

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

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

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE ALIMENTOS - PLURIANUAL**  
(versión 3)

ID de Licitación:

**435487**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**23/10/2023**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes - SBE"*  
*Versión 1*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	435487	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE ALIMENTOS - PLURIANUAL
Convocante:	Policia Nacional / Ministerio del Interior	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Policia Nacional	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Consultas Virtuales a traves del portal	Fecha Límite de Consultas:	19/10/2023 15:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	DPTO UOC - EL PARAGUAYO IND. C/ CHILE	Fecha de Entrega de Ofertas:	02/11/2023 08:30
Lugar de Apertura de Ofertas:	SALA REUNIONES DGAF - EL PARAGUAYO IND. C/ CHILE	Fecha de Apertura de Ofertas:	02/11/2023 08:40

### Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Lote	Anticipo:	20.0%
Vigencia del Contrato:	Hasta Cumplimiento Total de Obligaciones		

### Datos del Contacto

Nombre:	IGNACIA BRITZ DE MORENO	Cargo:	JEFA INTERINA
Teléfono:	021442200/0984980438	Correo Electrónico:	uoc.policia@gmail.com

# ADENDA

## Adenda

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

Asunción, 23 de octubre de 2023

### ADENDA N° 2

Señores

OFERENTES

**Presente**

El Departamento de la Unidad Operativa de Contratación (UOC), de conformidad al Art. 22, Ley N° 2051/03, procede a efectuar ENMIENDAS al Pliego de Bases y Condiciones.

Asimismo, les recordamos que las modificaciones y enmiendas realizadas formarán parte del Pliego de Bases y Condiciones; y, por consiguiente, serán de observación y aplicación obligatoria por parte de los oferentes.

**MODIFICASE:** en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP), Etapas y Plazos y **OBSERVACIONES:** desglose de los días de competencia en los datos de la convocatoria.

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

## DATOS DE LA LICITACIÓN

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

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

### Difusión de los documentos de la licitación

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

### Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

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

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

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

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

## Documentos de la oferta

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

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

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

## Oferentes en consorcio

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

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

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

## Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

## Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

1. 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 total y el precio unitario será corregido.
2. Los precios subtotales podrán ser corregidos siempre que se mantenga inalterable el precio total obtenido en la SBE.
3. En ambos casos, los precios unitarios modificados no podrán ser superiores a los precios unitarios iniciales que figuran en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE.
4. 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, aun cuando el resultado varíe del precio total que se encuentra en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE como precio final.
5. 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:

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

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

La Convocante ha optado por el Sistema de Abastecimiento Simultáneo, en los siguientes lotes; LOTE N° 4 CARNE VACUNA EN RES, LOTE N° 10 POLLO ENTERO CONGELADO y LOTE N° 15 HARINA DE TRIGO, en porcentajes 60% y 40%.

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

## Autorización del Fabricante

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

Si Aplica

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

## Muestras

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

Se solicita muestras en los lotes: 1, 2, 13, 14, 15, 23, 24, 25, 27, 28, 29, Lote N° 30 - Ítem 1 - 2; Lote 34, 35, y 36.

- Plazo para presentación de las muestras : Las muestras deberán ser entregadas el día de la presentación y apertura de física en el Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala, de 07:30 hasta las 16:00 horas

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.

- Condiciones de presentación; Las muestras presentadas deberán estar correctamente identificada, con los siguientes datos como mínimo:

- Identificación de EL PROVEEDOR oferente
- N° y nombre del llamado
- N° de lote
- N° de Ítem con descripción del Ítem (según lo requerido por la convocante en la lista de precios)
- Marca o Nombre comercial (según lo ofertado en la lista de precios).
- Procedencia Obs.: El oferente podrá agregar los datos que considere necesarios.

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

Identificación de EL PROVEEDOR oferente (membrete)

N° y nombre del llamado

N° de lote

N° de Ítem Cantidad Descripción del bien

Marca Procedencia

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

Nombre: [indicar el nombre completo del firmante] En calidad de: [indicar la calidad jurídica del firmante]

- Cantidad de muestras solicitadas por ítem; Los oferentes deberán presentar muestras de los ítems ofertados en las mismas condiciones en que el producto será entregado en caso de ser adjudicado a fin de que sean verificadas si las mismas corresponden al producto solicitado, en cuanto a especificaciones técnicas. Ej, bolsa, caja, unidad, paquete

- Criterios de evaluación a ser considerados, indicando las inspecciones y pruebas a aplicar.

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

- Procedimiento de devolución.

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

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

## 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:

0 copias

## Formato y firma de la oferta

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

## Periodo de validez de las ofertas

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

60

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, que se computará a partir del inicio de la etapa competitiva. 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. La garantía de mantenimiento de ofertas presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.
3. 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.
4. 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".

5. 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.

6. 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 oferente no presentare su oferta en la fecha y hora señaladas, previo requerimiento por parte de la convocante,
- e) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
  - e.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
  - e.2. firmar el contrato,
  - e.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
  - e.4. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
  - e.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
  - e.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.

7. 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.

8. 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.

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

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

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

90

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado. Cuando la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

### **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:

Desde la suscripcion del contrato hasta el 31 enero de 2025.-

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

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

No Aplica

## Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

## Plazo de reposición de bienes

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

2 (dos) días hábiles, contados a partir de la comunicación del rechazo.

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 guaranies, 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

Las ofertas serán presentadas en un solo sobre y 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;
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.

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

Culminada la etapa competitiva, presentarán las ofertas físicas en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP, los siguientes participantes requeridos:

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. 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.

# 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".

Adicionalmente a lo establecido en el párrafo anterior el oferente deberá considerar las siguientes condiciones de participación:

Que se encuentren registrados/as en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), debiendo suscribir ante el mismo una Declaración Jurada en la cual manifiesta que tiene pleno conocimiento y acepta las reglas del proceso para su activación como oferente. La Declaración Jurada referida, podrá ser descargada desde el SICP, módulo del SIPE.

Que activados/as conforme al SIPE posean su Usuario y Contraseña, personal e intransferible, salvo que los mismos hayan sido cancelados por el Sistema, de conformidad a la reglamentación específica. La pérdida del usuario y contraseña deberá ser comunicada a la DNCP para que, a través del Sistema, sea bloqueado el acceso inmediatamente; y

Como requisito para la participación en la Subasta a la Baja Electrónica, el oferente deberá manifestar en el campo previsto en el Sistema Electrónico, que cumple plenamente los requisitos de habilitación y que su propuesta de precios está conforme con las exigencias del pliego de bases y condiciones.

## Requisitos de Calificación

### Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

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

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

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

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. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (\*\*)

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

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

### 8. Documentos legales

### 9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

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

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

- En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (\*)

#### 8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

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

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

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

#### 8.3. Oferentes en Consorcio.

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

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

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (\*):
  - Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
  - Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

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

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

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

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes al inicio de la etapa competitiva.

## Capacidad Financiera

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

#### a. Para contribuyente de IRACIS.

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices: Para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL, IRPC/IRE SIMPLE, IRP e IVA GENERAL. AÑOS 2020, 2021, 2022.-

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

1- Para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL: Deberá cumplir con el siguiente parámetro de los años (2020, 2021, 2022).-

a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

*Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años*

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

*No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años*

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

*El promedio en los 3 últimos años, no deberá ser negativo.*

2- Para contribuyentes de IRPC/IRE SIMPLE: Deberá cumplir el siguiente parámetro.

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2020, 2021, 2022.

3- Para contribuyentes de IRP/IRP-RSP, Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2020, 2021, 2022.

**4- Para contribuyentes exclusivamente del IVA General. Deberá cumplir el siguiente parámetro:**

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos (6) seis meses.

**Para los consorcios:** todos los integrantes deberán cumplir los índices financieros solicitados.

**Observación:** para hallar el promedio de los 3 años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

1. Balance General y Estado de Resultados de los años 2020, 2021, 2022 para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL.
2. Presentación del Formulario N° 501 años 2020, 2021 y 2022 para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.-
3. Presentación del Formulario N° 515 años 2020, 2021 y 2022 para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.-
4. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los 6 seis últimos meses.

## Experiencia requerida

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

- a. Demostrar la experiencia en *provisión de productos alimenticios para personas* por un monto equivalente al 50 % del monto ofertado en la presente licitación, de los: ULTIMOS 3 AÑOS 2020-2021-2022.
- b. Existencia Legal de por lo menos 3 (tres) años de antigüedad en el rubro.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- a. Copia de Contratos ejecutados de provisión y/o facturación con sus respectivas recepciones finales de *provisión de productos alimenticios para personas* para instituciones públicas y/o privadas, cuya sumatoria de los 3 (tres) últimos años (2020-2021-2022) ascienda a un monto equivalente al 50% como mínimo del monto total de la presente licitación.
- b. 1. Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyente emitida por la SET.  
2. Patente comercial vigente a la fecha de apertura del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.

