

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

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

Nombre de la Licitación:

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

ID de Licitación:

**419624**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**13/10/2022**

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

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

|                         |  |                          |  |
|-------------------------|--|--------------------------|--|
| ID de Licitación:       | 419624                                     | Nombre de la Licitación: | ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS 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:    | 21/10/2022 15:00 |
| Lugar de Entrega de Ofertas:   | El Paraguay Indepediente N° 289 E/ Chile | Fecha de Entrega de Ofertas:  | 02/11/2022 08:00 |
| Lugar de Apertura de Ofertas:  | El Paraguay Indepediente N° 289 E/ Chile | Fecha de Apertura de Ofertas: | 02/11/2022 08:10 |

### Adjudicación y Contrato

|                          |            |           |                         |
|--------------------------|------------|-----------|-------------------------|
| Sistema de Adjudicación: | Por Lote   | Anticipo: | No se otorgará anticipo |
| Vigencia del Contrato:   | 31/12/2023 |           |                         |

### Datos del Contacto

|           |                         |                     |               |
|-----------|-------------------------|---------------------|---------------|
| Nombre:   | IGNACIA BRITZ DE MORENO | Cargo:              | JEFA INTERINA |
| Teléfono: | 021442200               | Correo Electrónico: | uoc@pn.gov.py |

## 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

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

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

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

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

---

## **Abastecimiento simultáneo**

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

Aplica para los siguientes lotes; LOTE N° 18 CARNE VACUNA EN RES y LOTE N° 45 POLLO ENTERO del 60 % y 40 %.

Se adjudicará mayor cantidad (60%) sesenta por ciento, al oferente que presente la oferta evaluada como la más baja, el (40%) cuarenta por ciento a la siguiente oferta evaluada como la más baja, siempre que la segunda oferta evaluada como la más baja acepte adecuar su precio a la oferta evaluada como la más baja.

En caso de que el segundo precio mas bajo no acepte adecuar su precio al primero se adjudicará el 100% del lote al precio más bajo, siempre y cuando el oferente acepte proveer la totalidad del lote y preste su conformidad.

En caso de que exista una sola oferta evaluada como la más baja se adjudicará el 100% del lote a dicha oferta, siempre y cuando el oferente acepte proveer la totalidad del lote y preste su conformidad.

---

## **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:

Aplica para los lotes N° 1, 2, 4 al 11, 13 al 50.

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:

Aplica para los siguientes Lotes; Lote N° 1, N° 4, Lote N° 5, Lote N° 6, Lote N° 7, Lote N° 8, Lote N° 10 (Ítem 5), Lote N° 11, Lote N° 13 (Ítem 2), Lote N° 14, Lote N° 15, Lote N° 16 (Ítem 1), Lote N° 22, Lote N° 23, Lote N° 26, Lote N° 31, Lote N° 32, Lote N° 33, Lote N° 37, Lote N° 38, Lote N° 41, N° 42 (Ítems 1,3,4,6,8), Lote N° 44, Lote N° 48

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. 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]

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.

**Observación:** 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 comprueba 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:

31 enero 2024.

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

### **Sistema de presentación de ofertas**

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:

Todos.

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, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

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

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

## Análisis de precios ofertados

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

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

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

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

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

#### 8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

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

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

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

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

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

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

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

#### 8.3. Oferentes en Consorcio.

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

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

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

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

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

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

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes 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.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2019, 2020, 2021)

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2019, 2020, 2021).

c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio en los 3 (tres) últimos años (2019, 2020, 2021), no deberá ser negativo.

### b) Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro: Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (2019, 2020, 2021).

### c) Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro: Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (2019, 2020, 2021).

**d) Contribuyentes de exclusivamente IVA General**

Deberá cumplir el siguiente parámetro: Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los últimos 3 meses Estar al día con el pago del Impuesto con el Valor Agregado.

