

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

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

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
VARIOS**
(versión 1)

ID de Licitación:

421606



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

07/02/2023

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	421606	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS
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:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	MODULO DE CONSULTAS SICP	Fecha Límite de Consultas:	23/02/2023 07:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	CENTRO FINANCIERO N° 1 COMANJEFE - MESA DE ENTRADA	Fecha de Entrega de Ofertas:	03/03/2023 09:45
Lugar de Apertura de Ofertas:	CENTRO FINANCIERO N° 1 COMANJEFE - SALON DE ACTOS	Fecha de Apertura de Ofertas:	03/03/2023 10:00

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:

- a. Se solicita una muestra de cada ítem ofertado de **PRODUCTOS NO PERECEDEROS**, las mismas serán presentadas a partir de la presentación de ofertas, hasta un plazo máximo de 24 horas posteriores a la hora y fecha de apertura de ofertas, durante el horario administrativo de la Unidad Operativa de Contrataciones de 07:00 hs. a 12:00 hs. y de 14:30 a 17:30 hs.
- b. Se solicita muestras de los productos cárnicos y derivados, 2% de la cantidad indicada en la unidad de medida de cada ítem; 9-10-11-12-13-14-60-61-62-111-112-113-114-115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126-127-159-160-161-162-163-164-165-212-213-214-215-216-217-218-226-227-250-251-252-253-254-255.-
- c. No se solicita muestras de los ítems correspondientes a productos perecederos; *hielo, frutas, verduras, queso para sandwich, queso tipo Paraguay, huevos, productos lácteos, fideos frescos u ñoquis*).
- d. Las muestras deberán ser presentadas en envases respectivos con un rotulo identificador por los mismos y serán identificadas como mínimo conforme el siguiente formato:

FORMATO DEL ROTULO IDENTIFICADOR

NOMBRE DEL OFERENTE:

FECHA:

1- NOMBRE DEL ÍTEM.....

2- MARCA COMERCIAL.....

3- PROCEDENCIA:

4- PRESENTACIÓN:

5- FECHA DE VENCIMIENTO:

- e. No serán aceptadas muestras que no estén debidamente rotuladas, asimismo se deberá presentar una nota de remisión detallando las muestras entregadas.-
- f. La presentación de las muestras es de carácter obligatorio para la evaluación de las ofertas.
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.
- g. Las muestras presentadas por la firma oferente a esta convocante en los plazos establecidos para la misma, serán destinadas a prueba en la elaboración de alimentos, a modo de corroborar que las mismas cumplan con las Especificaciones Técnicas establecidas en el PBC y si estas son aptos para su consumo, verificando el color, olor, sabor, textura y gusto. A través del color se podrá identificar posibles alteraciones en el producto, el olor es esencial, ya que de él dependerá el sabor final. **OBS:** Las muestras presentadas son serán devueltas al oferente considerando que las mismas serán sometidas a pruebas para su consumo.
- h. Se labrará un ACTA de entrega y recepción de todas las muestras presentadas, en la misma será indicada, la fecha, hora de entrega, la cantidad y a que ítem corresponde cada muestra presentada.

INSPECCIONES Y PRUEBAS PARA LAS MUESTRAS PRESENTADAS:

1. La presentación de las muestras será primordial para verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y Marcas de los productos ofertados.
2. Se verificara que las muestras presentadas corresponden a los productos, marcas y gramaje de los productos ofertados, fecha de vencimiento y que los mismos no se encuentren deteriorados o infectados al momento de su presentación.
3. Para las muestras de Productos Cárnicos y derivados, se verificara el medio transporte utilizado, que los vehiculos presentados para el efecto cumplan en cuanto a requerimientos de equipamiento para mantener la cadena de frio, y si están debidamente Habilitados por la SENACSA.
4. Para las muestras presentadas se inspeccionaran los siguientes puntos:
En cuanto a denominación del producto:
 - 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.
5. Las muestras serán considerados como requisito indispensable para la evaluación de las ofertas. **La falta de presentación de las muestras solicitadas será causal de descalificación de la oferta.**
6. Las muestras serán analizas a fin de corroborar que los productos ofertados se ajustan a lo declarado en la oferta, las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones y el cumplimiento de la capacidad técnica.
7. Al momento de la inspección y prueba de los productos solicitados como muestras, sean estos empaquetados, envasados y/o enlatados los mismos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano, que debe responder a sus caracteres normales.
8. Serán descalificadas las ofertas en donde difiera la muestra presentada con la marca ofertada por el oferente en su planilla de ofertas y/o datos impresos en los mismos no coincidan con los datos establecidos en el RE y/o RSPA.
9. Las muestras presentadas y los productos ofertados deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.
10. 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 Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

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:

90

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

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

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

El plazo de vigencia de esta garantía deberá cubrir hasta 30 días posteriores al plazo de ejecución o vigencia del presente contrato.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

un día calendario

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 constatará 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. NO APLICA
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">Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none">Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)

<ul style="list-style-type: none"> • 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. (*)
9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none"> • 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. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • 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. (*)
9.3. Oferentes en Consorcio.
<ol style="list-style-type: none"> 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. (*)
<ol style="list-style-type: none"> 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). (*)
<ol style="list-style-type: none"> 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"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
<ol style="list-style-type: none"> 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 (*): <ul style="list-style-type: none"> • 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 (2019-2020-2021).
- b. Endeudamiento: pasivo total / activo total: No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2019-2020-2021).
- c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital; El promedio en los años (2019-2020-2021), 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 (2019-2020-2021).

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 (2019-2020-2021).

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 (2019-2020-2021)

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 últimos 3 años (2019-2020-2021), para contribuyente de IRACIS. |
| 3. IVA General de los últimos 3 años (2019-2020-2021), para contribuyentes sólo del IVA General. |
| 4. Formulario 106 de los últimos 3 años (2019-2020-2021), para contribuyentes del IRPC. |

5. Formulario 104 de los últimos 3 años (2019-2020-2021), 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 VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS**, con facturaciones de venta y/o recepciones finales, por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: tres (3) Últimos años.[2020-2021-2022].

Los contratos o facturaciones de ventas presentados deberán en su conjunto obtener el promedio solicitado del 50% del valor total de la oferta.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de contratos y/o facturaciones de ventas, provisión y recepciones finales ejecutadas con instituciones privadas y/o del Estado de **PROVISION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, , PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS**], durante los Años comprendidos entre [2020-2021-2022]. Los contratos o facturaciones de ventas presentados deberán en su conjunto obtener el promedio solicitado del 50% del valor total de la oferta.

2. Certificado de buen cumplimiento de contratos u otro documento que demuestre provisiones satisfactorias de bienes que guarden relación con la **PROVISION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS**], formalizadas con Empresas Privadas y/o Entidades del Estado de los años comprendidos entre [2020-2021-2022]. En caso de presentar Certificado de buen cumplimiento de Contratos, la misma deberá corresponder a cada contrato presentado que respalda la experiencia requerida.

3. En caso de presentar facturaciones, las mismas deberán estar acompañadas por sus respectivas notas de remisión y de recepción final correspondiente.

