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
156	Zapallo	Zapallo fresco y maduro, de la variedad cururú, de tamaño mediano a grande, de color verde, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción. Presentación en bolsa de 20 kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
157	Papa	Papa fresca y madura, deberá ser negra o blanca, de tamaño mediana, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción.. Presentación en bolsa de 25 kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
158	Ajo	Cabezas de Ajo, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentación en tira de 30 unidades. <b>Cotizar por unidad de cabeza de ajo</b>

159	Lechuga	Lechuga fresca, no reseca y bien conservada. Presentación en bolsa de 12 unidades. <b>Cotizar por unidad de mazo.</b>
160	Perejil	Perejil fresco, no reseco y bien conservado. Presentación en bolsa de 10 unidades. <b>Cotizar por unidad de mazo.</b>
161	Acelga	Acelga fresca en mazo, no reseca y bien conservada. Presentación en bolsa de 12 unidades. <b>Cotizar por unidad (mazo).</b>
162	Cebollita en hoja	Cebollita en hoja fresca, no reseca y bien conservada, en mazo. Presentación en bolsa de 12 unidades. <b>Cotizar por unidad de mazo.</b>
163	Remolacha	Remolacha fresca, no reseca y bien conservada. Presentación en bolsa de 10 kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
164	Repollo	Repollo fresco, no reseco y bien conservado. Presentación en caja de 10 kgr. <b>Cotizar por kilo.</b>
165	Banana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
166	Manzana	Manzana madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en caja de 50 unidades. <b>Cotizar por kilo.</b>
167	Naranja	Naranja madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 100 unidades. <b>Cotizar por kilo.</b>
<b>UU.RR. 1.1.12. REGIMIENTO ESCOLTA PRESIDENCIAL PRODUCTOS CARNICOS</b>		
168	Carnaza de 1a.	Carnaza negra de 1ra., como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. <b>Cotizar por kilo.</b>

- **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:**

- **CAP N DEM AUGUSTO CESAR AGUIAR CRISTALDO;** Intendente Girador del Comando en Jefe de las FF.AA.NN. y de las Fuerzas Militares.
- **TCNEL DCEM DIEGO HUMBERO MORA RUIZ DIAZ;** Intendente Girador del Regimiento Escolta Presidencial (REP)
- **TCNEL DCEM JOSE ARIEL ARAUJO GARCETE;** Jefe de Dpto. de Tesorería CF N° 1 Comanjefe.
- **CAP INT JULIO CESAR ROMERO;** Intendente Girador de la Dirección General de Tecnología de la Información y la Comunicación.

- **Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada:**

La necesidad que se pretende satisfacer mediante la Adquisición de Productos Alimenticios, obedece principalmente a la necesidad proveer de alimentos al personal militar y tropas de la Unidades Componentes del Comando en Jefe y de las Fuerzas Militares que cumplen diferentes servicios de protección y seguridad en el marco del rol constitucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación.

- **Justificar la planificación:**

**LA Adquisición de Productos Alimenticios**, objeto del presente proceso de contratación, se trata de un llamado periódico necesario a fin de satisfacer una de las necesidades básicas del personal militar, cual es la alimentación. Los productos alimenticios objetos de la presente contratación es una necesidad básica para la alimentación diaria de la tropa al servicio de la patria y son de vital importancia para el éxito de la misión constitucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación.

- **Justificar las especificaciones técnicas establecidas:**

Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, fueron realizadas por personal técnico en nutrición del Comando de las Fuerzas militares, en base a las necesidades operacionales para la elaboración adecuada de alimentos que serán destinadas al consumo del personal militar que cumplen diferentes servicios emanadas por el escalón superior, la especificaciones técnicas fueron elaboradas teniendo en cuenta los componentes nutricionales de cada producto a ser adquirido en la presente contratación.

## **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:

a. **La entrega de los bienes será realizada a más tardar dentro de tres (03) días calendarios** posteriores a la fecha de recepción de la respectiva Orden de Compra por parte de la empresa adjudicada.

b. **Dirección Administrativa y Telefax de las Unidades Responsables de la Ejecución Contractual:**

- **Giraduría del Comando de las Fuerzas Militares;** Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López; **Teléf: 021 2498228/230**
- **Tesorería Centro Financiero N° 1 Comanjefe** Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Comando de las Fuerzas Militares;
- **Giraduría Dirección General de Tecnología de la Información y la Comunicación** Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Comando de las Fuerzas Militares; **Teléf: 021 249-8160**
- **Giraduría Regimiento Escolta Presidencial (REP);** Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López; **Teléf: 021 204-8023.**



- c. En caso de la no recepción del suministro en el plazo previsto, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la Convocante procederá conforme a lo estipulado en las Condiciones Generales y especiales del Contrato.
- d. El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción. **La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción de Bienes** para la recepción de los bienes adjudicados.
- e. **El Comité de Recepción de Bienes**, actuando como representante autorizado de la contratante, realizará la fiscalización de los bienes al momento de su entrega, exigiendo al PROVEEDOR que los bienes adjudicados cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y en este contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a **un (01) día calendario**, contados a partir de la fecha de su rechazo.