**Observación:** en el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO, las empresas deberán cumplir con el 100% de los requisitos de calificación solicitados por la Convocante.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

- Certificado de Cumplimiento Tributario vigente al inicio de la etapa competitiva
- Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2019, 2020, 2021, para contribuyente de IRACIS.
- Formulario 106 de los últimos 3 años (2019, 2020, 2021) para contribuyentes del IRPC.
- Formulario 104 de los últimos 3 años (2019, 2020, 2021) para contribuyentes de Renta Personal.
- IVA General de los últimos 3 meses, para contribuyentes sólo del IVA General

## Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en provision de productos alimenticios con copias de contratos, facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2019, 2020, 2021.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- Copias Contratos, facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida de 50%.

## Capacidad Técnica

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

- 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 21, 35, 37, 50).
- Certificado de Registro y Habilitación vigente emitido por el SENACSA para quienes oferten Huevo, (aplicable para el lote 32)
- Registro Nacional de Beneficiarios RENABE, (aplicable para los lotes 3, 12).
- Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y 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.
- Capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
- Aplicable para los que cotizan carne.**
- Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA.
- 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 prorrogas provisionarias ni documentos que no sean los firmados por los directores, los organismos competentes. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
- Certificado de habilitación del establecimiento expedido por el Servicio Nacional De Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente.
- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2019/2020/2021 y que represente por lo menos el 60 % de los animales necesaria para cubrir la oferta (debe ir acompañada por un cálculo de kilos de carne por animal).
- En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, copias de facturas de compra de dichos bienes, en el periodo de 2019/2020/2021, que represente por lo menos el 50% del monto ofertado.

13. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.

## 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 21, 35, 37, 50).
2. Certificado de Registro y Habilitación vigente emitido por el SENACSA para quienes oferten Huevo, (aplicable para el lote 32).
3. Registro Nacional de Beneficiarios RENABE, (aplicable para los lotes 3, 12).
4. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y 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.
5. Declaración Jurada que el oferente cuenta con la capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
6. **Aplicable para los que cotizan carne.**
  - a. Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA.
  - b. Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA
  - c. Certificado 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 prorrogas provisionales ni documentos que no sean los firmados por los directores, los organismos competentes. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites
  - d. Certificado de habilitación del establecimiento expedido por el Servicio Nacional De Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente.
  - e. En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2019/2020/2021 y que represente por lo menos el 60 % de los animales necesaria para cubrir la oferta (debe ir acompañada por un cálculo de kilos de carne por animal).
  - f. En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, copias de facturas autenticada por escribanía de compra de dichos bienes, en el periodo de 2019/2020/2021, que represente por lo menos el 50% del monto ofertado.
  - g. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.

## 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:

| ITEM                           | ACT.   | DESCRIPCION DEL BIEN               | ESPECIFICACIONES TECNICAS  | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENCIA | CANT. POR ACTIVIDAD | CANTIDAD SIPC. |
|--------------------------------|--------|------------------------------------|--|------------------|-----------|---------------------|----------------|
| LOTE N° 1 ACEITE DE SOJA       |        |                                    |  |                  |           |                     |                |
| 1                              | ACT. 2 | Aceite vegetal comestible de Soja  | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Características Fisicoquímicas: Parametros en Minimo; 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 Saponificacion; 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. <b>Cotizar por Litros.</b></p> | LITROS           | Bidon     | 21.600              | 21.600         |
| LOTE N° 2 AGUA MINERAL SIN GAS |        |                                    |  |                  |           |                     |                |
| 1                              | ACT. 2 | Agua Mineral sin gas de 20 litros. | <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sello de Seguridad.</li> <li>- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> </ul>   | UNIDAD           | BIDON     | 2.132               | 2.797          |
|                                | ACT. 5 |                                    |  |                  |           | 665                 |                |
|                                |        |                                    |  |                  |           |                     |                |