## Capacidad Técnica

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

1. Certificado de Origen Nacional de Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente de acuerdo a la Ley 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos,

(aplicable para los lotes 25, 27 y 28).

2. Declaración Jurada de la composición fisicoquímica y nutricional, del producto ofertado que se ajuste a lo solicitado en la plantilla estándar, (aplicable para los lotes 25 y 28).
3. Certificado de Habilitación vigente de Transportes de Productos y Subproductos de Origen Animal (para lácteos, huevos, transporte de carne bovina y aviar, expedido por el SENACSA, Vigente, como mínimo 2 (dos) unidades, podrá ser propio y/o alquilado. Presentar certificado de habilitación municipal vigente y/o contrato de alquiler.
4. Certificado de Registro y Habilitación vigente emitido por el SENACSA para quienes oferten Huevo, (aplicable para el lote 24)
5. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)
6. Registro de Establecimiento (RE) vigentes, expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización.
7. Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA
8. Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA.
9. Constancia de habilitación de Empresa del matadero o del frigorífico vigentes, expedida por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente de SENACSA. Se admitirán copias de contratos con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prórrogas provisionales ni documentos que no sean los firmados por los directores, los organismos competentes. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
10. Certificado de habilitación del establecimiento expedido por el Servicio Nacional De Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente.
11. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.
12. Autorización del fabricante representante y/o distribuidor emitido en el año 2023

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. Certificado de Origen Nacional de Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente de acuerdo a la Ley 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, (aplicable para los lotes 25, 27 y 28).
2. Declaración Jurada de la composición fisicoquímica y nutricional, del producto ofertado que se ajuste a lo solicitado en la plantilla estándar, (aplicable para los lotes 25 y 28).
3. Certificado de Habilitación vigente de Transportes de Productos y Subproductos de Origen Animal (para lácteos, huevos, transporte de carne bovina y aviar, expedido por el SENACSA, Vigente, como mínimo 2 (dos) unidades, podrá ser propio y/o alquilado. Presentar certificado de habilitación municipal vigente y/o contrato de alquiler.
4. Certificado de Registro y Habilitación vigente emitido por el SENACSA para quienes oferten Huevo, (aplicable para el lote 24)
5. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)
6. Registro de Establecimiento (RE) vigentes, expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización.
7. Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA
8. Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA.
9. Constancia de habilitación de Empresa del matadero o del frigorífico vigentes, expedida por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente de SENACSA. Se admitirán copias de contratos con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prórrogas provisionales ni documentos que no sean los firmados por los directores, los organismos competentes. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
10. Certificado de habilitación del establecimiento expedido por el Servicio Nacional De Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente.
11. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.
12. Autorización del fabricante representante y/o distribuidor emitido en el año 2023

## Criterio de desempate de ofertas

El vencedor de cada grupo subastado será el oferente que ingresó el menor precio. En los casos de igualdad de precios, queda como vencedor el que lo haya ingresado primero.

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, 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.

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



## SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

### Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

### Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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

LOTE N° 1 ALIMENTO PARA EQUINO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Alimento para equino	Balanceado para equinos. Cebada, afrecho de arroz, pellets de alfalfa, cascarilla de soja, expeler de soja, maíz, secuestrante, núcleo vitamínico mineral, carbonato de calcio, cultivo de levaduras, oligosacáridos mananos, antioxidantes, sal, envase limpio, sano inviolable, con N° RE, RSPA, Humedad max 13 %, prot. Bruta min 15 %, Energ. Met. Min 2,96 Mcal/kg, ext etereo min 4 %, fibra bruta max 8 %, cenizas max 11 %, calcio max 1.12 %, fosforo min 0.9 %. Presentacin en bolsa de 50 Kilogramos aproximadamente, Vencimiento 6 meses posterior a la recepcion del producto. Cotizar por Kilo.
LOTE N° 2 ALIMENTO PARA CANES, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Alimento para canes	Balanceado para perro adulto: envasado en bolsa de 15 kilos como mínimo, fecha de vencimiento como mínimo 6 (seis) meses posterior a la recepcion, datos del producto impresa en el envoltorio. Contenido energía bruta, fibra cruda, ácido linoleico, fosforo, potasio, sodio, cloro, magnesio, materia seca, ceniza, arginina, histidina, isoleucina, lisina, metionita-cisteina, fenilalana-tirocina, treonina, triptofano, valina, lípidos grasa cruda, ácido linoleico, calcio, zinc, yodo, celenio, ácido fólico, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina K, y complejo B., deberan contener aproximadamete los siguientes, Ingredientes: Humedad de 8 %, Proteinas 25 %, Grasa cruda 17 %, Fibra cruda 2,6 %, Cenizas 5,6 %, Almidon 37 %, Fibra Alimentaria 7,4 %, Acido linoleico 3,35 %, Acido araquidonico 0,06 %, Omega 6 7,4 %, Omega 3 1,10 %, EPA + DHA 0,41 %. COMPONENTES MINERALES: Calcio 0,83 %, Fosforo 0,59 %, Sodio 0,40 %, Cloro 0,81 %, Potacio 0,70 %, Magnecio 0,08 %, Cobre 21 mg/kg, Hierro 120 mg/kg, Manganeseo 66 mg/kg, Zing 223 mg/kg, Selenio 0,10 mg/kg, Yodo 2,9 mg/kg. COMPONENTES VITAMINAS: A 3300 U/kg, D3 800 U/kg, E 600 U/kg, B1 (tiamina) 28,1 mg/kg, B2 (riboflavina) 50,4 mg/kg, Pantotenato de Calcio 150,3 mg/kg, B6 (piridoxina) 78,2 mg/kg, B12 (cianocobalamina) 0,14 mg/kg, Niacina 500 mg/kg, Biotina 3,17 mmg/kg, Acido Folico 14,3 mg/kg, Colina 1900 mg/kg, Inositol 1100 mg/kg. ENERGIA: EMC (NRC) 4202 Kcal/kg. Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. Presentacion en Bolsas de polietileno de primer uso de 15 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.
LOTE N° 3 HENO DE PASTO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Heno de pasto	Fardo de pasto pangola, sin mezclar, alta presencia de hojas, libres de hongos, Cotizar por kilo.

LOTE N° 4 CARNE VACUNA EN RES, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: Sí		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Carne Vacuna fresca en Res.	Deberá ser en res, al gancho, limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, de novillo, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color blanco nacarado o blanco cremoso y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. Carne vacuna fresca, bien faenada, proveída en reses, en vehículos apropiados y colgados en ganchos, conforme a lo establecido por la Ordenanza H.J.M. N° 71/98. PESO: deberá ser de un mínimo de 85 kilogramos por Res, no excediendo el 5% de grasa y un 20% en huesos; Calificación: J; Presentación: en ganchero. Cotizar por Kilo.
LOTE N° 5 CARNAZA DE PRIMERA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Carnaza de 1ra.	De carne vacuna (rabadilla, lomo, bola de lomo), limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Habilitado por el INAN con R.E., R.S.P.A., Fecha de faena a la vista del envase secundario; provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
LOTE N° 6 PUCHERO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Puchero de 1ra	Puchero de 1°, de carne vacuna , cortado en porciones medianas , limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Habilitado por el INAN, provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
LOTE N° 7 LOMO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Lomo	Carne Vacuna, (Lomo) limpias, frescas y conservados en buen estado, como mínimo 24 hs. de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación, de buena calidad caracterizada por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso, <b>ENVASADO AL VACIO y proporcionado en Cajas de Cartón</b> , garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico; preferentemente de procedencia nacional. Cotizar por kilogramo.
LOTE N° 8 ADEREZOS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas

1	Mayonesa en sachet de 1 kg.	Características Salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5% de huevo entero, o en no menos de 2,5% de yema de huevo, sazonado con vinagre y/o jugo de limón. Tendrá textura lisa y uniforme. Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación sachet de 1 Kilo aproximadamente, <b>Cotizar por Unidad.-</b>
2	Mayonesa bajo en calorías	Mayonesa, bajo en calorías (light), emulsión de aceite vegetal comestible con no menos de 5% de huevo entero (o no menos de 2.5% de yema de huevo), sazonado con vinagre y/o jugo de limón. De textura lisa y uniforme. Presentación: Producto embalado al vacío en sachet de polietileno de alta densidad con cierre hermético inviolable, con pico dosificador, de 475 gramos como mínimo. Etiqueta impresa por el envase: Lista de ingredientes, fecha de envasado y vencimiento, lote, con N° de: R.E., R.S.P.A., Métodos de conservación. <b>Se cotiza por unidad.</b>
3	Mayonesa Individual	Mayonesa Individual, de 8 gms en cajas de 196 unidades aproximadamente, para consumir directamente o acompañar preparaciones. <b>Cotizar por cajas de 196 Unidades como mínimo.-</b>
4	Salsa de tomate Individual (Ketchup)	Salsa de tomate Individual, salsa de tomate de 8 gms en cajas de 196 unidades aproximadamente. Ingredientes: agua, pasta de tomate, azúcar, vinagre natural, sal, estabilizante (carboximetilcelulosa), sabor natural, especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), colorante artificial (ponceau 4R). para consumir directamente o acompañar preparaciones. <b>Cotizar por cajas de 196 Unidades como mínimo.-</b>
5	Extracto de Tomate	Salsa Roja, de pulpa de Tomate, (Tetrapak) tamizado y concentrado, alrededor de 1000 mg de NA en 1000 gramos; Ingredientes: Pulpa de tomate, azúcar y sal. Aspecto: Pasta homogénea y consistente. Sabor: Característico del Extracto de Tomate. Color: Rojo. Aroma: Característico del Extracto de Tomate. Rotulado: lista de Ingredientes, Fecha de Vencimiento Año y Mes. Envase. Presentación: Tetrapak de 500 gramos como mínimo, en caja de 12 unidades, limpios, sanos inviolables, ermeticamente cerrados con numero de RE, RSPA, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por Unidad.
6	Puré de tomate	Puré de tomate, elaborado a base de tomates sanos limpios, sin piel, y semillas, con adición de conservantes permitidos y libres de cloruro de sodio, Aspectos: presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños. Presentación: Envasado al vacío en envase de tetra pack con cierre hermético inviolable de 1 Kg, como mínimo, la integridad del envase intacto, sin abolladuras, ni debe hallarse abombado. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, lote, fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. Información nutricional, métodos de conservación. Vida útil al recepcionar de 6 meses, como mínimo. <b>Se cotiza por unidad.</b>
7	Orégano en Sobre de 50 gramos	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
8	Comino en Sobre de 50 gramos	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
9	Pimienta en Sobre de 50 gramos	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
10	Vinagre Blanco	Vinagre en botella de 750 ml como minimo, con numero de lote y fecha de vencimiento debidamente impreso por el envase. Cotizar por Unidad.
11	Salsa de soja	Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Presentación Botella poliestireno de 450 ml como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en litros/ ml. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Información nutricional. Se cotiza por unidad.
12	Comino de 25 gramos	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>
13	Orégano de 25 gramos	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>

14	Pimienta de 25 gramos	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>
LOTE N° 9 COSTILLA DE PRIMERA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Costilla	Carne Vacuna Tipo Costilla de Primera Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, Transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, ENVASADO AL VACIO y proporcionado en Cajas de Cartón, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA, Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico; preferentemente de procedencia nacional. Cotizar por kilogramo.
LOTE N° 10 POLLO ENTERO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: Sí		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Pollo Entero Congelado.	Característica: Será limpio, libre de contusiones, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, y con su olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo: Con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Temperatura : No superior a 2 °C, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Envasados individualmente con bolsas de plástico, impresas en la misma, lote, fecha de producción, código de barra y estas a su vez en bolsa plastillera conteniendo 6 unidades como mínimo. Cotizar por Kilo.-
LOTE N° 11 MUSLO DE POLLO CONGELADO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Muslo de Pollo congelado.	Características: será limpio, libre de contusiones, congelado, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo Con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Temperatura No superior a 2 °C, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Presentación: en formato interfoliadas, en cajas de carton de primer uso, calibres de 340-425 GRS, peso neto por caja 10 kilos aproximadamente. Cotizar por kilo.
LOTE N° 12 PANCHO DE CARNE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas

1	Pancho	<p>Embutido escalado elaborado a base de carne porcina y vacuna, tocino y piel de cerdo. Otros ingredientes como condimentos aditivos, embutidos en tripas ratificales, sometidos a un proceso de ahumado y otros ingredientes como agua, cloruro de sodio, nitrito y nitrato de sodio, lactato de sodio, ácido ascórbico, polifosfato de sodio. Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Valor energético 126 kcal = 527 kJ 6</p> <p>Carbohidratos 0,6 g -</p> <p>Proteínas 8,5 g 11</p> <p>Grasas totales 10 g 20</p> <p>Grasas saturadas 4,3 g 20</p> <p>Grasas trans 0 g -</p> <p>Grasas Monoinsaturadas 4,5 g -</p> <p>Grasas Poliinsaturadas 1,2 g -</p> <p>Colesterol 42 mg -</p> <p>Fibra alimentaria 0 g 0</p> <p>Sodio 318 mg 13</p> <p>Envasado al vacío con N° de RE y R.S.P.A vigentes. Cotizar por Kilo.</p>
LOTE N° 13 AZUCAR, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Azúcar blanca en Bolsa.	<p>Características: endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos industriales apropiados. Un grano de azúcar es entre 30 y 70 % menor que el grano de arroz. Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco, seco, y protegido de la luz solar. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.</p>
LOTE N° 14 FIDEO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Fideo en paquete de 5 Kilos.	<p>Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeado.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas variedades: cortadito, cintita, espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <p>1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto; 3. Datos del Establecimiento elaborador; 4. País de origen; 5. Lote; 6. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 9. Datos del Importador, en caso de productos importados; 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda; 11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno en Paquetes de 5 Kilogramos como mínimo. Cotizar por kilo.</p>
LOTE N° 15 HARINA DE TRIGO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: Sí		
Ítem	Descripción del Bien	

1	Harina de trigo en Bolsa.	<p>La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000) para panadería de aspecto normal, es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.</p> <p>Como mínimo, el producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina, conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.</p> <p>Aspecto: polvo fino.</p> <p>Color: blanco.</p> <p>Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.</p> <p>En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo: 1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto; 3. Datos del Establecimiento elaborador; 4. País de origen; 5. Lote; 6. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 9. Datos del Importador, en caso de productos importados; 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda; 11. Información Nutricional; 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.</p>
LOTE N° 16 HARINA DE MAÍZ, Contrato Abierto: No, Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Harina de maíz	<p>Harina de maíz blanco, pre-cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas. Presentación: Envasado en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo, fresco del día en condiciones refrigeradas. Etiqueta: Debe tener R.E. y R.S.P.A. al día y el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 5° C. y nunca congelado. <b>Se cotiza por kilogramo.</b></p>
LOTE N° 17 HARINA DE TRIGO EN PAQUETE, Contrato Abierto: No, Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Harina de trigo en paquete	<p>Tipo 000, en paquete de 1 kilogramo. vto. mínimo 90 días. Envase íntegro, sin roturas, apto para alimentos. Libre de sustancias extrañas. Color y olor característicos. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento impresos en el paquete. <b>Se cotiza por kilogramo.</b></p>
LOTE N° 18 POROTO ROJO, Contrato Abierto: No, Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Poroto rojo	<p>Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsas de 1 Kg. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase (El precio que se indicara en la oferta será el precio por kilo)</p>
LOTE N° 19 LOCRO, Contrato Abierto: No, Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Locro	<p>Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsas de 1 Kg. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase (El precio que se indicara en la oferta será el precio por kilo)</p>
LOTE N° 20 ARROZ PARBOLIZADO, Contrato Abierto: No, Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas

1	Arroz tipo I, parbolizado	Arroz tipo I, parbolizado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos. Habilitación del INAN con el número de Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. <b>Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.</b>
LOTE N° 21 ARROZ GLASEADO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Arroz tipo I, glaseado	Arroz tipo I, glaseado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos. Deberá contar con habilitación por SENAVE y habilitación del INAN con el número de Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. <b>Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.</b>
LOTE N° 22 ARROZ, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Arroz Tipo 1 en Bolsa de 30 Kilos.	Características: Arroz largo fino Tipo 1, granos enteros de calidad y color según corresponde, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más que un 15 % de agua. Rotulado: Arroz tipo y calidad que corresponde, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa. Presentación: en bolsas de 30 Kilos. Cotizar por kilo.
LOTE N° 23 YERBA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Yerba	Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que presente alteraciones, que se exhiba o expenda mala apariencia o malos olores y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en bolsas de primer uso, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en bolsas de polietileno de primer uso de 20 kilogramos. Como mínimo. La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos: Olor : característico, Color : verde mate, Sabor : ligeramente amargo Parámetros Mínimos (%) Máximos (%) Humedad a 105°C +/- 0,5°C - 9,00, Cenizas a 550°C - 9,00, Cenizas insolubles en HCL al 10% - 1,50, Extracto acuoso 25,0 - , Caféina 0,60 - , Hojas desecadas y pulverizadas 70,0 - , Palos - 3,00, Impurezas - 1,00, Semilla de yerba maté - 1,00, Rotulado: En el cuerpo del envase, yerba molienda fina, fecha de vencimiento año y mes, peso neto. Envase, Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A, en bolsas de primer uso de 20 kilos como mínimo. Cotizar por Kilo.
LOTE N° 24 HUEVO DE GALLINA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Huevo de gallina.	Huevo fresco de gallina tipo A en Planchas de 30 Unidades, (peso por unidad 56 a 65 g) Descripción: Enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados, con cáscara seca. Proveniente de Establecimientos aprobados por SENACSA. <b>Cotizar por Plancha de 30 Unidades.-</b>
LOTE N° 25 LECHE DESCREMADA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas

1	Leche descremada	Leche descremada líquida, pasteurizada (UAT), en envase tipo tetra pack de 1 litro, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente. <b>Se cotizará en Caja de 12 unidades de 1 litro como mínimo, en presentación envase Tetra Brick</b>
LOTE N° 26 YOGURT DIETETICO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Yogurt dietético	Dietético, en pots sellados herméticamente, de 140 gramos como mínimo. Con fecha de vencimiento (mínimo de 30 días a partir de la entrega). Información nutricional y fecha de envasado, lote y vencimiento impresos en el pote. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. El sabor será definido al momento del pedido. <b>Se cotizará por unidad.</b>
LOTE N° 27 LECHE CHOCOLATADA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Leche chocolatada	Lleche chocolatada, de 200 ml en envase de tetra pack, bebida preparada con leche y cacao que pueda tomarse fría o caliente, con azúcar. Composición: Leche, suero de leche, azúcar, cacao en polvo, estabilizante mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesante carragenina, emulsionante lecitina de soja, aromatizante natural de vainilla. Cotizar por Unidad.
LOTE N° 28 LECHE ENTERA LIQUIDA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Leche entera líquida.	Según plantilla SICP. Cotizar por caja de 12 Unidades.
LOTE N° 29 MARGARINA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas



1	Margarina	Crema artificial, (Materia Grasa) para uso en masas blancas. Ingredientes: Agua, aceite vegetales parcialmente hidrogenados y sin hidrogenar, lucosa, emulsionante INS 471, conservante INS 202 y antioxidante INS 319 Y/O 321. Porción 10g
---	-----------	--

6	Sal fina en sobres	Características: Polvo cristalino, libre de impurezas, finamente molido, iodado. Rotulado: Fecha de vencimiento, lote, peso neto, lista de ingredientes. Envase: Sin roturas, limpio, apto para alimentos, herméticamente cerrado, N° de R.E., R.S.P.A. al día, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: <b>Cotizar en Caja de 50 sobres</b> de 1 g como mínimo cada uno.
LOTE N° 31 LEVADURA FRESCA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Levadura Fresca	Levadura biológica, fresca y prensada, para uso de panadería pastoso en forma de bloque compacto, suave al tacto, humedo y de característica quebradiza, materia seca, mayor a 25 % proteína base seca mayor a 40 % - P202, base seca mayor a 1,5 %, cenizas 550 <sup>g</sup> , base seca menor a 8 % en paquete de 500 gramos, de producción Nacional, deberá ser de la primera clase, sin mezcla de sustancias extrañas, etc., en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable. Marca y Fecha de vencimiento impresa en cada bolsa. Envase: Limpio, sano, inviolable, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, Presentación: empacadas en papel, parafinado trilaminado en cajas de 25 unidades de 500 gramos cada uno. Envase con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Kilo.
LOTE N° 32 PANIFICADOS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Palito	Elaborado con harina de trigo, seco, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, con número de R.E., R.S.P.A. al día, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
2	Rosquita	Elaborado con harina de trigo, seco, con olor y sabor característico, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A. al día, lote, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
3	Disco para empanada.	Disco para empanada tamaño grande en paquetes de 12 unidades como mínimo, deben expendirse en envases cerrados, separado cada unidad por un material adecuado, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. . Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado"., frescas, con fecha de vencimiento mínimo de 8 días después de la entrega, con N° RE., RSPA. <b>Cotizar por Paquete.</b>
LOTE N° 33 ACEITE DE SOJA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Aceite vegetal comestible de Soja	Aceite de Soja: es el aceite comestible obtenido de la semilla de Glycine máxima L. Merr (soja). Características Organolépticas: Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20° C; Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancio. Con relación a las Especificaciones Técnicas del envase, Contenidos netos, Registros Sanitarios, Especificaciones del Rotulado General y Nutricional y Referencias, los oferentes deberán ajustarse a lo indicado en el Anexo de la CIRCULAR DNCP N° 11/2014 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, publicado en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas <a href="http://www.contrataciones.gov.py">www.contrataciones.gov.py</a> , en la pestaña. Marco Legal/Documentos de interés. La presentación debe ser en bidones de 5 litros. Características Físicoquímicas: Parametros en Mínimo; Maximo y Metodología: Densidad Relativa a 25° C/25° C; Min 0,9120; Max 0,9180; Indice de Refraccion a 40° C; Min 1,4690; Max 1,4690; Met AOCS Cc7-25; Indice de Yodo (Wijs); Min 125; Max 143; AOCS Cd 1-25; Indice de Saponification; Min 188; Max 195; Met AOCS Cd 3-25; Materia Insaponificable; Max 0,05% 2% AOCS Ca 6° -40; Humedad y Materia volatil a 105° C; Max 0,05%; Met AOCS Ca 2B-38; Indice de Peroxido, mEqo2/Kg; Max 10,0; Met AOCS Cd8-53; Insolubles en éter de petroleo; Max 0,03%; Met AOCS Ca 3° -46; Reaccion de Alphen; Min (-); Met AOCS CB 1-25; Jabones como aleato de sodio; Max 5mg/l; Met AOCS Cc 17-95; Acidez expresado en ácido oleico; Max; 0,06%; Met AOCS Ca 5° -40; Color (Lovibond Cubeta 133,3mm); Min Amarillo; Max 20, Min Rojo; Max 2; Min Azul; Max 0; Met AOCS Cc 3B-45. Cotizar por Litros.
LOTE N° 34 GASEOSA DE 2 LTS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas

1	Gaseosa, en Botella de 2 Lts.	Gaseosa en botellas de 2 Lts., líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, composición físico químico en mg/lit, referencia norma paraguaya INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Gaseosa envasado en botella descartable de 2 Lts. (en varios sabores) Cotizar por Unidad de botella.
LOTE N° 35 GASEOSA DE 250 ML, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Gaseosa, en botella descartable de 250 ml.	Gaseosa envasado en botellas descartable de 250 ml como mínimo en paquete de 6 Unidades, en sabores variados, líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, composición físico químico en mg/lit, referencia norma paraguaya INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por paquete.
LOTE N° 36 BEBIDAS ENERGETICAS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Bebida Isotonica	Agua isotonica sin gas en botella plastica descartable de 500ml, en pack de 6 botellas como mínimo, que contenga sodio, potasio, calcio, magnesio, vitaminas b3 y b6, diversos sabores. Cotizar en botellas individuales
2	Bebida energizante	Bebida energética que contiene cafeína natural extraída de la planta de guaraná, 100% libre de sodio, energizante capaz de ofrecer aumento de la energía corporal en latas de 250 ml como mínimo, <b>Cotizar por Unidad</b>
LOTE N° 37 JUGO EN POLVO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Jugo Elaborado en Polvo en sobre de 200 gr.	Jugo en polvo con azúcar sabores variados Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: En caja de 24 Unidades de Paquetes de 200 gramos como mínimo para 8 litros. Cotizar por Unidad de Sobre.
LOTE N° 38 EDULCORANTE DE 500 ML, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Edulcorante liquido de 500 ML	Edulcorante de mesa en botellitas de plastico de primer uso de 500 ML. con tapa roscable, (0) Cero Calorías que ofresca dulzura de un edulcorante moderno con una composición natural, con extracto de ka'a he'e, con un sabor similar al azúcar, que pueda ser utilizado para hornear alimentos fríos o calientes y no produzca alteraciones durante el horneado u otro proceso de cocción. Ideal para endulzar café, té, mate, grutas, cereales, jugos y otras bebidas. <b>con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad.</b>
LOTE N° 39 EDULCORANTE DE 250 ML, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Edulcorante liquido Kaa hee 250ml	Líquido transparente, a base de stevia (Ka'a he'e) elaborado únicamente con glicósido de esteviol y/o extracto de ka'a he'e-stevia, como único principio edulcorante, sin agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos, deberá cumplir lo establecido en la Resolución S.G. N° 339/16 «Por la cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición Glicosido Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)». Inocuo adecuado al consumo humano. Presentación: Frasco de 250cc. Etiqueta: En el cuerpo del envase, lista de componentes, contenido en mL. Debe consignar la cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar. ENVASE: Adecuado, limpio, apto para alimentos, sano, inviolable, herméticamente cerrado, Deberá estar habilitado por el INAN con N° de: R.E., R.S.P.A., lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento. <b>Se cotiza por unidad.</b>