Capacidad Técnica

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

1. La empresa oferente deberá contar como mínimo con un Establecimiento Comercial o Centro de Distribución propia o alquilada.
2. En caso de no poseer local propio, el oferente deberá contar con un convenio o contrato de alquiler formalizado ante Escribanía Pública con sus respectivas certificaciones de firmas, la misma deberá tener una vigencia mínima de 12 meses a partir de su firma, a fin de asegurar el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones en caso de ser adjudicado, la misma deberá estar debidamente habilitado por la Municipalidad donde tributa o fija su domicilio comercial y por la SENACSA, las habilitaciones deberán estar al día al momento de la apertura de ofertas.-
3. El oferente deberá contar con el Certificado de Registro de Establecimiento Vigente RE, otorgado por el INAN del local habilitado como depósito.
4. El oferente en el caso de no poseer local propio, el mismo deberá contar con un convenio de alquiler con una vigencia mínima de un año y que asegure el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones, en caso de ser adjudicado.
5. Para Productos Cárnicos y derivados: Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado.
6. En caso de no contar con matadero propio, se admitirá un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, la constancia deberá ser presentada antes de formular el contrato en caso de ser adjudicado.
7. Para transporte de Productos Cárnicos y derivados: 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.
8. El oferente deberá poseer una flota de vehículos propios o tercerizado para el transporte de mercaderías varias, las mismas estarán destinados para la provisión de los bienes objeto de la presente contratación en los lugares establecidos para la entrega, para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos, como ser marca, modelo, RUA, año, y con los documentos al día de cada vehículo para el soporte logístico.
9. El oferente deberá poseer la Capacidad Logística suficiente para cumplir con las provisiones Semanales y Mensuales, conforme requerimiento de las Unidades Responsables afectadas en el presente proceso de contratación durante la vigencia del contrato.
10. El oferente deberá poseer la infraestructura necesaria, con capacidad logística suficiente de almacenamiento, a fin de ofrecer las condiciones adecuadas de almacenamiento para proveer en tiempo y forma, conforme a las necesidades operativas de la convocante, el mismo deberá contar como mínimo con la siguiente infraestructura:
11. Cámara Frigorífica, para conservación de alimentos perecederos (lácteos, cárnicos y derivados) y un depósito con todas las medidas de seguridad, salubridad e higiene para la conservación de los Alimentos no perecederos.
12. El oferente deberá demostrar mediante declaración Jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizado en cantidad suficiente, con un mínimo de 2 (dos) vehículos de transporte de cargas (tipo furgón) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro en los sitios de entrega autorizados.
13. Para el transporte de Productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas: Los Vehículos deberán contar con carrocerías cerradas tipo furgón, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados, las mismas deberán estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los productos alimenticios.

Los Productos alimenticios **NO** deberán transportarse conjuntamente con sustancias tóxicas y nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar los productos alimenticios.

OBSERVACIONES: La convocante se reserva el derecho de realizar visitas a los locales o Centros de Distribución de los potenciales Oferentes, a fin de verificar in-situ su ubicación, como también las condiciones en que se encuentran la infraestructura y el sistema de almacenamiento utilizado para los productos objetos del presente llamado, conforme dispone las legislaciones y reglamentaciones vigentes

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. Los potenciales oferentes deberán presentar Declaración Jurada donde manifieste la posesión de un Establecimiento Comercial o Centro de Distribución propia o alquilada, la misma deberá estar acompañada de los siguientes datos:

- Direccion Exacta de los depósitos o de las instalaciones con sus respectivos Número de teléfono.
- Fotografía de las instalaciones con la ubicación exacta de las mismas descargada de Google Maps, a fin de realizar la visita a las instalaciones durante la evaluación de ofertas.
- Copia autenticada por Escribanía de las habilitaciones expedidas por la Municipalidad donde tributa o fija su domicilio comercial y por la SENACSA, las habilitaciones deberán estar al día al momento de la apertura de ofertas.
- Convenio o contrato de alquiler formalizado ante Escribanía Pública.
- Copia autenticada Certificado de Registro de Establecimiento Vigente RE, otorgado por el INAN.
- Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA.

2. El oferente deberá presentar Declaración Jurada de poseer:

- Un (01) Vehículo frigorífico para el transporte de productos cárnicos y productos derivados, acompañado de una copia de la cedula verde expedida por el RUA y Copia autenticada del Certificado de Habilitación expedido por la SENACSA.
- Dos (02) Vehículos con carrocerías cerradas tipo furgón, para el transporte de mercaderías varias acompañado de las Fotografía actualizada de los vehiculos de transporte, con la habilitación correspondiente acompañado de la copia de la cedula verde expedida por el RUA.
- En caso que no sean vehículos propios, los oferentes deberán adjuntar a la misma un convenio de alquiler formalizado através de un Contrato de Alquiler de Vehículos, la misma deberá estar certificado ante Escribanía Pública, con una vigencia mínima de un año desde la suscripción del presente contrato del alquiler.

3. DD.JJ. de poseer capacidad logística suficiente para cumplir con las provisiones semanales y mensuales durante la vigencia del contrato.

4. 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.

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:

(Programa 1.1.1) Direccion General de Administración y Finanzas de Comando en Jefe (CFN° 1)		
ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS		
Ítem	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
1	Ajo	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. Cotizar por unidad.

2	Mandioca	Limpias, sin tierras adheridas, en perfecto estado de conservación. Cotizar por kilo.
3	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). Cotizar por unidad de mazo.
4	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). Cotizar por unidad de mazo.
5	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). Cotizar por kilo.
6	Cilantro / Kuratu	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). Cotizar por unidad de mazo.
7	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. Cotizar por kilo.
8	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. Cotizar por kilo.
9	Puchero 1ra	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.
10	Jamon	Producto empacado en vacío, rotulo con fecha de fabricación, nro. de lote, fecha de vencimiento, forma de tajada cuadrada sin babosidades en la superficie. Cotizar por kilo.
11	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.
12	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.

13	Huevo de gallina	Tipo "A" en planchas de 30 unidades, que provengan de establecimiento especialmente habilitados para el efecto por SENACSA. Cotizar por unidad.
14	Comino	Comino Molido presentacion en paquetes de 50 gramos. Cotizar por unidad.
15	Extracto de tomate	Extracto de tomate presentacion en envase tipo tetra pack de 200 gramos. Cotizar por unidad.
16	Orégano	Orégano Seco presentacion en paquetes de 50 gramos. Cotizar por unidad.
17	Pimienta	Pimienta Molida presentacion en paquetes de 50 gramos. Cotizar por unidad.
18	Sal fina	Sal fina para consumo de personas, iodizados, exento de sustancias contaminantes, presentacion en paquetes de 1 kilogramo. Cotizar por kilo.
19	Sal gruesa	Sal gruesa para consumo de personas, granulados, cristalizados, iodizados, exento de sustancias contaminantes, presentacion en paquetes de 1 kilogramo. Cotizar por kilo.
20	Ñoquis	Ñoquis laborado con harina tipo "000" y papas, presentacion en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo.
21	Fideos	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. Empaquetado en bolsas de 5 kilos cada bolsa. Cotizar por kilo.
22	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. Cotizar por kilo.
23	Poroto rojo	Poroto rojo en 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. Cotizar por kilo.
24	Harina de maíz	Harina de maíz Empaquetada, en buen estado de conservación, sin olores extraños, libre de gorgojos u otro insecto, polvo y otras sustancias extrañas, presentación en paquetes de 1 kilo. Cotizar por kilo.
(Programa 1.1.2) Batallón Conjunto de Fuerzas Especiales (BCFE)		
ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS		

ítem	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
25	Salsa picante	Salsa picante, bien conservada, presentacion en frascos de 500 ml; Cotizar unidad.
26	Extracto de tomate	Extracto de tomate, bien conservado en pote de 1 kg.- Cotizar por kilo.
27	Sal fina	Sal fina yodada, cristalina, bien conservado en envase de 1 kg.- Cotizar por kilo.
28	Sal gruesa	Sal gruesa yodada, cristalina, bien conservado en envase de 1 kg.- Cotizar por kilo.
29	Fideos	Fideos surtidos no quebradizos, en buen estado de conservación en paquetes de 5 kg.- Cotizar por kilo.
30	Fideos	Fideos tipo tallarín, en buen estado de conservación en paquetes de 5 kg.- Cotizar por kilo.
31	Arroz	Granos enteros descascarados, lustrosos. Secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas, presentación en bolsa de 25 kg. Cotizar por kilo
32	Queso Rallado	Queso rallado, presentación en paquetes de 140 gramos, bien conservados. Cotizar por unidad.
33	Pan para Pancho	Pan para panchos de Viena, presentacion en paquetes de 12 unidades. Cotizar por unidad de paquetes x 12 unds.
34	Coquito	Coquito en buen estado de conservacion, sin sustancias extrañas, libres de insectos o gorgojos, presentacion en bolsas de polietileno de 5kg. Cotizar por kilo
35	Maní Triturado	Maní triturado y tostado, presentación en paquetes de 1 kg. Cotizar por kilo.
36	Miel Negra	Miel negra pura, presentacion en botella de 1ltrs . Cotizar por unidad.
37	Poroto	Granos enteros descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas.- presentación en bolsa de 50 kg. Cotizar por kilo