**LOTE N° 3 PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL**

|   |           |                    |  |           |        |       |       |
|---|-----------|--------------------|--|-----------|--------|-------|-------|
| 1 | ACT.<br>7 | Ajo.               | Bulbo perteneciente a la especie <i>Allium sativum</i> L. Enteros, sanos, limpios, enteros, firmes, las raíces cortadas contra la base en perfecto estado de conservación, libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Transporte: En vagones. <b>Cotizar Unidad.</b>  | Unidad    | Unidad | 1200  | 2.200 |
|   | ACT.<br>2 |                    |  |           |        | 1.000 |       |
| 2 | ACT.<br>7 | Cebollita en Hoja. | Cebolla de Hoja o de Verdeo de hojas finas cilíndricas, huecas, turgentes, que puedan achatarse y doblarse, de 30 centímetros de largo aproximadamente en mazos de 8 hojas como mínimo. . <b>Cotizar por Unidad de Mazo.</b>   | Unidad    | Mazo   | 900   | 1.600 |
|   | ACT.<br>2 |                    |  |           |        | 700   |       |
| 3 | ACT.<br>7 | Cilantro / Kuratu  | Cilantro/Kuratu, fresco en mazo Libre de sustancias extrañas. No deshidratados. Color y olor característicos. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. <b>Se cotiza por unidad de mazos.</b>  | Unidad    | Mazo   | 450   | 450   |
| 4 | ACT.<br>7 | Lechuga Boston     | Lechuga Boston, en mazos, dos plantas cada mazo. En perfecto estado de conservación. No deshidratados. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. <b>Se cotiza por unidad de mazo</b>   | Unidad    | Mazo   | 1200  | 1200  |
| 5 | ACT.<br>7 | 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. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>   | Kilogramo | Bolsa  | 450   | 450   |
| 6 | ACT.<br>7 | Mandioca           | Mandioca fresca, sin golpes ni picaduras. En perfecto estado de conservación para consumo. En bolsas de 50 kilos como mínimo, cepillados. <b>Se cotizara por Kilogramo</b>   | Kilogramo | Bolsa  | 750   | 750   |
| 7 | ACT.<br>7 | Perejil            | Hojas de Perejil rizado manojo, en mazos, textura de hojas, sin la presencia de Insectos/anfibios ni cuerpos extraños, húmedos, sin ningún olor extraño ni presencia de podredumbre. <b>Cotizar por unidad de mazo.</b>  | Unidad    | Mazo   | 950   | 1650  |
|   | ACT.<br>2 |                    |  |           |        | 700   |       |
| 8 | ACT.<br>7 | 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. Transporte refrigerado de 5 a 10° C. <b>Se cotiza por kilogramo.</b> | Kilogramo | Bolsa  | 850   | 850   |
| 9 | ACT.<br>7 | Laurel de España   | Laurel fresco, en mazos. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. <b>Se cotiza por mazo.</b>  | Unidad    | Mazo   | 180   | 180   |