LOTE N° 40 EDULCORANTE EN SOBRE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Edulcorante en polvo en sobres	Polvo blanco finamente dividido, elaborado únicamente con glicósido de esteviol y/o extracto de <i>Stevia Rebaudiana Bertoni</i> (Ka'a He'ê) como único principio edulcorante, sin agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos. Etiqueta: según lo establecido en la Resolución S.G. N° 339/16 «Por la cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición Glicosido Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)». Envases tanto primario como secundarios inocuos, aptos para alimentos, inviolable, sin roturas. Debe contar con R.E. y R.S.P.A. vigentes, lote, fecha de vencimiento., ingredientes, contenido neto. Presentación: <b>Cotizar en Caja de 50 sobres como mínimo</b> , de 0,8 g cada sobre.
LOTE N° 41 CREMA DE LECHE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Crema de leche	Crema de Leche, producto obtenido por desnatación de la leche entera con un 35 a 40% de grasa, en envase tipo sachet 1000 mL, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente. <b>Cotizar por litro</b>
LOTE N° 42 MANTECA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Manteca	Será proveído en paquete de 200 gramos como mínimo, vto. mínimo 60 días, para consumo directo y untable, Deberá contener Valor energético 74kcal= 305kj(4%VD); CARBOHIDRATOS 0,0G (0%VD); Proteínas 0,1g (0%VD) Grasas totales 8,2g (15%VD); Grasas saturadas 4,9g (22%VD); Grasas trans 0,3g; fibra alimentaria 0,0g (0%VD); Sin sal agregada, todos en porcentajes mínimos, aromatizados con sabor natural de manteca, y de aroma agradable, con la marca contratada en el envase, deberá contener información sobre su composición, fecha de Vencimiento a la vista Lote N°, habilitación correspondiente para su comercialización, R.E., y R.S.P.A. EN EL ENVASE. El envase deberá ser apto para alimentos; constatar integridad del envase.
LOTE N° 43 ADEREZOS Y ENLATADOS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo.)
2	Dulce de leche	Elaborado de leche entera , sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo.)
3	Galleta molida	Galleta molida en paquete de 1 kl como mínimo. Libre de sustancias extrañas. Fecha de envasado y vencimiento, lote e información nutricional impresos en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Se cotiza por kilogramo.
4	Leche en polvo	Leche en polvo, que contengan leche entera, vitamina A y D, proteínas, sodio, calcio, fósforo, carbohidratos De 5 gramos cada sobre, caja de 30 unidades como mínimo,

5	Leche condensada	Leche condensadas en lata de 390 gramos aproximadamente, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. Características del producto: Color: La leche condensada azucarada es de color característico de marfil a crema, de acuerdo con la materia prima empleada. Sabor: La leche condensada azucarada presenta un sabor dulce y agradable. Olor: El olor de la leche condensada azucarada es característico del producto, de acuerdo con las materia primas, Consistencia: Este producto debe ser de consistencia uniforme.. (Cotizar por unidad de lata)
6	Queso rallado en paquete de 40 gramos.	Queso rallado paquetes de 40 gramos Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Presentacion en Caja de 20 Unidades como mínimo, Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por Unidad.
7	Aceite vegetal comestible de oliva	Frasco o botella de 500 ml. como mínimo, preferentemente de vidrio, deberá ser de origen vegetal de oliva, refinado, en excelente estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, de color firme no turbio apto para consumo humano. Envasados de fábrica en frasco de 500 ml. y que reúnan las características de acuerdo al tipo de aceite, con la marca contratada, tiempo de vencimiento, informe nutricional por cada envase y ajustadas a los establecidos en las normas, resoluciones y leyes vigentes para la explotación y venta del producto al consumidor. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, RE y RSPA VIGENTE. Cotizar por unidad.
8	Atún enlatado	Atún en aceite enlatado. Presentacion en latas de 170 gramos, aproximadamente, Con fecha de vencimiento aproximada de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. (Cotizar por unidad de
9	Carne vacuna enlatada	Carne vacuna enlatada, en cajas de 24 unidades. Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azúcar, conservador (nitrito de sodio) y envasada higiénicamente, En latas con un contenido de 340 gr. de peso neto. Con fecha de vencimiento aproximado de un año posterior a la fecha de entrega con N° de: R.E., R.S.P.A. (Cotizar por Unidad)
10	Picadillo de Carne	<b>Picadillo de Carne enlatado de 90 gramos como mínimo</b> , Ingredientes: carne vacuna, agua, menudencias vacunas, grasa vacuna, almidon, harina enriquecida, sal fina, proteina de trigo, vinagre emulsionante, polifosfato de sodio, extracto seco de especias, consevante nitrito de sodio, con numero de RE., RSPA, <b>Presentación en Caja de 24 Unidades. Cotizar por Unidades de latas.</b>
11	Arvejas en lata	Arvejas enteras secas remojadas , de clasificación mediana, presentación en Paquetes de 24 Unidades de latas de entre 250 a 300 gramos como mínimo Valor Energético 90 kcal 5% Carbohidratos 15 g 5% Proteínas 6,6 g 9% Grasas Totales 0,4 g de las cuales: 1% grasas saturadas 0,1 g 0% grasas trans 0 g Fibra 6,8 g 27% Sodio 320 mg 13% Cotizar por Caja de 24 Unidades.
12	Choclo en lata	Choclo de maíz en lata hidratados: Presentación: Envasado en latas al vacío enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Con conservantes permitidos, lata de 200 gramos como mínimo, escurrido. Etiqueta: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, lote, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado, con N° de: R.E., R.S.P.A., al día. Métodos de conservación. <b>Se cotiza por unidad.</b>
13	Durazno en Almibar, en lata de 800 grs.	Durazno en almibar amarillos en mitades comunes, jarabe dulcido libre de gluten en latas de 800 Gramos como minimo, lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad de Lata.
14	Sardina enlatada	Sardina en lata, que contenga pescado tipo sardina, en aceite sal y especias, carbohidratos, proteínas y sodio, de 125 gramos como minimo, presentación en caja de 24 unidades como minimo, (Cotizar por unidad de lata)
15	Cafe concentrado instantaneo, en frasco.	Café soluble concentrado instantáneo en frascos de 200 gramos, como maximo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad de frasco.
16	Cafe concentrado instantaneo 8 gramos	Café soluble granulado instantáneo en frascos de 8 gramos, como minimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, Cotizar por Unidad

17	Mate Cocido Soluble	Cocido Instantáneo: Cocido con leche y azúcar instantáneo, en sobre de 25 gramos como mínimo, elaborado con azúcar, leche entera en polvo, extracto de yerba mate soluble, anti humectante, rinde una porción, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por Unidad
LOTE N° 44 GALLETITA DULCE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Galletita Dulce	Según plantilla SICP - sabor vainilla - 80 gramos.
LOTE N° 45 GALLETITA SALADA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Galletita salada	Galletita salada en paquete de como mínimo 100 g, como mínimo, que contengan carbohidratos, azúcares, proteínas, grasas monoinsaturadas, y polinsaturadas, fibra alimentaria y sodio , cotizar por paquete.
LOTE N° 46 COMIDAS DESHIDRATADAS COMBINADAS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Comidas combinadas deshidratada	<p>La composición del kit de combate deberá ser de los siguientes:</p> <p>2 Barras de Cereal (21 gramos. 86 calorías)</p> <p>1 Mermelada (20 gramos. 80 calorías)</p> <p>1 Café Instantáneo (14 gramos. 53 calorías)</p> <p>1 Galletita Dulce (38 gramos. 147 calorías)</p> <p>1 Galletita Salada (60 gramos. 220 calorías)</p> <p>2 Jugos Instantáneos (20 gramos. 60 calorías)</p> <p>2 Menú Principal (227 Gr 250 Calorías)</p> <p>Estofado de Pollo, Papas y Vegetales</p> <p>Estofado de Carne, Papa y Vegetales</p> <p>Guiso de Lentejas y Jamón o Frijoles con Tocino</p> <p>Arroz con Pollo</p> <p>Seco de Res</p> <p>Arroz a la Jardinera</p> <p>1. Dos calentadores</p> <p>2. Dos kit de accesorios: 21 gramos con:</p> <p>1 cuchara grande</p> <p>1 servilleta</p> <p>1 sal (1 gramo)</p> <p>1 pimienta (1 gramo)</p> <p>1 azúcar (5 gramos. 20 calorías)</p> <p>1 cocido con leche (25 gramos. 113 calorías)</p> <p>1 leche instantáneo (5 gramos. 18 calorías)</p> <p>Observación: el kit deberá ser proveído en paquete de polietileno reforzado y sellado correctamente.</p>
LOTE N° 47 AGUA MINERAL SIN GAS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Agua Mineral sin gas de 20 LTs.	<p>Agua Mineral sin gas, en bidón de 20 litros, envasadas en bidones de material plástico, sin sodio. Los Bidones deberán contener por lo menos las siguientes informaciones:</p> <p>- Sello de Seguridad.</p> <p>- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</p>
LOTE N° 48 HIELO EN CUBOS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas

1	Hielo en cubos en Bolsa de 25 kilos	Hielo en cubo o pedazo, empaquetados en bolsas de polietileno de 25 kilos cada una, con provision en carácter de comodato de 6 (sies) congeladores expendedoras de hielo que van a estar siendo utilizadas durante dure el servicio (Operativo Caacupe 2023). Cotizar por Bolsa.
LOTE N° 49 PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Plantas de perejil en Mazo	Hojas de Perejil rizado manojo, en mazos, textura de hojas, deshidratadas sin la presencia de Insectos/anfíbios ni cuerpos extraños, húmedos, sin ningún olor extraño ni presencia de pudredumbre. Cotizar por unidad de mazo.
2	Cebollita de Hoja en Mazo	Cebolla de Hoja o de Verdeo de hojas finas cilíndricas, huecas, turgentes, que puedan achatare y doblarse, de 30 centímetros de largo aproximadamente en mazos de 8 hojas como mínimo. Cotizar por Unidad de Mazo.
3	Bananas cavendish	Banana, maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Banana 120 g. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Asimismo, deberá cumplir con las condiciones de calidad establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS, Codex Stan 205 1997, Norma del Codex para el Banano (Plátano). Presentación Caja por 20 kilogramos como mínimo. Cotizar por kilogramos.
4	Ajo (Entero)	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Transporte: En vagones. Cotizar por Unidad.
5	Mandioca	Mandioca fresca, sin golpes ni picaduras. Debe tener habilitación del SENAVE. En perfecto estado de conservación para consumo. El transporte debe contar con el registro habilitante del SENAVE para el efecto. En bolsas de 50 kilos como mínimo, cepillados, procedencia Nacional. <b>Se cotizara por Kilogramo</b>
6	Laurel de España	Laurel fresco, en mazos, procedencia Nacional. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Debe tener habilitación del INAN. Procedencia de origen. Declarados aptos por el SENAVE. <b>Se cotiza por mazo.</b>
7	Lechuga Boston	Lechuga Boston, en mazos, dos plantas cada mazo, procedencia Nacional. En perfecto estado de conservación. No deshidratados. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Debe tener habilitación del SENAVE. Declarados aptos por el SENAVE. <b>Se cotiza por unidad de mazo</b>
8	Repollo	Repollo, fresco, tipo blanco, características: hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, no deshidratados, con olor y color característicos, según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.: Presentación: Bolsas de 10 Kilogramos como mínimo. Reúnan los requisitos fitosanitarios. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10° C. El transporte debe contar con registro y habilitación del SENAVE según RES N° 551/15. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
9	Limón	Limón fresco tipo taiti, tamaño mediano, sin golpes, en buen estado de conservación para el consumo, en bolsas de malla resistente de 3 kilogramos como mínimo, libre de productos agro tóxicos, preferentemente de procedencia Nacional. El transporte debe contar con habilitación y registro del SENAVE según RES N°551/15. Habilitación de establecimiento de acondicionamiento del SENAVE según RES N°246/2022. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
10	Manzana	Manzana fresca, rojas de color uniforme, buen estado de conservación, sin machucaduras, ni golpes, tamaño mediano, en cajas de 22 Kg como máximo según RES N° 479 del SENAVE. El transporte debe contar con registro de habilitación de SENAVE según RES N° 551/15. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
11	Naranja	Naranja fresca, sin picadura, manchas, golpes, ni lesiones, enteras, maduras, sanas, limpias exentas de cualquier materia extraña visible, libres de mohos, en bolsa de malla resistente de 15 kilogramos como mínimo, preferentemente de procedencia Nacional, cumpliendo las condiciones de calidad estipuladas en la RES N°86. Habilitación de establecimiento de acondicionamiento del SENAVE según RES N°246/2022. Habilitación de transporte por el SENAVE según RES N°551/15. En excelente estado de conservación para consumo. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
12	Cilantro / Kuratu	Cilantro/Kuratu, fresco en mazo procedencia Nacional. Libre de sustancias extrañas. No deshidratados. Color y olor característicos. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. El transporte deberá contar con la habilitación y registro del SENAVE según RES N° 551/15. Declarados aptos por el SENAVE según RES N° 246/2022 Por la cual se reglamenta los requisitos para la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano, y se aboga la resolución SENAVE N° 428/29 de fecha 26 de junio de 2019. <b>Se cotiza por unidad de mazos.</b>

LOTE N° 50 VERDURAS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No		
Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Tomate	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado y no muy chico. No muy maduros. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Envase: En cajas de 25 Kilogramos como mínimo. <b>Cotizar por Kilo.</b>
2	Cebolla	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado y no muy chico. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Envase: En redcillas de plástico de 25 Kilogramos como mínimo. <b>Cotizar por Kilo.-</b>
3	Locote Verde	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado y no muy chico. No muy maduros. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Envase: En bolsas de polietileno de 20 Kilogramos como mínimo. <b>Cotizar por Kilo.-</b>
4	Papa negra	Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Envase: en bolsa de redcillas de 20 Kilogramos como mínimo. <b>Cotizar por Kilo.</b>

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

### Nombre de los Solicitantes y el Cargo Dependencia

- Comisario Principal MCP. José C. Vera Gamarra, Tesorero de la Actividad 02 Gestión de los Recursos - Policía Nacional.
- Comisario Principal MCP. Alicia Mabel Amarilla López, Tesorera de la Actividad 05 Investigación de Hechos Punibles.
- Comisario Principal MCP. Gregorio Ramón Flor Cáceres, Tesorera de la Actividad 08 Servicios de Identificación de Personas.
- Comisario Principal MCP. David Alejandro Vera Samudio, Tesorero de la Actividad 10 Operaciones contra Grupo Criminales.
- Comisario Principal MCP. Norma Raquel Arguello de Ramírez, Tesorera de la Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial.
- Comisario Principal MCP. Hugo Alfredo Noguera Arroyo, Tesorero de la Actividad 06 Formación y Capacitación para Oficiales y Suboficiales.

### • Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.

Este pedido obedece, a la necesidad de adquirir alimentos para el Personal Policial de las distintas dependencias, a fin de cubrir los distintos Servicios Policiales extraordinarios como ser Operativo Verano, Manifestaciones varias, Servicio Expo, Servicio Caacupé, Cobertura de Eventos Deportivos, Desalojos, Operativo Oñondivepa, Destrucción de Plantación de marihuanas, Operativo Angiru, Invasiones, Cierres de Rutas y otros como Operativos en el Norte del País en la lucha contra el EPP y otros grupos criminales, en apoyo constante a las Comisarías, Subcomisarías y Destacamentos, los cuales demandan gran cantidad de Personal y por ende raciones de alimentos en ciento por ciento mientras dure el servicio.

### • Justificar la planificación. (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal)

El presente llamado, es un llamado sucesivo, y es a fin de contar con los productos alimenticios, que serán distribuidos a las Distintas Dependencias de la Policía Nacional.

## 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:

### LOTE N° 1 ALIMENTO PARA EQUINO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Alimento para equino	Agrupacion Montada - Isla Bogado Luque - Tarragona casi República de Colombia

### LOTE N° 2 ALIMENTO PARA CANES, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
------	----------------------	------------------



1	Alimento para canes	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
---	---------------------	---

LOTE N° 3 HENO DE PASTO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Heno de pasto	Agrupacion Montada - Isla Bogado Luque - Tarragona casi República de Colombia

LOTE N° 4 CARNE VACUNA EN RES, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: Sí

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Carne Vacuna fresca en Res.	Agrupacion Montada - Isla Bogado Luque - Tarragona casi República de Colombia

LOTE N° 5 CARNAZA DE PRIMERA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Carnaza de 1ra.	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 6 PUCHERO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Puchero de 1ra	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 7 LOMO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Lomo	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 8 ADEREZOS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Mayonesa en sachet de 1 kg.	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
2	Mayonesa bajo en calorías	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
3	Mayonesa Individual	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
4	Salsa de tomate Individual (Ketchup)	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

5	Extracto de Tomate	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
6	Puré de tomate	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	
7	Orégano en Sobre de 50 gramos	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala	Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz  Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
8	Comino en Sobre de 50 gramos	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala	Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz  Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
9	Pimienta en Sobre de 50 gramos	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
10	Vinagre Blanco	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
11	Salsa de soja	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
12	Comino de 25 gramos	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	
13	Orégano de 25 gramos	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	
14	Pimienta de 25 gramos	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	

LOTE N° 9 COSTILLA DE PRIMERA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Costilla	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 10 POLLO ENTERO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: Sí

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA	Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
1	Pollo Entero Congelado.	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		