38	Harina de maíz	Harina de maíz, fresca y bien conservada; presentación en bolsa de 10 kg. Cotizar por kilo.
----	----------------	--

(Programa 1.1.5) Dirección de Comunicación Social (DIGECOSO)

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS

ítem	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
39	Agua Mineral	Producto: Agua mineral sin gas - Plantilla: Bidones de 20 Lts - Versión: 2. Cotizar por unidad
40	Café Molido	Café Torrado molido, tostado tipo exportacion envasado en paquetes de 500 gramos. Cotizar por unidad
41	Leche entera líquida	Producto: Leche de entera liquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5. Cotizar por litro.
42	Edulcorante	Edulcorante de stevia, en liquido presentacion frascos de 600 ml. Cotizar por unidad.

(Programa 1.1.7) Dirección General de Tecnología de la Información y la Comunicación (DIGETIC)

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS

ítem	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
43	Manteca dietética de mesa	Manteca de mesa, con 0 % de grasas trans, sin colesterol, con fibras fortificadas con vitaminas, bien conservado, con toda la informacion nutricional para el producto. Presentacion en pote de 500 gramos. Cotizar por unidad de pote.
44	Leche entera líquida	Producto: Leche de entera liquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5. Cotizar por litro.
45	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, como minimo de 6 meses de fecha de vencimiento desde la entrega del producto, con toda la informacion nutricional proporcionada para el producto, presentacion en frasco 1000 gramos. Cotizar por frasco.

46	Pan para sandwich	Pan de sandwich, bien conservados en paquetes de 1 kilogramo. Cotizar por kilo
47	Pan para hamburguesa	Pan para hamburguesa, presentacion en paquetes de 6 unidades. Cotizar por unidad de paquete de 6 unidades
48	Pan para panchos	Pan de Viena para pancho, presentacion en paquetes de 12 unidades. Cotizar por unidad de paquete de 12 unidades
49	Mermelada de guayaba.	Mermelada de guayaba, bien conservados, sin sabor ni olor desagradables, libre de sustancias extrañas y moho, con la marca del bien y la descripción de ingredientes e información nutricional, presentación en frascos de 1kilo. Cotizar unidad de frasco de 1 kilo.
50	Miel negra	Miel negra pura, presentación en botella de 1 litro. Cotizar por unidad de botella de 1 litro.
51	Café Instantaneo concentrado	Café instantaneo concentrado, de café granulado tostado tipo exportación, con plazo minimo de entrega de un año antes de su vencimiento, presentacion en envases de conservación de 1 Kg . Cotizar por unidad.
52	Jugo elaborado sobre x 8L	Jugo elaborado en polvo, concentrado, bien conservados, como minimo de 6 meses de fecha de vencimiento, con toda la informacion nutricional proporcionada para el producto. Presentacion en sobre de 200 gramos que rinde para ocho litros. Cotizar por unidad de sobre
53	Banana	Según Plantilla DNCP N° DNCP000097. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.
54	Manzana	Manzanas Maduras pero frescas en buen estado de conservación. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
55	Naranja	Naranjas Maduras pero frescas en buen estado de conservación. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
56	Jamón	Jamon cocido, tipo exportacion, sin olor ni contaminación. La provisión se hara por kilo y en rodaja o fetas, en buenas condiciones de conservacion. Cotizar por kilo.
57	Queso para sandwich	Queso tipo para sandwich, frescos y tiernos, sin olor ni contaminación. La provisión se hara por kilo y en rodaja o fetas, presentacion en paquete de 1 kilogramos cortado en fetas. Cotizar por kilo
58	Pancho	Pancho de 1ra calidad, conservados en buen estado, presentacion en paquete de 5 kilos. Cotizar por kilo

59	Chorizo	Chorizo de 1ra calidad, parrillero sin picantes y con picantes de acuerdo al pedido, frescos y conservados en buen estado, en paquetes de 5 kilos. Cotizar por kilo
60	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna, presentacion en caja de 12 unidades; Bien conservados, a fecha de vencimiento minimo de 6 meses posteriores a la fecha de fabricación, la misma deberá contener toda informacion nutricional requerida. Cotizar por caja de 12 Unidades.
61	Gaseosa	Gaseosa en botellas de 2 litros, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonadata, azúcar, colorante, INS 150 D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
(Programa 1.1.8) Dirección de Material Bélico (DIMABEL)		
ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS		
Ítem	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
62	Huevos de gallina	Huevos de gallina frescos conservados en buen estado, en planchas de 30 unidades. Cotizar por unidad.
63	Manteca dietética de mesa	Manteca dietética de mesa, con 0 % de grasas trans, sin colesterol, con fibras fortificadas con vitaminas, bien conservado, con toda la informacion nutricional para el producto. Presentacion en pote de 500 gramos. Cotizar por unidad de pote.
64	Leche entera liquida	Producto: Leche de entera liquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5. Cotizar por litro.
65	Queso rallado	Queso rallado, elaborada con queso de pasta dura, semi sura y blanda, leche pasteurizada, fermentos lácticos, cloruro de calcio, cloruro de sodio y cuajo, crema de leche y almidón de maiz, bien conservados envasados en sobres. Presentacion en envases plásticos de 140 gr. Cotizar por unidad
66	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, como minimo de 6 meses de fecha de vencimiento desde la entrega del producto, con toda la informacion nutricional proporcionada para el producto, presentacion en frasco 1000 gramos. Cotizar por frasco.
67	Cilantro/ Kuratu	Kuratu, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 200 gramos. Cotizar por sobre

68	Laurel de España	Laurel de España, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 15 gramos. Cotizar por sobre
69	Extracto de tomate	Extracto de tomate, bien conservados, presentacion en envase de Tetra Pack de 500 gramos. Cotizar por unidad.
70	Orégano seco	Orégano, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 100 gramos. Cotizar por sobre.
71	Pimienta	Pimienta, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 200 gramos. Cotizar por sobre.
72	Sal fina	Sal fina yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plastico impermeable, presentacion en paquete de 1 kilogramo. Cotizar por kilo.
73	Sal gruesa	Sal gruesa yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plastico impermeable, presentacion en paquete de 5 kilogramo. Cotizar por kilo.
74	Vinagre blanco	Vinagre de manzana, 100% natural, de fermentación de jugo natural de manzana, bien conservados, presentacion en envases plásticos de 1 Litro. Cotizar por litro.
75	Kétchup pote x 250gr	Kétchup, bien conservados, presentacion en envases sachet o pote de 250 gramos, vencimiento no menos a seis meses desde su entrega. Cotizar por unidad.
76	Salsa de tomate x 500gr	Salsa de tomate, bien conservados, presentacion en envases sachet o pote de 500 gramos, con plazo minimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento. Cotizar por unidad.
77	Mostaza pote x 250gr	Mostaza, bien conservados, presentacion en envases sachet o pote de 250 gramos, vencimiento no menos a seis meses desde su entrega. Cotizar por unidad.
78	Mayonesa de 3kg	Mayonesa de 3kg, bien conservados, con los siguientes ingredientes como minimo: agua, oleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo minimo de entrega de seis meses antes de su vencimiento. Presentacion en envases sachet de 3 kilogramo. Cotizar por unidad.
79	Pan para sandwich	Pan de sandwich, bien conservados en paquetes de 1 kilogramo. Cotizar por kilo
80	Pan para hamburguesa	Pan para hamburguesa, presentacion en paquetes de 6 unidades. Cotizar por unidad de paquetes x 6 unidades.