**LOTE N° 4 ALIMENTO PARA CANES**

|                                     |           |                            |   |           |       |         |         |
|-------------------------------------|-----------|----------------------------|---|-----------|-------|---------|---------|
| 1                                   | ACT.<br>2 | Alimento para canes        | Balanceado para perro adulto: con fecha de vencimiento como mínimo 6 (seis) meses posterior a la recepción, datos del producto impresa en el envoltorio. Contenido energía bruta, fibra cruda, ácido linoleico, fósforo, potasio, sodio, cloro, magnesio, materia seca, ceniza, arginina, histidina, isoleucina, lisina, metionita-cisteina, fenilalina-tirocina, treonina, triptofano, valina, lípidos grasa cruda, ácido linoleico, calcio, zinc,yodo, celenio, ácido fólico, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina K, y complejo B., deberan contener aproximadamete los siguientes, Ingredientes: Humedad de 8 %, Proteínas 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, Manganeso 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. Presentacion en Bolsas de polietileno de primer uso de 15 Kilogramos como mínimo. <b>Cotizar por Kilo.</b> | KILO      | BOLSA | 9.000   | 9.000   |
| LOTE N° 5 ALIMENTO PARA EQUINO      |           |                            |   |           |       |         |         |
| 1                                   | ACT.<br>2 | Alimento para equino       | Balanceado para equinos. Cebada, afrecho de arroz, pellets de alfalfa, cascarilla de soja, expeler de soja, maíz, secuestrante, núcleo vitamínico mineral, carbonato de calcio, cultivo de levaduras, oligosacáridos mánanos, antioxidantes, sal, envase limpio, sano inviolable, Humedad max 13 %,prot. Bruta min 15 %, Energ. Met. Min 2,96 Mcal/kg, ext etereo min 4 %, fibra bruta max 8 %, cenizas max 11 %, calcio max 1.12 %, fosforo min 0.9 %. Presentacin en bolsa de 25 Kilogramos aproximadamente, Vencimiento 6 meses posterior a la recepcion del producto. <b>Cotizar por Kilo.</b>  | KILO      | BOLSA | 108.000 | 108.000 |
| LOTE N° 6 ANIS CODIMENTO            |           |                            |   |           |       |         |         |
| 1                                   | ACT.<br>2 | Anis - Condimento          | Anis en granos enteros sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos, en bolsas de Plástico Transparente Polietileno Recistente de 20 kilos como minimo. Envase limpio, sano inviolable. <b>Cotizar por kilo</b>  | KILO      | BOLSA | 2.700   | 2.700   |
|                                     |           |                            |   |           |       |         |         |
| LOTE N° 7 ANTIMOHO                  |           |                            |   |           |       |         |         |
| 1                                   | ACT.<br>2 | Antimoho para Panadería    | Antimoho para panadería: antimoho en polvo coloracion blanca de almidon de maíz y fecula de mandioca en bolsa de 25 Kilos como mínimo. Conservante propionato de calcio din gluten. Envase Limpio, Sano, inviolable. <b>Cotizar por kilos.</b>  | KILO      | BOLSA | 1.350   | 1.350   |
| LOTE N° 8 ARROZ GLASEADO TIPO 1     |           |                            |   |           |       |         |         |
| 1                                   | ACT.<br>7 | Arroz tipo I, glaseado.    | Arroz tipo I, glaseado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Deberá contar con habilitación por SENAVE. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete, con N° de: R.E., R.S.P.A. Se cotiza por kilogramo. <b>Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilos como mínimo para Actividda 7 y en bolsas de 30 Kilos para la Actividad. 2. Cotizar por kilo. .</b>   | Kilogramo | Bolsa | 3.200   | 130.200 |
|                                     | ACT.<br>2 |                            |   |           |       | 127.000 |         |
| LOTE N° 9 ARROZ TIPO 1, PARBORIZADO |           |                            |   |           |       |         |         |
| 3                                   | ACT.<br>7 | Arroz tipo I, parbolizado. | Arroz tipo I, parbolizado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete, con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Se cotiza por kilogramo. Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.</b>  | Kilogramo | Bolsa | 750     | 750     |
|                                     |           |                            |   |           |       |         |         |

**LOTE N° 10 PRODUCTOS ENLATADOS**

|   |         |                            |   |        |      |        |        |
|---|---------|----------------------------|---|--------|------|--------|--------|
| 1 | ACT. 10 | Leche condensada           | Leche condensadas en lata de 390 gramos aproximadamente, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. Características del producto: Color: La leche condensada azucarada es de color característico de marfil a crema, de acuerdo con la materia prima empleada. Sabor: La leche condensada azucarada presenta un sabor dulce y agradable. Olor: El olor de la leche condensada azucarada es característico del producto, de acuerdo con las materias primas, Consistencia: Este producto debe ser de consistencia uniforme..<br><b>Cotizar por unidad de lata.</b> | Unidad | Lata | 14.000 | 14.000 |
| 2 | ACT. 7  | Arveja en lata.            | Arvejas enteras secas remojadas, legumbres verdes hidratadas, .Valor Energético 90 kcal 5%, Carbohidratos 15 g 5%, Proteínas 6,6 g 9%, Grasas Totales 0,4, de las cuales: 1%, grasas saturadas 0,1 g 0%, grasas trans 0 g, Fibra 6,8 g 27%, Sodio 320 mg 13%: 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, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado, métodos de conservación, con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Se cotiza por unidad.</b>                  | Unidad | Lata | 750    | 15.750 |
|   | ACT. 10 |                            |   |        |      | 15.000 |        |
| 3 | ACT. 10 | Atún enlatado, ACT. 10.    | Atún en aceite enlatado. Presentación 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. <b>Cotizar por unidad de lata</b>   | Unidad | Lata | 14.000 | 14.000 |
| 4 | ACT. 10 | Carne vacuna enlatada      | Carne vacuna enlatada, sin agregados cereales, 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. Como mínimo <b>Cotizar por unidad de lata</b>   | Unidad | Lata | 18.000 | 18.000 |
| 5 | ACT. 10 | Durazno en almibar en lata | Durazno en almibar amarillos en mitades comunes, jarabe dulcido libre de gluten en latas de 800 Gramos como mínimo, lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado. <b>Cotizar por unidad de lata</b>   | Unidad | Lata | 20.000 | 22.000 |
|   | ACT. 2  |                            |   |        |      | 2.000  |        |
| 6 | ACT. 10 | Picadillo de Carne         | Picadillo Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (páprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol. Peso 90 gramos como mínimo, Con fecha de vencimiento aproximado de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar por unidad de lata</b>  | Unidad | Lata | 15.000 | 15.000 |
| 7 | ACT. 10 | Sardina enlatada           | Sardina en lata, que contenga pescado tipo sardina, en aceite sal y especias, carbohidratos, proteínas y sodio, de 125 gramos como mínimo, presentación en caja de 24 unidades como mínimo, <b>Cotizar por unidad de lata</b>   | Unidad | Lata | 14.000 | 14.000 |
| 8 | ACT. 7  | Choclo en lata, Act. 7.    | 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, con N° de: R.E., R.S.P.A. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado. Métodos de conservación. <b>Se cotiza por unidad.</b>  | Unidad | Lata | 750    | 750    |