Item	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
1	Queso tipo Paraguay	35	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
2	Leche entera liquido	320	Litros	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
3	Dulce de leche	40	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
4	Extracto de tomate	38	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
5	Cafe concentrado instantaneo	12	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
6	Arroz	18	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
7	Huevos de gallina	519	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
8	Azucar blanca	45	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21

9	Harina de trigo	45	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
10	Sal fina	18	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
11	Disco para empanada	18	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
12	Jugo Elaborado en polvo	40	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
13	Caramelo Frutal	32	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
14	Caramelo de leche	32	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
15	Caramelo café	32	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
16	Yerba Mate	32	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
17	Yerba Mate	32	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
18	Galletita Salvado	18	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
19	Cocido instantaneo	18	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21

20	Leche entera en polvo	25	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
21	Latas de Durazno	25	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
22	Gaseosa	18	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
23	Jugo Natural	18	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
24	Jugo Natural	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
25	Jugo Natural	18	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
26	Jugo Natural	18	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
27	Te de Anis	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
28	Te de boldo	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
29	Te verde	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
30	Te rojo	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21

31	Te burrito	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
32	Te Ka'a he'e	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
33	Te Jaguareté ka'a	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
34	Te negro	15	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
35	Carnaza de 1ra.	10	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
36	Carne molida	25	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
37	Jamón	25	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
38	Pancho	25	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
39	Muslo de pollo	25	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
40	Pollo entero	25	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
41	Costilla	25	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21

42	Hamburguesa de carne vacuna	15	Caja	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
43	Pera	30	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
44	Manzana	30	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
45	Banana	50	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
46	Cebolla	190	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
47	Tomate	190	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
48	Locote	150	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
49	Zanahoria	120	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
50	Papa	195	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
51	Queso tipo Paraguay	180	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
52	Leche entera liquido	1110	Litros	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21

53	Dulce de leche	50	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
54	Extracto de tomate	60	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
55	Cafe concentrado instantaneo	25	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
56	Arroz	40	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
57	Huevos de gallina	779	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
58	Azucar blanca	50	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
59	Harina de trigo	50	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
60	Sal fina	18	Kilos	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
61	Disco para empanada	18	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
62	Jugo Elaborado en polvo	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
63	Caramelo Frutal	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21

64	Caramelo de leche	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
65	Caramelo café	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
66	Yerba Mate	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
67	Yerba Mate	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
68	Galletita Salvado	30	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
69	Cocido instantaneo	30	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
70	Leche entera en polvo	40	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
71	Latas de Durazno	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
72	Agua Mineral s/ Gas	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
73	Gaseosa	70	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
74	Jugo Natural	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21

75	Jugo Natural	25	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
76	Jugo Natural	100	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
77	Jugo Natural	70	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
78	Te de Anis	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
79	Te de boldo	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
80	Te verde	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
81	Te rojo	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
82	Te burrito	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
83	Te Ka'a he'e	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
84	Te Jaguareté ka'a	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
85	Te negro	50	Unidad	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21



86	Carnaza de 1ra.	50	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
87	Carne molida	40	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
88	Jamón	40	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
89	Pancho	50	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
90	Muslo de pollo	50	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
91	Pollo entero	50	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
92	Costilla	40	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
93	Hamburguesa de carne vacuna	40	Caja	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
94	Pera	80	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
95	Manzana	70	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
96	Banana	90	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21

97	Cebolla	400	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
98	Tomate	600	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
99	Locote	600	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
100	Zanahoria	600	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
101	Papa	600	Kg	Giraduria Comanjefe /FFMM	31-12-21
102	Ajo	50	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
103	Mandioca	100	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
104	Lechuga	100	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
105	Locote	100	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
106	Papa	100	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
107	Cebolla	100	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
108	Cebollita en hoja	100	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
109	Repollo	50	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21

110	Tomate	100	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
111	Zanahoria	100	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
112	Zapallo	100	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
113	Cilantro / Kuratu	50	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
114	Muslo de pollo	150	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
115	Carnaza negra	180	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
116	Costilla	100	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
117	Puchero 1ra	120	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
118	Jamon	15	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
119	Vacio	105	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
120	Carne molida	30	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
121	Huevo de gallina	60	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
122	Queso tipo Paraguay	20	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
123	Aceite vegetal comestibles de girasol	20	Litros	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21