81	Pan para panchos	Pan para panchos, de Viena, presentacion en paquetes de 12 unidades. Cotizar por unidad de paquete x 12 unidades
82	Mermelada de guayaba.	Mermelada de guayaba, bien conservados, sin sabor ni olor desagradables, libre de sustancias extrañas y moho, con la marca del bien y la descripción de ingredientes e información nutricional, presentación en frascos de 1kilo. Cotizar por unidad de frasco de 1 kilo.
83	Miel negra	Miel negra pura, presentación en botella de 1 litro. Cotizar por unidad de botella de 1 litro.
84	Ñoquis	Ñoquis, pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. Cotizar por unidad de paquete.
85	Ravioles	Ravioles de variedad surtida (carne, pollo, cuatro quesos, ricota), pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. Cotizar por unidad de paquete.
86	Disco para empanada mediano	Discos para empanadas, frescas, bien conservados, para freir u hornear, tamaño mediano, en paquetes de 12 unidades. Cotizar por unidad de paquete x 12 unidades
87	Fideo Surtido	Fideos surtidos, de la variedad espaggetti, tallarin, y cortadito. Elaborado con harina tipo 000 sin mezclas con sustancias extrañas, acidez 0,45% expresado en acido lactico, ceniza 0,65%, con humedad de 13% a 14% y dureza en prueba de coccion, no quebradizos, en buen estado de conservación. Presentacion en bolsas impermeables de 5 kilos. Cotizar por unidad de paquete de 5 kilo.-
88	Café Instantaneo concentrado	Café instantaneo concentrado, de café granulado tostado tipo exportación, con plazo minimo de entrega de un año antes de su vencimiento, presentacion en envases de conservación de 1 Kg. Cotizar por unidad .
89	Jugo elaborado sobre x 8L	Jugo elaborado en polvo, concentrado, bien conservados, como minimo de 6 meses de fecha de vencimiento, con toda la informacion nutricional proporcionada para el producto. Presentacion en sobre de 200 gramos que rinde para ocho litros. Cotizar por unidad de sobre
90	Arveja en lata	Arveja en lata, bien conservados, presentacion en envases lata de 300 gr. Cotizar por unidad de lata
91	Choclo en lata	Choclo en lata, bien conservados, presentacion en envases lata de 300 gr. Cotizar por unidad de lata
92	Arroz tipo glasé	Arroz tipo glasé, tipo I granos enteros tipo exportación, descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas. Presentacion en bolsas de 50 kilos. Cotizar por kilo .

93	Poroto rojo	Poroto rojo o colorado, granos enteros descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas. Presentacion en bolsa impermeable de 1 kilo. Cotizar por kilo.
94	Harina de Maiz	Harina de maiz blanco, frescos, sin gorgojos u otros insectos, no ardidos, sin moho ni olor, bien conservados. Presentacion en bolsa de plastico impermeable de 5 kilogramos. Cotizar por kilo.
95	Cabeza de ajo	Cabeza de ajo de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por unidad de cabeza de ajo.
96	Mandioca	Mandioca fresca y madura, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción. Presentacion en bolsa de 50 kilos. Cotizar por kilo
97	Lechuga	Lechuga fresca, en mazo y bien conservada, no machucada. Presentacion bolsa de 2 mazos. Cotizar por unidad de mazo.
98	Orégano en hoja	Orégano en hoja, frescos, y bien conservados en mazo. Presentacion en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
99	Perejil	Perejil en hoja, frescos, y bien conservados en mazo. Presentacion en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
100	Acelga	Acelga frescos, y bien conservados en mazo. Presentacion en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
101	Cebollita en hoja	Cebollita en hojas, frescos, y bien conservados en mazo. Presentacion en bolsa de 12 mazos. Cotizar por unidad de mazo.
102	Remolacha	Remolacha fresca y madura, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentacion en bolsa 1 kilo. Cotizar por kilo.
103	Repollo	Repollo, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.
104	Banana	Según Plantilla DNCP N° DNCP000097. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.
105	Manzana	Manzanas Maduras pero frescas en buen estado de conservación. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.

106	Naranja	Naranjas Maduras pero frescas en buen estado de conservación. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.
107	Jamón	Jamon cocido, tipo exportacion, sin olor ni contaminación. La provisión se hara por kilo y en rodaja o fetas, en buenas condiciones de conservacion. Cotizar por kilo.
108	Queso para sandwich	Queso tipo para sandwich, frescos y tiernos, sin olor ni contaminación. La provisión se hara por kilo y en rodaja o fetas, presentacion en paquete de 1 kilogramos cortado en fetas. Cotizar por kilo
109	Muslo de pollo	Muslo de pollo tamaño grande, congelado, envasado en bolsas de polietileno con la fecha de vencimiento impresa, transportado en vehiculos habilitados por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte y manipuleo, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Presentación en bolsas de 5 kg. Cotizar por kilogramo.
110	Pollo entero	Pollo entero, congelado, envasado en bolsas de polietileno, transportado en vehiculos habilitados por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provision será por kilogramos, en buenas condiciones de conservacion. Presentacion en bolsa de 15 kilos. Cotizar por kilo.
111	Carnaza blanca	Carnaza blanca. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.
112	Costilla	Costilla de 1ra calidad. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.
113	Lomo	Lomo. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.

114	Peceto	Peceto. Presentacion en paquete de 1 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.
115	Puchero de 1ra.	Puchero de 1ra calidad. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.
116	Carnaza de 2da.	Carnaza de 2da calidad. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.
117	Rabadilla	Rabadilla. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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	Vacio	Vacio. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.
119	Carnaza de 1ra.	Carnaza de 1ra calidad. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.

120	Carne molida	Carne molida de 1ra calidad. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.
121	Tapa Cuadril	Tapa cuadril. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos 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.
122	Pancho	Pancho de 1ra calidad, conservados en buen estado, presentacion en paquete de 5 kilos. Cotizar por kilo
123	Chorizo	Chorizo de 1ra calidad, parrillero sin picantes y con picantes de acuerdo al pedido, frescos y conservados en buen estado, en paquetes de 5 kilos. Cotizar por kilo
124	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna, en paquete de 12 unidades. Bien conservado, con la fecha de vencimiento minimo de 6 meses posteriores, con la informacion nutricional requerida. Cotizar por unidad de caja x 12 unidades.
125	Carne de cerdo	Carne de cerdo, fresco, sin tocino, como minimo 12 hs de reposo posterior al faenamiento, de cerdo grande, tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitador por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. Acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Cotizar por kilo.
126	Gaseosa	Gaseosa en botellas de 2 litros, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonadata, azúcar, colorante, INS 150 D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
(Programa 1.1.9 y Programa 1.1.10) Comando de las Fuerzas Militares y Comando en Jefe (FFMM - COMANJEFE)		
ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS		
ítem	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas

127	Queso para sandwich	Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable ni contaminación, la provisión será por kg, en rodaja y en paquete de 1 kg. Como minimo, Producción Nacional. Cotizar por kilo.
128	Leche entera liquido	Producto: Leche de entera liquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5. Cotizar por litro.
129	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Como minimo, Cotizar por kg. Producción Nacional
130	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pak de 500 gr. Cotizar por unidad.
131	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 gr. 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.
132	Arroz	Arroz tipo glasé, con calcio, sodio, potasio, hierro, carbohidratos y proteínas. Presentación en paquete de 5 kls. Cotizar por paquete de 5 kg. Cotizar por kilo.
133	Huevos de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado. Cotizar por unidad.
134	Sal fina	Sal fina yodada, sin sodio. Presentación en paquete plástico de 1 kg. Cotizar por kilo.
135	Disco para empanada	Discos para empanadas, para freír, tamaño grande, bien conservados en paquetes de 12 unidades. Cotizar por unidad de paquetes.
136	Jugo Elaborado en polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por sobre.
137	Caramelo Frutal	Caramelos con rellenos frutales, presentacion en paquete 810 gr. Cotizar por paquete.
138	Caramelo de leche	Caramelos de leche con relleno, presentacion en paquete 822 gr. Cotizar por unidad de paquete.
139	Caramelo café	Caramelos de café con relleno, presentacion en paquete 822 gr. Cotizar por unidad de paquete.
140	Galletita Salvado	Producto: Galletita salvada - Plantilla: Galletita salvada - Versión: 2. Cotizar por unidad