**LOTE N° 11 AZUCAR BLANCA**

|                                |            |  |   |           |         |         |         |
|--------------------------------|------------|--|---|-----------|---------|---------|---------|
| 1                              | ACT.<br>2  | Azúcar blanca.                               | Azúcar blanca, tipo I, de la zafra del año.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 refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, color y olor característicos, . 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, conservar en lugar fresco, seco, y protegido de la luz solar. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo para <b>Actividad 2 y 6; en Bolsa de 10</b> Kilogramos para la Actividad 7. <b>Cotizar por Kilo.</b> | KILO      | BOLSA   | 117.000 | 123.120 |
|                                | ACT.<br>6  |  |   |           |         | 3.120   |         |
|                                | ACT.<br>7  |  |   |           |         | 3.000   |         |
| LOTE N° 12 FRUTAS              |            |  |   |           |         |         |         |
| 1                              | ACT.<br>2  | 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. 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 minimo. Cotizar por kilogramos.  | Kilogramo | Caja    | 5.000   | 5.000   |
| 2                              | ACT.<br>7  | Manzana                                      | Manzana fresca, rojas de color uniforme, buen estado de conservación, sin machucaduras, ni golpes, tamaño mediano, en cajas de 22 Kg como máximo. E. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>  | Kilogramo | Caja    | 1.500   | 1.500   |
| 3                              | ACT.<br>7  | 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. En excelente estado de conservación para consumo. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>  | Kilogramo | Bolsa   | 2.700   | 2.700   |
| LOTE N° 13 BEBIDAS             |            |  |   |           |         |         |         |
| 1                              | ACT.<br>10 | Bebida energizante.                          | Bebida energizante con cafeína 100% natural procedente de la guaraná. con vitamina b y libre de sodio, que ofresca aumento de energía, producido con la fiscalizacion de profecionales especialistas en nutrición. Ingredientes de calidad. Ingredientes: Tiamina (B1) Riboflavina (B2) Niacina (B3) Ácido Pantoténico (B4) Piridoxina (B6) Agua Carbonada Azúcar Jarabe de Glucosa Fructosa Ácido Cítrico Cafeína Taurina Extracto de Guaraná. Presentacion en latas de 250 ml., aproximadamente. <b>Cotizar por Unidad</b>  | Unidad    | lata    | 25.000  | 25.000  |
| 2                              | ACT.<br>10 | Bebida Isotónica.                            | Bebida energetica o deportiva isotónica hidratante 500ML, con 4 beneficios Sodio, Potasio, Calcio y Magnesio, ingredientes Agua, azúcares añadidos (jarabe de alta fructosa), ácido cítrico, concentrado, citrato de potasio, cloruro de sodio, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, fosfato tripotásico, vitamina B3, vitamina B6 y vitamina B12. <b>Cotizar por Unidad</b>   | Unidad    | BOTELLA | 25.000  | 26.000  |
|                                | ACT.<br>2  |  |   |           |         | 1.000   |         |
| LOTE N° 14 GASEOSA DE 2 LITROS |            |  |   |           |         |         |         |
| 1                              | ACT.<br>2  | Bebida Gaseosa, en Botella de 2 Lts. Act. 2. | 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, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/lit, referencia norma paraguay 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) <b>Cotizar por Unidad de botella.</b>  | UNIDAD    | BOTELLA | 1.000   | 1.000   |
| LOTE N° 15 GASEOSA DE 250 ml.  |            |  |   |           |         |         |         |