LOTE N° 11 MUSLO DE POLLO CONGELADO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA	Actividad 05 Investigaion de Hechos Punibles Dirección: Azara casi EE.UU	Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
1	Muslo de Pollo congelado.	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala				

LOTE N° 12 PANCHO DE CARNE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Pancho	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 13 AZUCAR, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA	Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz
1	Azúcar blanca en Bolsa.	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala	

LOTE N° 14 FIDEO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA		
			Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
1	Fideo en paquete de 5 Kilos.	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		

LOTE N° 15 HARINA DE TRIGO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: Sí

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Harina de trigo en Bolsa.	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

LOTE N° 16 HARINA DE MAIZ, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Harina de maíz	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 17 HARINA DE TRIGO EN PAQUETE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Harina de trigo en paquete	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 18 POROTO ROJO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA		
			Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
1	Poroto rojo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		

LOTE N° 19 LOCRO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
------	----------------------	------------------

			Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
1	Locro	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		

LOTE N° 20 ARROZ PARBOLIZADO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Arroz tipo I, parbolizado	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 21 ARROZ GLASEADO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Arroz tipo I, glaseado	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 22 ARROZ, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Arroz Tipo 1 en Bolsa de 30 Kilos.	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

LOTE N° 23 YERBA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Yerba	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

LOTE N° 24 HUEVO DE GALLINA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Huevo de gallina.	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

Actividad 05 Investigaion de Hechos Punibles Dirección: Azara casi EE.UU	Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
--	--	--	---

LOTE N° 25 LECHE DESCREMADA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
------	----------------------	------------------

1	Leche descremada	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
---	---------------------	---

LOTE N° 26 YOGURT DIETETICO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Yogurt dietético	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 27 LECHE CHOCOLATADA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Leche chocolatada	<p>Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción</p> <p>Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción</p>

LOTE N° 28 LECHE ENTERA LIQUIDA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Leche entera liquida.	<p>Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala</p> <p>Actividad 05 Investigaion de Hechos Punibles Dirección: Azara casi EE.UU</p> <p>Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz</p> <p>Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo</p>

LOTE N° 29 MARGARINA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Margarina	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

LOTE N° 30 ESPECIAS Y CONSERVANTES, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Anis - Condimento	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
2	Antimoho para Panaderia	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
3	Sal gruesa	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala
4	Sal Gruesa en PAQ	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales  
Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz

Actividad 07  
Asistencia  
Integral al  
Personal  
Policial  
Dirección: Av.  
Mcal.  
Francisco  
Solano López  
N°1806 e/  
Avda.  
Juscelino  
Kubitschek

Actividad 08  
Servicio de  
Identificación  
de Personas  
Dirección: Av.  
Boggiani y R.I  
2 Ytororo

5	Sal fina	
6	Sal fina en sobres	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 31 LEVADURA FRESCA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Levadura Fresca	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

LOTE N° 32 PANIFICADOS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Palito	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
2	Rosquita	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
3	Disco para empanada.	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 33 ACEITE DE SOJA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Aceite vegetal comestible de Soja	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala

LOTE N° 34 GASEOSA DE 2 LTS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Gaseosa, en Botella de 2 Lts.	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 35 GASEOSA DE 250 ML, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Gaseosa, en botella descartable de 250 ml.	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 36 BEBIDAS ENERGETICAS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
------	----------------------	------------------

		Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
--	--	--

1	Bebida Isotonica	
---	------------------	--

Actividad 10  
Operaciones  
contra Grupos  
Criminales  
Dirección: El  
Paraguay  
Independiente  
N° 289 entre  
Chile y  
Nuestra  
Señora de la  
Asunción

		Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
--	--	--

2	Bebida energizante	
---	--------------------	--

Actividad 10  
Operaciones  
contra Grupos  
Criminales  
Dirección: El  
Paraguay  
Independiente  
N° 289 entre  
Chile y  
Nuestra  
Señora de la  
Asunción

LOTE N° 37 JUGO EN POLVO, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
------	----------------------	------------------

		Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
--	--	--

1	Jugo Elaborado en Polvo en sobre de 200 gr.	
---	---	--

Actividad 08  
Servicio de  
Identificación  
de Personas  
Dirección: Av.  
Boggiani y R.I  
2 Ytororo

Actividad 10  
Operaciones  
contra Grupos  
Criminales  
Dirección: El  
Paraguay  
Independiente  
N° 289 entre  
Chile y  
Nuestra  
Señora de la  
Asunción

LOTE N° 38 EDULCORANTE DE 500 ML, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
------	----------------------	------------------

		Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
--	--	--

1	Edulcorante liquido de 500 ML	
---	-------------------------------	--

Actividad 06  
Formación y  
Capacitación  
de Oficiales y  
Suboficiales  
Dirección:  
Avda. del  
Cadete y  
Oficial  
Inspector  
Leongino  
Santacruz

LOTE N° 39 EDULCORANTE DE 250 ML, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
------	----------------------	------------------

1	Edulcorante líquido Kaa hee 250ml	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
---	-----------------------------------	---

LOTE N° 40 EDULCORANTE EN SOBRE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No



Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Edulcorante en polvo en sobres	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 41 CREMA DE LECHE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Crema de leche	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 42 MANTECA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Manteca	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

LOTE N° 43 ADEREZOS Y ENLATADOS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Mermelada de guayaba	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
2	Dulce de leche	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
3	Galleta molida	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
4	Leche en polvo	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
5	Leche condensada	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
6	Queso rallado en paquete de 40 gramos.	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
7	Aceite vegetal comestible de oliva	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
8	Atún enlatado	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

Actividad 07  
Asistencia  
Integral al  
Personal  
Policial  
Dirección: Av.  
Mcal.  
Francisco  
Solano López  
N°1806 e/  
Avda.  
Juscelino  
Kubitschek

9	Carne vacuna enlatada	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción		
10	Picadillo de Carne	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción		
11	Arvejas en lata	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción
12	Choclo en lata	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek			
13	Durazno en Almibar, en lata de 800 grs.	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción		
14	Sardina enlatada	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción			
15	Cafe concentrado instantaneo, en frasco.	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción	Actividad 05 Investigaion de Hechos Punibles Dirección: Azara casi EE.UU	Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek
16	Cafe concentrado instantaneo 8 gramos	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción			
17	Mate Cocido Soluble	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción			

LOTE N° 44 GALLETITA DULCE, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Galletita Dulce	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 45 GALLETITA SALADA, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Galletita salada	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 46 COMIDAS DESHIDRATADAS COMBINADAS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Comidas combinadas deshidratada	Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 47 AGUA MINERAL SIN GAS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA	Actividad 05 Investigaion de Hechos Punibles Dirección: Azara casi EE.UU	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
1	Agua Mineral sin gas de 20 LTs.	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción			

LOTE N° 48 HIELO EN CUBOS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
1	Hielo en cubos en Bolsa de 25 kilos	Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

LOTE N° 49 PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No

Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA
------	----------------------	------------------

			Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	
1	Plantas de perejil en Mazo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		
			Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	
2	Cebollita de Hoja en Mazo	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		
3	Bananas cavendish	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		
			Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek	Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas Dirección: Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo
4	Ajo (Entero)	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		
5	Mandioca	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek		
6	Laurel de España	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek		
7	Lechuga Boston	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek		
8	Repollo	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek		
9	Limón	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek		
10	Manzana	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek		
11	Naranja	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek		
12	Cilantro / Kuratu	Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial Dirección: Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek		
LOTE N° 50 VERDURAS, Contrato Abierto: No , Abastecimiento simultáneo: No				
Ítem	Descripción del Bien	LUGAR DE ENTREGA		
1	Tomate	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		
2	Cebolla	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		
3	Locote Verde	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		
4	Papa negra	Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala		

#### Plan de Entrega Actividad 2

Los Pedidos serán realizados con (3) tres días hábiles de anticipación por medio de una Orden de Compra y/o Nota de Pedido emitida por parte de la **Tesorería de la Actividad 02 Gestión de los Recursos Policía Nacional**, con entregas parciales según necesidad, con presencia del Jefe de Adquisiciones y el responsable de la Sección encargada de la recepción de los productos, siendo igualmente, el contrato suficientemente compromiso de entrega en el plazo estipulado precedentemente.

Las entregas del Departamento de Intendencia de la Policía Nacional Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala, o en los lugares establecidos por la Tesorería Administradora del Contrato

deberán ser entregados de 07:00 a 12:00 y de 15:00 a 18:00 horas

Las entregas de la **Tesorería de la Actividad 02 Gestión de los Recursos Policía Nacional**, y deberán ser entregados en la Comandancia de la Policía Nacional, sito El Paraguay Independiente, entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, en presencia del Jefe de Adquisiciones; así también en los lugares en donde se requiera realizar la entrega correspondiente, dependiendo de la necesidad del servicio.