141	Galletita Salada	Ingredientes: harina de trigo enriquecida, jarabe de glucosa, extracto de malta, grasa bovina refinada, levadura, leudantes químicos, bicarbonato de sodio, emulsionante: lecitina de soja (hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina) contiene derivados de trigo, cebada, soja, puede contener leche. Cotizar por unidad
142	Cocido instantaneo	Cocido instantaneo, presentación en paquete de 500gr. Cotizar por paquete.
143	Latas de Durazno	Duraznos en almíbar 820 gr. Presentacion en lata..
144	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.
145	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en botellas de 1 Lts. Cotizar por unidad.
146	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en bidón de 5 Lts. Cotizar por unidad.
147	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial, presentación en Tetra Pack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
148	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial dietético presentación en Tetra Pack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
149	Te de Anís	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
150	Te de boldo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
151	Te verde	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
152	Te rojo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
153	Te burrito	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
154	Te Ka'a he'e	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.

155	Te Jaguareté ka'a	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
156	Te negro	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
157	Carne molida	Carne molida de primera de carnaza negra, limpia, fresca y bien conservada, provisión por kg. Cotizar por kilo.
158	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 kilo.
159	Pancho	Pancho fresco y conservado en buen estado. Cotizar por kilo.
160	Muslo de pollo	Muslo de pollo fresco y conservado en buen estado. Presentación paquete plástico resistente. Cotizar por kilo.
161	Pollo entero	Fresca y conservados en buen estado. Presentación paquete de pollo entero en plásticos resistentes. Cotizar por kilo.
162	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, ternura, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
163	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna congelada, sin perder la cadena de frío, presentación en caja de 48 unidades. Cotizar por unidad de caja
164	Pera	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, Cotizar por kilo.
165	Manzana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, Cotizar por kilo.
166	Banana	Según Plantilla DNCP N° DNCP000097. Presentación en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.
167	Queso para sandwich	Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable ni contaminación, la provisión será por kg, en rodaja y en paquete de 1 kg. Como mínimo, Producción Nacional. Cotizar por kilo.

168	Leche entera liquido	Producto: Leche de entera liquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5. Cotizar por litro.
169	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Como minimo, Producción Nacional. Cotizar por kilo.
170	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pak de 500 gr. Cotizar por unidad.
171	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 gr. 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.
172	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.
173	Huevos de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado. Cotizar por unidad.
174	Sal fina	Sal fina yodada, sin sodio. Presentación en paquete plástico de 1 kg. Cotizar por kilo.
175	Disco para empanada	Discos para empanadas, para freir, tamaño grande, bien conservados en paquetes de 12 unidades. Cotizar unidad de paquetes.
176	Jugo Elaborado en polvo	Jugo Elaborado en polvo, Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por unidad de sobre.
177	Caramelo Frutal	Caramelos con rellenos frutales, presentacion en paquete 810 gr. Cotizar por unidad de paquete.
178	Caramelo de leche	Caramelos de leche con relleno, presentacion en paquete 822 gr. Cotizar por unidad de paquete.
179	Caramelo café	Caramelos de café con relleno, presentacion en paquete 822 gr. Cotizar por unidad de paquete.
180	Galletita Salvado	Producto: Galletita salvada - Plantilla: Galletita salvada - Versión: 2. Cotizar por unidad

181	Galletita Salada	Ingredientes: harina de trigo enriquecida, jarabe de glucosa, extracto de malta, grasa bovina refinada, levadura, leudantes químicos, bicarbonato de sodio, emulsionante: lecitina de soja (hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina) contiene derivados de trigo, cebada, soja, puede contener leche. Cotizar por unidad.
182	Cocido instantaneo	Cocido instantaneo, presentación en paquete de 500gr. Cotizar por unidad de paquete.
183	Latas de Durazno	Dulce de Duraznos en almíbar, Presentacion en latas de 820 gr. Cotizar por unidad.
184	Aceite vegetal comestibles de oliva	Aceite vegetal comestible de oliva, sin colesterol, refinado en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, de color firme no turbio, apto para el consumo humano. Envasado de fábrica con la marca y tiempo de vencimiento en botella de 1 litro.- Cotizar por litro.
185	Edulcorante Liquido	Edulcorante liquido de mesa, con ka'a he'e y cero calorías, presentación en frascos plástico con tapa rosca de 500 a 600 ml.- Cotizar por unidad.
186	Queso para untar	Queso para untar conservado, presentacion en pote de 200 gramos. Cotizar por unidad.
187	Pan Integral	Pan integral, para sandwich, en paquetes de 690 gr. Como minimo, Cotizar por unidad de paquetes.
188	Mermelada de guayaba	Mermelada de guayaba, bien conservados, sin sabor ni olor desagradables, libre de sustancias extrañas y moho, con la marca del bien y la descripción de ingredientes e información nutricional, presentacion en frascos de 1kilo. Como minimo. Cotizar por frasco de 1 kilos. Cotizar por kilo.
189	Yogurt no dietético	Yogurt no dietético, envasado recientemente y bien conservados, en sachet de plástico de 1 litro. Como minimo. Cotizar por litro. Producción Nacional. Cotizar por unidad.
190	Mostaza	Aderezo a base Mostaza con minerales y vitaminas A, B y C, con semillas de mostaza cultivados sustentablemente. Presentación en envases de plásticos de 900 gr como minimo. Cotizar por unidad. Cotizar por unidad.
191	Kétchup	Kétchup con carbohidratos, potasio, calcio y hierro. Presentación en envases plásticos de 250 gr. Cotizar por unidad. Cotizar por unidad.
192	Manteca	Manteca, bien conservados, en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo. Cotizar por unidad.

193	Caramelo	Caramelos duros mentolados de sabores artificiales, presentacion en paquetes pequeños de 34 gramos. Cotizar por caja de 21 paquetes pequeños. Cotizar por unidad.
194	Agua Mineral	Producto: Agua mineral sin gas - Plantilla: Bidones de 20 Lts - Versión: 2. Cotizar por unidad.
195	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.
196	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en botellas de 1 Lts. Cotizar por unidad.
197	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en bidón de 5 Lts. Cotizar por unidad.
198	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial, presentación en Tetra Pack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
199	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial dietético presentación en Tetra Pack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
200	Bebida energizante	Bebida energética deportiva, isotónica multifrutas, en presentacion de botella de 500 ml. Cotizar por unidad.
201	Te de Anis	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
202	Te de boldo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
203	Te verde	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
204	Te rojo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
205	Te burrito	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
206	Te Ka'a he'e	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.

207	Te Jaguareté ka'a	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
208	Te negro	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
209	Te de manzanilla	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por unidad de caja.
210	Carne molida	Carne molida de primera de carnaza negra, limpia, fresca y bien conservada, Cotizar por kilo.
211	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 kilo.
212	Pancho	Pancho fresco y conservado en buen estado. Cotizar por kilo.
213	Muslo de pollo	Muslo de pollo fresco y conservado en buen estado. Presentación paquete plástico resistente. Cotizar por kilo.
214	Pollo entero	Fresca y conservados en buen estado. Presentación paquete de pollo entero en plásticos resistentes. Cotizar por kilo.
215	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, ternura, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
216	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna congelada, sin perder la cadena de frío, presentación en caja de 48 unidades. Cotizar por unidad de caja x 48 unidades.
217	Pera	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, Cotizar por kilo.
218	Manzana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, Cotizar por kilo.
219	Banana	Según Plantilla DNCP N° DNCP000097. Presentación en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.