|                                |         |   |  |           |         |        |        |
|--------------------------------|---------|---|--|-----------|---------|--------|--------|
| 1                              | ACT. 2  | Bebida Gaseosa, en botella descartable de 250 ml. Act. 2. | 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, agua mineral gasificada, 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. <b>Cotizar por paquete.</b>       | UNIDAD    | PAQUETE | 20.000 | 20.000 |
| LOTE N° 16 CAFÉ Y TE           |         |   |  |           |         |        |        |
| 1                              | ACT. 8  | Cafe concentrado instantaneo de 200 gr.                   | Café soluble concentrado instantáneo en frascos de 200 gramos, como máximo. 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 <b>Cotizar por Unidad de frasco.</b>  | Unidad    | Frasco  | 150    | 1.063  |
|                                | ACT. 2  |   |  |           |         | 600    |        |
|                                | ACT. 6  |   |  |           |         | 193    |        |
|                                | ACT. 5  |   |  |           |         | 120    |        |
| 2                              | ACT. 10 | Cafe concentrado instantaneo 8 gramos, ACT. 10.           | Café soluble granulado instantáneo en frascos de 8 gramos, como mínimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, <b>Cotizar por Unidad</b>  | Unidad    | Unidad  | 10.000 | 10.000 |
| 3                              | ACT. 7  | Café concentrado instantáneo de 180 gr, Act. 7.           | Café tostado y molido, soluble, inocuo y adecuado al consumo humano, de aspecto, homogéneo olor y sabor agradable, característico. Presentación: frasco de 180 g, como mínimo. Envasado al vacío, en bolsas para alimentos. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, lote, contenido neto en Kilogramos. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. <b>Se cotiza por unidad de frasco.</b>   | Frasco    | FRASCO  | 100    | 100    |
| 4                              | ACT. 10 | Mate Cocido Soluble                                       | Cocido Instantáneo: Cocido con leche y azúcar instantáneo, en paquetes 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. <b>Cotizar por Unidad</b>   | Unidad    | UNIDAD  | 10.000 | 10.000 |
| LOTE N° 17 CARNAZA DE PRIMERA  |         |   |  |           |         |        |        |
| 1                              | ACT. 7  | 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), Fecha de faena a la vista del envase secundario; provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente. <b>Se cotiza por kilogramo.</b> | Kilogramo | Paquete | 9.800  | 9.800  |
| LOTE N° 18 CARNE VACUNA EN RES |         |   |  |           |         |        |        |