124	Comino	25	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
125	Extracto de tomate	96	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
126	Orégano	25	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
127	Pimienta	21	Unidad	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
128	Sal fina	15	Kilo	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
129	Sal gruesa	15	Kilo	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
130	Ñoquis	25	Kilo	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
131	Fideos	25	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
132	Arroz	25	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
133	Poroto rojo	25	Kilos	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
134	Harina de maiz	20	Kilo	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
135	Harina de trigo	40	Kilo	Tesorería CF N° 1 Comanjefe	31-12-21
136	Ajo	60	Unidad	Giraduria DIGETIC	31-12-21
137	Carnaza negra	50	Kilos	Giraduria DIGETIC	31-12-21

138	Costilla	10	Kilos	Giraduria DIGETIC	31-12-21
139	Huevo de gallina	60	Unidad	Giraduria DIGETIC	31-12-21
140	Queso tipo Paraguay	20	Kilos	Giraduria DIGETIC	31-12-21
141	Azúcar blanca	100	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
142	Arroz	100	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
143	Harina de trigo	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
144	Fideos	300	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
145	Leche de entera liquido	500	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
146	Mayonesa	80	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
147	Mostaza	30	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
148	Salsa de tomate (Kétchup)	50	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
149	Disco para empanada	1007	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
150	Huevo de gallina	5000	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
151	Jugo Elaborado en polvo	500	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
152	Cebolla	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
153	Tomate	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21

154	Locote	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
155	Zanahoria	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
156	Zapallo	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
157	Papa	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
158	Ajo	200	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
159	Lechuga	500	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
160	Perejil	500	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
161	Acelga	500	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
162	Cebollita en hoja	452	Unidad	Giraduria REP	31-12-21
163	Remolacha	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
164	Repollo	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
165	Banana	1000	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
166	Manzana	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
167	Naranja	500	Kgr	Giraduria REP	31-12-21
168	Carnaza de 1a.	904	Kgr	Giraduria REP	31-12-21

## 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:

Las inspecciones y pruebas se realizarán en los lugares establecidos para la entrega de los bienes; El Comité de Recepción nombrado como representante autorizado de la contratante, realizará la fiscalización de los bienes al momento de su entrega, exigiendo al PROVEEDOR que los bienes adjudicados cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en el plazo establecido en el Plan de Entregas.

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

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

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

Indicador	Tipo	Fecha de Presentación Prevista (Según PBC)
<i>Orden de Compra</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>A partir de la emisión de la Orden de Compra. Setiembre/2021</i>

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

## Criterios de Adjudicación

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

1. La adjudicación en los procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de bienes requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos llamados en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, cuando la convocante deba disminuir cantidades o



montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

---

## Notificaciones

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

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.
3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

---

## Audiencia Informativa

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

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

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

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

---

## Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas
<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>• Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS;</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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Original o fotocopia del consorcio constituido.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.</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>

# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## Interpretación

### Interpretación

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

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

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

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

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

## Derechos Intelectuales

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

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

- a) La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b) La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

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

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

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

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

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

---

## Transporte

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

Si 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:

1. Los pagos se realizarán en guaraníes, por los bienes y servicios efectivamente entregados y cumplidos, respectivamente, dentro de los 60 (sesenta) días corridos de recibida la factura y remisiones correspondientes.
2. Los pagos se realizarán conforme las disponibilidades del Plan Financiero Institucional aprobado por el Ministerio de Hacienda, una vez que el Ministerio de Hacienda habilite el plan de Caja y los fondos efectivamente a la Contratante
3. De la factura se deducirán:
  - El 30% (treinta por ciento) sobre el IVA;
  - El 3% del Impuesto a la Renta;
  - El (0,5%) Contribución sobre contratos suscriptos del Art. 41° de la Ley 2.051/03.
4. El Proveedor presentará la/s Factura/s a Crédito en la Giraduría de la/s Unidad/es Responsable/s. El/los pago/s se realizarán en la Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro del Proveedor
5. El Proveedor deberá emitir y remitir a la Institución, el recibo de cancelación por la transferencia recibida en su Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro, dentro de los 15 (quince) días hábiles, posterior a la fecha de acreditación

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:

Los precios señalados en este documento, comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en los que incurra el oferente en la ejecución del Contrato. Los precios cotizados por el Proveedor estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas;

**Formula a aplicar:**

$$Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$$

IPC0

**Dónde:**

Pr = Precio Reajustado

P = Precio Adjudicado

IPC1= Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro

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

No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.

El reajuste tendrá aplicación sobre los servicios entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Comando de las Fuerzas Militares.

---

## **Porcentaje de multas**

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

1,00 %

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

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

---

## **Tasa de interés por Mora**

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

1,00

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 autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

## **Causales de terminación del contrato**

#### 1. Terminación por Incumplimiento

a) La Contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o

ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o

iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;

iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;

v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;

vi. En los demás casos previstos en este apartado.

#### 2. Terminación por Insolvencia o quiebra

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

#### 3. Terminación por conveniencia

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

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

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

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

## Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

## Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

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

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

---

## Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:

(i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o

(ii) Durante la ejecución del contrato, se 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.