220	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. Cotizar por unidad.
221	Naranja	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, Cotizar por kilo.
222	Mamón	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, Cotizar por kilo.
223	Kiwi	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, Cotizar por kilo.

(Programa 1.1.11) Obispado de las Fuerzas Armadas de la Nación y la Policía Nacional

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS

ítem	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
224	Carne Vacuna en Res	Se recibirá carne limpia al gancho de novillos de 1º categoría, clasificación en el mercado tipo exportacion, como minimo novillos medio gordo, de 2 a 4 años, (hasta 4 dientes), en cortes de media res, deberá estar cortada en sus partes correspondientes, con un peso promedio de 120 a 160 kilos, cada media res, los cortes de 1º categoría (TRASERO) y 2º categoría (DELANTERO) serán de un minimo de 54% del total, con todas sus partes, (lomo, lomoito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc, inocuidad de la carne, en buen estado de, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes, físicos(cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis etc,) y químicos, (residuos de detergente, hipoclorito de sodio, grasa de rondana, etc), o cualquier sustancia que indique que el producto, no cumple con las normas de inocuidad, según la inspección técnica veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, con un minimo de descanso de 24 horas en corrales antes de la faena características organolépticas: con color rojo cereza, de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza, y textura, la merma liquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberá observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas. El producto en el momento de la entrega deberá contar con 24 hs de refrigeración en cámara a una temperatura de 2 a 7 grados Celsius, y su traslado para la entrega deberá ser en camiones frigoríficos que mantengan la misma temperatura. Cotizar por kilo.
225	Pollo entero	Pollo Entero, tamaño grande, congelado, envasado en bolsas de polietileno, con la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase, transportado en vehículos habilitados por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provisión será en bolsas y en buenas condiciones de conservación. La entrega estará acompañada de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. (El precio que se indicara en la oferta será la del precio unitario por kilo). Producción Nacional. Cotizar por Unidad.

(Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS		
Ítem	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
226	Aceite vegetal comestibles de oliva	Aceite de oliva, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en botella de 250 ml. Cotizar por Unidad.
227	Arroz	Arroz tipo Glasé, granos enteros descascarados, secos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas, presentación en paquete de 5 kg. Cotizar por kilos.
228	Harina de maiz	Harina de maíz, sin gorgojos u otros insectos, no ardidos, sin moho ni olor, bien conservados, presentación en bolsa de papel resistente de 5 kg. Cotizar por kilos
229	Fideos	Fideos surtidos, no quebradizos, bien conservados, presentación en paquete de 1 kg. Cotizar por kilos.
230	Banana	Tamaño mediano, en buen estado de conservación en el momento de la recepción, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme presentación en cajas de 20 kilogramos. Cotizar por kilos.
231	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.
232	Dulce de batata	Dulce de batata en pote de 500gr, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción. Cotizar por unidad.-
233	Crema de Leche	Crema de Leche en pote de 350gs como mínimo. Cotizar por unidad
234	Vinagre blanco	Vinagre blanco, bien conservados, en botella de plástico de 1 litro. Cotizar por litro.
235	Arveja en lata	Arveja en lata, bien conservados, presentación en envases lata de 300 gr. Cotizar por unidad de lata
236	Choclo en lata	Choclo en lata, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en lata de 300 grs. Cotizar por unidad de lata.

237	Cafe concentrado	Café concentrado, de café granulado tostado tipo exportación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, presentación en envases de conservación de 1000 gr. Cotizar por unidad.
238	Durazno en almibar en lata	Dulce de durazno conservado en almibar en mitades, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, con toda la información nutricional proporcionada para el producto, presentación en lata 800 gramos. Cotizar por unidad de lata.
239	Salsa de Soja	Salsa de soja, bien conservadas, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en botella de 1 lt. Cotizar por litro.
240	Disco para empanada	Discos para empanadas, frescas, bien conservados, para freír u hornear, tamaño GRANDE, en paquetes de 12 unidades. Cotizar por unidad de paquete.
241	Galleta molida	Galleta molida, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, presentación en envases de 1000 gr. Cotizar por unidad de paquete.
242	Ñoquis	Ñoquis, pasta fresca, bien conservados en paquetes de 500gr. Cotizar por unidad de paquete.
243	Ravioles	Ravioles de variedad surtida (carne, pollo, cuatro quesos, ricota), pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. Cotizar por unidad de paquete.
244	Huevo de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado. Cotizar por unidad de plancha de 30.
245	Queso para sandwich	Queso tipo para sandwich, frescos y tiernos, sin olor ni contaminación. La provisión se hará por kilo y en rodaja o cortado en fetas. Cotizar por kilo.
246	Leche entera en liquido	Producto: Leche de entera liquido - Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5. Cotizar por litro.
247	Lomo	Lomo. fresco, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, de novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados. Presentación en paquete de 5kgs. Cotizar por kilos.
248	Peceto	Peceto. fresco, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, de novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados. Presentación en paquete de 5kgs. Cotizar por kilos.
249	Costilla de 1ra	Costilla de 1ra. Calidad, fresco, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, de novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados. Presentación en paquete de 5kgs. Cotizar por kilos.

250	Muslo de Pollo	Muslo de pollo fresco y conservado en buen estado. Presentacion paquete plástico resistente. Cotizar por kilos.
251	Carne de cerdo	Carne de cerdo en res, fresco, sin tocino, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento. Presentación en bolsa de 5 kgr. Cotizar por kilo.
252	Naranja	De tamaño mediano, presentación en bolsas de 20 kilogramos. Cotizar por kilos.
253	Ajo	Ajo en buen estado. Cotizado por Kilo.
254	Remolacha	De tamaño mediano, presentación en bolsas de 20 kilogramos. Cotizar por kilos.
255	Limón	De tamaño mediano como mínimo, presentación en bolsas de 20 kilogramos. Cotizar por kilos.
256	Jamon	Jamon cocido en bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío sin imperfecciones, Contenido neto en kilogramos, rotulados con fecha de elaboración y vencimiento , especificando día, mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del Fabricante visible, N° de RE y R.S.P.A Características; pasta prensada, elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte en vehiculos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frio. Cotizar por kilogramo.
257	Edulcorante	Edulcorante en frasco de 100 ml. como mínimo. Cotizar por unidad.
258	Papa	Deberá ser negra o blanca, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción presentación en bolsas de 20 kilogramos. Cotizar por kilos.-
259	Café instantaneo frasco de 200gr	Café instantaneo concentrado, de café granulado tostado tipo exportación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, presentacion en envases de conservación de 200 gr. Cotizar por unidad.
260	Dulce de guayaba	Dulce de guayaba, frasco de 400 gr. bien conservado, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, presentacion en envases de plastico, cotizar por unidad

261	Fiambre	Fiambre con verduras procesadas en bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío sin imperfecciones, Contenido neto en kilogramos, rotulados con fecha de elaboración y vencimiento, especificando día, mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del Fabricante visible, N° de RE y R.S.P.A Características; pasta prensada, elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte en vehiculos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frio. Cotizar por kilogramo.
262	Mayonesa	Mayonesa con vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, presentacion en envases de conservación de 425 gr como minimo. Cotizar por unidad.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

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

- TCnel. DCEM José Ariel Araujo Garcete; Tesorero del Centro Financiero N° 1 del Comanjefe.
- Cap Int Oscar Maidana; Girador del Batallón Conjunto de Fuerzas Especiales (BCFE).
- TCnel DCEM Jhon Ewar Bavera Palacios Cristaldo; Girador del Comando de Fuerzas Militares/Comanjefe.
- Cnel DCEM Justo Aurelio Araujo Lopez; Girador de la Direccion de Material Bélico (DIMABEL).
- Cap Int Eva María Espínola Dure; Girador de la Direccion General de tecnologías de la Informacion y Comunicación (DIGETIC).
- My Int Oscar Velázquez; Girador del Obispado Castrense.
- Cap AvL Eder Gamarra Britez; Girador de la Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL).