|                        |        |   |  |        |        |         |         |
|------------------------|--------|---|--|--------|--------|---------|---------|
| 1                      | ACT. 2 | Carne Vacuna fresca en Res.             | Deberá ser en res, al gancho, limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, de novillo, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color blanco nacarado o blanco cremoso y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. 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 gancho. <b>Cotizar por Kilo.</b> | KILO   | Unidad | 505.000 | 505.000 |
| LOTE N° 19 CONDIMENTOS |        |   |  |        |        |         |         |
| 1                      | ACT. 7 | Comino de 25 gramos, Act. 7.            | 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>   | Unidad | Sobre  | 600     | 600     |
| 2                      | ACT. 6 | Comino de 50 gr.                        | Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>   | Unidad | Sobre  | 520     | 1.220   |
|                        | ACT. 2 |   |  |        |        | 700     |         |
| 3                      | ACT. 7 | Orégano de 25 gramos, Act. 7.           | 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>   | Unidad | Sobre  | 600     | 600     |
| 4                      | ACT. 6 | Orégano de 50 gr.                       | Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>   | Unidad | Sobre  | 510     | 1210    |
|                        | ACT. 2 |   |  |        |        | 700     |         |
| 5                      | ACT. 7 | Pimienta de 25 gramos, Act. 7.          | 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>   | Unidad | Sobre  | 600     | 600     |
| 6                      | ACT. 2 | Pimienta en Sobre de 50 gramos, Act. 2. | Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>   | Unidad | Sobre  | 700     | 700     |
| LOTE N° 20 PANIFICADOS |        |   |  |        |        |         |         |

|                                |           |                      |  |           |         |       |       |
|--------------------------------|-----------|----------------------|--|-----------|---------|-------|-------|
| 1                              | ACT.<br>7 | Coquito              | 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, 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. Se cotizará por kilogramo.  | Kilogramo | Bolsa   | 530   | 530   |
| 2                              | ACT.<br>7 | 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. Se cotizará por kilogramo.  | Kilogramo | Bolsa   | 530   | 530   |
| 3                              | ACT.<br>7 | 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. Se cotizará por kilogramo.   | Kilogramo | Bolsa   | 530   | 530   |
| LOTE N° 21 CREMA DE LECHE      |           |                      |  |           |         |       |       |
| 1                              | ACT.<br>7 | 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> | Unidad    | Unidad  | 220   | 220   |
| LOTE N° 22 DISCO PARA EMPANADA |           |                      |  |           |         |       |       |
| 1                              | ACT.<br>2 | 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>   | UNIDAD    | PAQUETE | 2.000 | 2.000 |
| LOTE N° 23 EDULCORANTE 250 mL. |           |                      |  |           |         |       |       |

|                                       |           |                                |  |        |          |       |       |
|---------------------------------------|-----------|--------------------------------|--|--------|----------|-------|-------|
| 1                                     | ACT.<br>7 | Edulcorante líquido de 250 ml. | Líquido transparente, a base de stevia (Ka'á 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> | Unidad | Frasco   | 180   | 330   |
|                                       | ACT.<br>8 |                                |  |        |          | 150   |       |
| LOTE N° 24 EDULCORANTE DE 500 ML.     |           |                                |  |        |          |       |       |
| 1                                     | ACT.<br>2 | Edulcorante líquido de 500 ML. | Edulcorante de mesa en botellitas de plástico de primer uso de 500 ML. con tapa roscable, (0) Cero Calorías que ofrezca 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>   | UNIDAD | frasco   | 800   | 1.700 |
|                                       | ACT.<br>6 |                                |  |        |          | 900   |       |
| LOTE N° 25 EXTRACTO Y PURE DE TOMATE. |           |                                |  |        |          |       |       |
| 1                                     | ACT.<br>2 | Extracto de Tomate de 500 gr.  | Salsa Roja, de pulpa de Tomate, (Tetrapak) tamizado y concentrado, alrededor de 500 mg de NA en 500 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 Ingradientes, Fecha de Vencimiento Año y Mes. Envase. Presentación: Tetrapak de 500 gramos como mínimo, en caja de 12 unidades, limpios, sanosn inviolables, ermeticamente cerrados con numero de RE, RSPA, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. <b>Cotizar por Unidad.</b>  | Unidad | Tetrapak | 3.000 | 6.020 |
|                                       | ACT.<br>6 |                                |  |        |          | 2.820 |       |
|                                       | ACT.<br>8 |                                |  |        |          | 200   |       |
| 4                                     | ACT.<br>7 | 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>  | Unidad | Unidad   | 1400  | 1400  |
| LOTE N° 26 FIDEO                      |           |                                |  |        |          |       |       |