#### Plan de Entrega Actividad 5

Los Pedidos serán realizados por medio de una Orden de Compra emitida por la Tesorería en un plazo no mayor a (3) tres días hábiles posteriores a la recepción de la Orden de Compra por parte del proveedor, con presencia del jefe de Adquisiciones y el responsable de la Sección encargada de la recepción de los productos, la orden será emitida por el responsable de la Tesorería de la Actividad 05 Investigación de Hechos Punibles, Contacto: Teléf. (0976) 485.158.

Lugar y Horario de Entrega: Tesorería Actividad 05 Investigación de Hechos Punibles, de lunes a viernes de 08:00 a 15:00 hs.

Dirección: Calle Azara e/ EE.UU y Tacuary Dirección General de Investigación Criminal.

#### Plan de Entrega Actividad 6

Los Pedidos serán realizados por medio de una Orden de Compra emitida por la Tesorería en un plazo no mayor a (3) tres días hábiles posteriores a la recepción de la Orden de Compra por parte del proveedor, con presencia del jefe de Adquisiciones y el responsable de la Sección encargada de la recepción de los productos, la orden será emitida por el responsable de la Tesorería de la Actividad 06 **Formacion y Capacitacion de Oficiales y Suboficiales**, Contacto: Teléf. (0985) 796271

Lugar y Horario de Entrega: Tesorería Actividad Actividad 06 **Formacion y Capacitacion de Oficiales y Suboficiales**, de lunes a viernes de 08:00 a 15:00 hs.

Dirección: *Avenida del Cadete y Ofic. Insp. Leongino Santacruz - Ñu Guasu Luque*

#### Plan de Entrega Actividad 7

El pedido se realizará a través de Orden de Compra emitida por la Tesorería de la Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial, que será comunicado al proveedor vía fax y/o correo electrónico *(en la dirección de correo declarada en la oferta por el proveedor conforme Resolución DNCP N° 2490/2019)* y/o notificación personal, desde el cual comenzará a correr el plazo de entrega.

**Plazo de entrega:** Una vez recepcionada la orden de compra por parte del adjudicado, deberá realizar la entrega en un **plazo no mayor a 3 (tres) días hábiles**, en horario de 07:30 a 15:00 hs.

#### Plan de Entrega Actividad 8

En todos los casos, la solicitud de la provisión de los Bienes se realizará a través de Orden de Compra emitido por la Tesorería de la Actividad 1.1.8 Servicio de Identificación de Personas, Los Bienes licitados serán entregados de lunes a viernes de 07:30 a 15:00 horas, Departamento de Identificaciones sito en Av. Boggiani esq. R12 Ytororó

#### Plan de Entrega Actividad 10

Los Pedidos serán realizados con (3) tres días hábiles de anticipación por medio de una Orden de Compra y/o Nota de Pedido emitida por parte de la **Tesorería de la Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales (FTC)**, con entregas parciales según necesidad, con presencia del Jefe de Adquisiciones de la recepción de los productos, siendo igualmente, el contrato suficientemente compromiso de entrega en el plazo estipulado precedentemente.

Las entregas se debran realizar en la Comandancia de la Policía Nacional, sito El Paraguay Independiente, entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, en presencia del Jefe de Adquisiciones; así también en los lugares en donde se requiera realizar la entrega correspondiente, dependiendo de la necesidad del servicio

## 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:

Todos los productos citados deberán reunir las Características Técnicas y Normas exigidas por el Ministerio de Industria y Comercio, el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Ordenanzas Municipales para la Distribución y venta de alimentos al Consumidor.

#### ENVASE

Los productos deberán estar contenidos en envases aptos para estar en contacto con alimentos; que confieran protección contra la contaminación del producto, y salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, con tapa o cierre inviolables y deberán cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 03/92 Reglamento Técnico de criterios generales de envases y equipamientos alimentarios, vigente.

El envase contenedor deberá ser de material resistente al peso contenido en ella, que no permita el deterioro del envase individual, resistente al apilamiento según indicadores del fabricante, con la parte superior e inferior lacrada, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenido.

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del

42/58

Rotulado Nutricional, 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

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:  
Denominación del alimento  
Peso Neto  
Datos del Establecimiento elaborador  
Lote  
Fecha de vencimiento  
Datos del Importador, en caso de productos importados  
Condiciones de conservación, cuando corresponda.

Los productos industrializados y semi industrializados que fueren adjudicados, deberá tener impresas en tinta indeleble las siguientes frases: USO EXCLUSIVO DE LA POLICÍA NACIONAL/ PROHIBIDA SU VENTA.

Los alimentos cotizados deberán estar envasados de origen, es decir envasados en fábrica.

Los vencimientos de los productos deberán estar consignados en los envases de manera clara y visible, día, mes y año.

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

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

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Contrato N°.....	Nota de Remisión / Acta de recepción	3 (tres) días hábiles posteriores a la recepción de la orden de compra.

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.

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:

El pago por la entrega se hará en guaraníes, con fondos provenientes del Presupuesto General de la Nación para año 2023, con Fuente de Financiamiento 10 (FF 10) Recursos Ordinarios del Tesoro y Fuente de Financiamiento 30 (FF 30) Recursos Propios

La solicitud de pago se realizará por escrito, mediante nota dirigida a la Tesorería Actividad Requirientes POLICIA NACIONAL, indicando el N° de Contrato, acompañado de los siguientes documentos requeridos en el apartado Formas y condiciones de pago

Una vez recepcionada la factura crédito y aprobadas las documentaciones requeridas, el plazo para la obligación correspondiente será dentro de los 60 (sesenta) días posteriores en base a la disponibilidad presupuestaria y financiera del plan de caja asignado a la Policía Nacional por parte de la Dirección General del Tesoro Público Ministerio de Hacienda.

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:

Se establece un anticipo equivalente al 20% del monto total adjudicado, en cumplimiento a lo establecido en el Art. 188 de la Ley N° 7050/2023 Que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2023 y Art. 353 del Decreto N° 8759/23 ( el pago de anticipo en caso de que una MIPYMES resultare adjudicada).

El adjudicado podrá solicitar el anticipo en: 10 (diez) días corridos posteriores a la firma del contrato.

a) Plazo máximo para la presentación de la solicitud de pago de anticipo: La misma, una vez firmado el contrato en 10 (diez) días corridos se podrá solicitar el pago al administrador de contrato

b) Horario de atención: 07:00 a 15:00 hs.

c) Datos: Oficina y/o Departamento - Dirección - Responsable de la recepción

### **Actividad 02 Gestión de Recursos Policía Nacional**

**Dirección:** El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

**Correo electrónico:** [tesoreria.p02@gmail.com](mailto:tesoreria.p02@gmail.com)

**Contacto:** Sub Comisario MGAP. Fredy Mendria Tel.: (0983) 276.758

### **Actividad 05 Investigaion de Hechos Punibles**

**Dirección:** Azara casi EE.UU

**Correo:** [pn\\_programa223@hotmail.com](mailto:pn_programa223@hotmail.com)

**Contacto:** Oficial 2do. Cristian Samudio Tel. (0976) 485.158

### **Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales**

**Dirección:** Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz

**Correo electrónico:** [tesoreria2.4isepol@gmail.com](mailto:tesoreria2.4isepol@gmail.com)

**Contacto:** Comisario Principal MCP. Hugo Noguera Tel.: (0984) 444.456

### **Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial**

**Dirección:** Av. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek

**Correo electrónico:** [tesoreria2.6@gmail.com](mailto:tesoreria2.6@gmail.com)

**Contacto:** Sub Comisario MGAP. Cesar Hermosilla Tel. (0981) 671.504

### **Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas**

**Dirección:** Av. Boggiani y R.I 2 Ytororo

**Correo electrónico:** [giraduriaiden@hotmail.com](mailto:giraduriaiden@hotmail.com)

**Contacto:** Suboficial Mayor PS. Sandra Arce - Tel.: (0982) 105.379

### **Actividad 10 Operaciones contra Grupos Criminales**

**Dirección:** El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción

**Correo electrónico:** [tesoreria.p219@gmail.com](mailto:tesoreria.p219@gmail.com)

**Contacto:** Sub Comisario MGAP. Eugenio Llamas - Tel.: (0984) 454.343

d) Plazo o fecha en la cual se abonará al adjudicado el monto del anticipo, siguiente a la fecha de la presentación de la solicitud: una vez recepcionada y aprobadas las documentaciones requeridas, el plazo para el pago estará sujeto a la disponibilidad del Plan de Caja asignado para la Institución por el Ministerio de Hacienda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Reajuste

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

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, 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. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

$Pr = P \times IPC1$

IPC0

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado

IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

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

En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.

## 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:

0,05 %

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:

0,05

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:

No

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

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

## Fraude y Corrupción

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

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

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

(ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;

(iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los Oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

## MODELO DE CONTRATO

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

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



## FORMULARIOS

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

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