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 de proveer alimentos al Personal Militar que presta servicio en las diferentes Unidades Responsables del Comando de Fuerzas Militares y Comando en Jefe, 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 las patria y en especial del Personal Militar que presta servicio en las diferentes Unidades Responsables del Comando de Fuerzas Militares y Comando en Jefe, en virtud a 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 y alimentación de Cada Unidad Responsable afectadas en el presente proceso licitatorio, en base a las necesidades operacionales para la elaboración adecuada de los Alimentos y Raciones que serán destinadas al consumo del personal militar, en virtud a las Operaciones asignadas a cada UU.RR, las 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:

Item	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
1	Ajo	UNI	200	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
2	Mandioca	kg	200	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
3	Lechuga	UNI	200	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
4	Cebollita en hoja	UNI	200	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
5	Repollo	kg	200	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
6	Cilantro / Kuratu	UNI	200	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
7	Muslo de pollo	kg	250	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
8	Costilla	kg	300	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
9	Puchero 1ra	kg	300	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
10	Jamon	kg	200	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23
11	Vacio	kg	300	Asuncion - Tesorería CFN° 1	31-dic-23

12	Carne molida	kg	150	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
13	Huevo de gallina	UNI	100	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
14	Comino	UNI	30	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
15	Extracto de tomate	UNI	100	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
16	Oregano	UNI	50	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
17	Pimienta	UNI	50	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
18	Sal fina	kg	50	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
19	Sal gruesa	kg	50	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
20	Ñoquis	kg	80	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
21	Fideos	kg	80	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
22	Arroz	kg	80	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
23	Poroto rojo	kg	80	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
24	Harina de maiz	kg	80	Asuncion - Tesoreria CFN° 1	31-dic-23
25	Salsa picante	UNI	150	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23

26	Extracto de tomate	kg	1.000	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
27	Sal fina	kg	650	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
28	Sal gruesa	kg	650	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
29	Fideos	kg	300	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
30	Fideos	kg	281	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
31	Arroz	kg	2.000	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
32	Queso Rallado	UNI	250	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
33	Pan para Pancho	UNI	500	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
34	Coquito	kg	1.300	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
35	Mani Triturado	kg	200	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
36	Miel Negra	UNI	150	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
37	Poroto	kg	300	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
38	Harina de maíz	kg	200	Asuncion - Giraduria BCFE	31-dic-23
39	Agua mineral	UNI	900	Asuncion - Giraduria DIGECOSO	31-dic-23

40	Café molido	UNI	70	Asuncion - Giraduria DIGECOSO	31-dic-23
41	Leche entera	UNI	228	Asuncion - Giraduria DIGECOSO	31-dic-23
42	Edulcorante	UNI	21	Asuncion - Giraduria DIGECOSO	31-dic-23
43	Manteca dietética de mesa	UNI	20	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
44	Leche entera líquida	LT	120	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
45	Dulce de leche	UNI	30	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
46	Pan para sandwich	kg	50	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
47	Pan para hamburguesa	UNI	50	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
48	Pan para panchos	UNI	50	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
49	Mermelada de guayaba.	UNI	30	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
50	Miel negra	UNI	15	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
51	Café Instantaneo concentrado	UNI	30	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
52	Jugo elaborado sobre x 8L	UNI	24	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
53	Banana	kg	50	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23

54	Manzana	kg	50	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
55	Naranja	kg	50	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
56	Jamón	kg	50	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
57	Queso para sandwich	kg	57	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
58	Pancho	kg	90	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
59	Chorizo	kg	90	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
60	Hamburguesa de carne vacuna	UNI	90	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
61	Gaseosa	UNI	40	Asuncion - Giraduria DIGETIC	31-dic-23
62	Huevos de gallina	UNI	10.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
63	Manteca dietetica de mesa	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
64	Leche entera liquida	LT	5.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
65	Queso rallado	UNI	400	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
66	Dulce de leche	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
67	Cilantro/ Kuratu	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23

68	Laurel de españa	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
69	Extracto de tomate	UNI	500	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
70	Oregano seco	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
71	Pimienta	UNI	50	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
72	Sal fina	kg	801	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
73	Sal gruesa	kg	500	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
74	Vinagre blanco	LT	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
75	Ketchut pote x 250gr	UNI	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
76	Salsa de tomate x 500gr	UNI	600	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
77	Mostaza pote x 250gr	UNI	210	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
78	Mayonesa de 3kg	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
79	Pan para sandwich	kg	400	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
80	Pan para hamburguesa	UNI	500	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
81	Pan para panchos	UNI	250	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23

82	Mermelada de guayaba.	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
83	Miel negra	UNI	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
84	Ñoquis	UNI	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
85	Ravioles	UNI	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
86	Disco para empanada mediano	UNI	600	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
87	Fideo Surtido	kg	1.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
88	Café Instantaneo concentrado	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
89	Jugo elaborado sobre x 8L	UNI	300	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
90	Arveja en lata	UNI	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
91	Choclo en lata	UNI	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
92	Arroz tipo glace	kg	1.200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
93	Poroto rojo	kg	1.100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
94	Harina de Maiz	kg	1.050	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
95	Cabeza de ajo	UNI	400	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23

96	Mandioca	kg	800	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
97	Lechuga	UNI	2.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
98	Orégano en hoja	UNI	50	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
99	Perejil	UNI	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
100	Acelga	UNI	100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
101	Cebollita en hoja	UNI	400	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
102	Remolacha	kg	300	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
103	Repollo	kg	500	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
104	Banana	kg	300	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
105	Manzana	kg	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
106	Naranja	kg	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
107	Jamón	kg	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
108	Queso para sandwich	kg	300	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
109	Muslo de pollo	kg	1.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23

110	Pollo entero	kg	2.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
111	Carnaza blanca	kg	1.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
112	Costilla	kg	1.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
113	Lomo	kg	1.500	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
114	Peceto	kg	560	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
115	Puchero de 1ra.	kg	2.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
116	Carnaza de 2da.	kg	2.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
117	Rabadilla	kg	1.100	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
118	Vacio	kg	1.000	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
119	Carnaza de 1ra.	kg	1.500	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
120	Carne molida	kg	1.200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
121	Tapa Cuadril	kg	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
122	Pancho	kg	250	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
123	Chorizo	kg	250	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
124	Hamburguesa de carne vacuna	UNI	240	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23

125	Carne de cerdo	kg	200	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
126	Gaseosa	UNI	500	Asuncion - Giraduria DIMABEL	31-dic-23
127	Queso para sandwich	kg	380	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
128	Leche entera liquido	LT	2.400	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
129	Dulce de leche	kg	100	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
130	Extracto de tomate	UNI	100	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
131	Cafe concentrado instantaneo	kg	450	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
132	Arroz	kg	500	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
133	Huevos de gallina	UNI	3.240	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
134	Sal fina	kg	50	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
135	Disco para empanada	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
136	Jugo Elaborado en polvo	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23

137	Caramelo Frutal	UNI	100	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
138	Caramelo de leche	UNI	100	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
139	Caramelo café	UNI	100	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
140	Galletita Salvado	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
141	Galletita Criollita	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
142	Cocido instantaneo	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
143	Latas de Durazno	UNI	240	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
144	Gaseosa	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
145	Jugo Natural	UNI	200	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
146	Jugo Natural	UNI	100	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
147	Jugo Natural	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
148	Jugo Natural	UNI	351	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23

149	Te de Anis	UNI	336	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
150	Te de boldo	UNI	336	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
151	Te verde	UNI	336	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
152	Te rojo	UNI	336	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
153	Te burrito	UNI	336	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
154	Te Ka,a he,e	UNI	336	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
155	Te Jaguarete ka,a	UNI	336	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
156	Te negro	UNI	336	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
157	Carne molida	kg	370	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
158	Jamón	kg	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
159	Pancho	kg	300	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
160	Muslo de pollo	kg	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23

161	Pollo entero	kg	200	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
162	Costilla	kg	200	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
163	Hamburguesa de carne vacuna	UNI	202	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
164	Pera	kg	270	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
165	Manzana	kg	270	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
166	Banana	kg	370	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
167	Queso para sandwich	kg	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
168	Leche entera liquido	LT	3.360	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
169	Dulce de leche	kg	200	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
170	Extracto de tomate	UNI	300	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
171	Cafe concentrado instantaneo	UNI	500	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
172	Arroz	UNI	400	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23

173	Huevos de gallina	UNI	14.400	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
174	Sal fina	kg	96	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
175	Disco para empanada	UNI	400	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
176	Jugo Elaborado en polvo	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
177	Caramelo Frutal	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
178	Caramelo de leche	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
179	Caramelo café	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
180	Galletita Salvado	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
181	Galletita Criollita	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
182	Cocido instantaneo	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
183	Latas de Durazno	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
184	Aceite vegetal comestibles de oliva	LT	150	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23

185	Edulcorante Liquidado	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
186	Queso para untar	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
187	Pan Integral	kg	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
188	Mermelada de guayaba	kg	180	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
189	Yogurt no dietético	UNI	450	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
190	Mostaza	UNI	96	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
191	Kétchup	UNI	96	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
192	Manteca	UNI	150	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
193	Caramelo	UNI	150	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
194	Agua Mineral s/ Gas	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
195	Gaseosa	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
196	Jugo Natural	UNI	249	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23

197	Jugo Natural	UNI	140	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
198	Jugo Natural	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
199	Jugo Natural	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
200	Bebida energizante	UNI	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
201	Te de Anis	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
202	Te de boldo	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
203	Te verde	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
204	Te rojo	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
205	Te burrito	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
206	Te Ka,a he,e	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
207	Te Jaguarete ka,a	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
208	Te negro	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23

209	Te de manzanilla	UNI	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
210	Carne molida	kg	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
211	Jamón	kg	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
212	Pancho	kg	300	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
213	Muslo de pollo	kg	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
214	Pollo entero	kg	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
215	Costilla	kg	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
216	Hamburguesa de carne vacuna	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
217	Pera	kg	350	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
218	Manzana	kg	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
219	Banana	kg	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
220	Ajo	UNI	250	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23

221	Naranja	kg	480	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
222	Mamón	kg	120	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
223	Kiwi	kg	120	Asuncion - Giraduria FFMM/COMANJEFE	31-dic-23
224	Carne Vacuna en Res	kg	510	Asuncion - Giraduria Obispado Castrense	31-dic-23
225	Pollo entero	UNI	233	Asuncion - Giraduria Obispado Castrense	31-dic-23
226	Aceite vegetal comestibles de oliva	UNI	24	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
227	Arroz	kg	350	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
228	Harina de maiz	kg	120	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
229	Fideos	kg	300	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
230	Banana	kg	50	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
231	Extrato de Tomate	UNI	300	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23

232	Dulce de batata	UNI	100	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
233	Crema de Leche	UNI	50	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
234	Vinagre blanco	LT	100	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
235	Arveja en lata	UNI	12	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
236	Choclo en lata	UNI	120	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
237	Cafe concentrado	UNI	20	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
238	Durazno en almibar en lata	UNI	120	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
239	Salsa de Soja	LT	120	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
240	Disco para empanada	UNI	200	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
241	Galleta molida	kg	50	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
242	Ñoquis	UNI	75	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
243	Ravioles	UNI	51	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23

244	Huevo de gallina	UNI	200	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
245	Queso para sandwich	kg	40	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
246	Leche entera en liquido	LT	1.200	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
247	Lomo	kg	192	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
248	Peceto	kg	60	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
249	Costilla de 1ra	kg	150	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
250	Muslo de Pollo	kg	300	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
251	Carne de cerdo	kg	200	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
252	Naranja	kg	101	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
253	Ajo	kg	30	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
254	Remolacha	kg	60	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23

255	Limon	kg	40	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
256	Jamon	kg	80	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
257	Edulcorante	UNI	40	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
258	Papa	kg	350	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
259	Café instantaneo frasco de 200gr	UNI	72	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
260	Dulce de guayaba	UNI	51	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
261	Fiambre	UNI	61	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23
262	Mayonesa	UNI	64	Asuncion - Giraduria SUCORJUMIL	31-dic-23

1. La entrega de los bienes podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, y de acuerdo a la necesidad de la Unidad Responsable de la ejecución presupuestaria.
2. La solicitud se hará efectiva a través de una Orden de Compra, debidamente firmada por los responsables de las líneas presupuestarias, y enviada a la empresa adjudicada.
3. El lugar de entrega de los Bienes adjudicados se realizara previa coordinación con la Administración de cada Unidad Responsable de la Ejecución presupuestaria, en el horario de 07:00 a 12:00, y de 14:00 a 17:00 horas de lunes a viernes (días hábiles), la entrega deberá estar acompañada de la Nota de Remisión, la misma deberá estar debidamente completadas por el Proveedor antes de la firma del Acta de Recepción.

Dirección de las Unidades Responsables:

- Centro Financiero N° 1 del Comando en Jefe Avenida Gral Santos e/ Avenida Mcal López Edificio CF 1 subsuelo. Teléf.: 021- 2498250.
- Giraduría Batallón Conjunto de Fuerzas Especiales Vía Férrea y Avda. Dr. Semidei Campo Grande, dentro del predio del Comando del Ejército. Teléf: 021 297-793.
- Direccion General de Comunicación Social (DIGECOSO) Av. Gral. Santos c/ Av. Mcal. Lopez Edificio del Comando de las Fuerzas Militares 021 2498
- Giraduría Dirección de Material Bélico; Avda. Dr. Semidei c/ Ruta Trans Chaco, Campo Grande. Teléf: 021- 293442.
- Giraduría Comando de las Fuerzas Militares Av. Gral. Santos c/ Av. Mcal. Lopez Edificio del Comando de las Fuerzas Militares Teléf: 021- 2498228 / 229

- (Giraduría Dirección General de Tecnología de la Información y Comunicación; Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Giraduría de la DIGETIC, Edificio del Estado Mayor Conjunto 2do piso. Teléf: 021- 2498162
 - Giraduría Obispado Castrense Calle Dr. Luis María Argaña y Prof. J. Román. Telef. 021-662015.
 - Giraduría Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL); Calle Oliva y 14 de mayo; Teléf: 021 444-13
4. El plazo de entrega de los bienes será a más tardar dentro de los 3 (tres) días corridos posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra por parte de la empresa adjudicada.
 5. El pedido de los bienes adjudicados comenzará a regir a partir de la firma del Contrato, los pedidos será comunicada al proveedor a través de una nota, previo acuerdo entre las partes.
 6. 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.
 7. El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción de bienes.
 8. La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción para recepcionar los bienes adjudicados.
 9. 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 el contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a 1 (un) día calendario, contados a partir de la fecha de su rechazo.

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

ORDEN DE COMPRA	Nota de Remisión / Acta de recepción	Desde la Emisión efectiva de la Orden de Compra a partir del mes de MARZO/2023 y posteriormente conforme a la necesidad y requerimiento de suministro en los sitios de entrega autorizados.
-----------------	--------------------------------------	---

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

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;

- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS;

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

- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

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

- Original o fotocopia del consorcio constituido.

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

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

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

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

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

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

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de 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 emisiones 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:

0,50 %

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

0,50

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

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

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 registró 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.