|                              |            |                              |   |           |         |        |        |
|------------------------------|------------|------------------------------|---|-----------|---------|--------|--------|
| 1                            | ACT.<br>2  | Fideo en Paquete de 5 Kilos. | <p>Pastas alimenticias o Fideos tipo (espagueti o tallarín o cortadito o moñito), se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</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. <b>Cotizar por kilo.</b></p> | KILO      | PAQUETE | 71280  | 74.110 |
|                              | ACT.<br>6  |                              |   |           |         | 530    |        |
|                              | ACT.<br>7  |                              |   |           |         | 2.300  |        |
| LOTE N° 27 GALLETA MOLIDA    |            |                              |   |           |         |        |        |
| 1                            | ACT.<br>7  | Galleta molida               | Galleta molida en paquete de 800 Gr. como mínimo. Libre de sustancias extrañas. Integridad del envase intacta, Fecha de envasado o elaboración y vencimiento, lote e información nutricional impresos en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>  | Kilogramo | Paquete | 680    | 680    |
| LOTE N° 28 GALLETTITA DULCE  |            |                              |   |           |         |        |        |
| 1                            | ACT.<br>10 | Galletita Dulce              | Plantilla: DNCP000067 Galletita dulce - sabor vainilla - 80 gramos.   | Unidad    | UNIDAD  | 15.000 | 15.000 |
| LOTE N° 29 GALLETTITA SALADA |            |                              |   |           |         |        |        |
| 1                            | ACT.<br>10 | Galletita salada             | Galletita salada en paquete de como minimo 100 g, como minimo, que contengan carbohidratos, azucares, proteínas, grasas monoinsaturadas, y polinsaturadas, fibra alimentaria y sodio , cotizar por paquete.   | Unidad    | UNIDAD  | 15.000 | 15.000 |
| LOTE N° 30 HARINA DE MAIZ    |            |                              |   |           |         |        |        |
| 1                            | ACT.<br>7  | Harina de maíz               | 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>  | Kilogramo | Paquete | 1300   | 1300   |
| LOTE N° 31 HARINA DE TRIGO   |            |                              |   |           |         |        |        |

|                              |         |                                      |   |        |        |         |         |
|------------------------------|---------|--------------------------------------|---|--------|--------|---------|---------|
| 1                            | ACT. 7  | Harina de trigo                      | 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. Como mínimo, el producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina, conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 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. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo para Act. 2. y de 1 kilogramo para la Act. 7 <b>Cotizar por Kilo.</b> | KILO   | BOLSA  | 1.800   | 404.800 |
|                              | ACT. 2  |                                      |   |        |        | 403.000 |         |
| LOTE N° 32 HUEVO             |         |                                      |   |        |        |         |         |
| 1                            | ACT. 7  | 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>   | Unidad | Unidad | 1200    | 1.950   |
|                              | ACT. 5  |                                      |   |        |        | 250     |         |
|                              | ACT. 6  |                                      |   |        |        | 500     |         |
| LOTE N° 33 JUGO EN POLVO     |         |                                      |   |        |        |         |         |
| 1                            | ACT. 10 | Jugo Elaborado en Polvo de 8 litros. | 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. <b>Cotizar por Unidad de Sobre.</b>   | Unidad | SOBRE  | 5.000   | 6.000   |
|                              | ACT. 2  |                                      |   |        |        | 1.000   |         |
|                              |         |                                      |   |        |        |         |         |
| LOTE N° 34 LECHE CHOCOLATADA |         |                                      |   |        |        |         |         |
| 1                            | ACT. 10 | Leche chocolatada                    | Lleche chocolatada, de 200 ml en envase de tetra brik aseptic, bebida preparada con leche y cacao que pueda tomarse fría o caliente, con azúcar. Composicion: Leche, suero de leche, azucar, cacao en polvo, estabilizante mono y digliceridos de acidos grasos, spesante carrageninina, emulcionalte lectininade soja, aromatizante natural de vainilla. presentacion en caja de 24 Unidades como minimo, <b>Cotizar por unidad</b>  | Unidad | UNIDAD | 35.000  | 35.000  |
| LOTE N° 35 LECHE DESCREMADA  |         |                                      |   |        |        |         |         |

|                             |            |                         |  |        |        |       |        |
|-----------------------------|------------|-------------------------|--|--------|--------|-------|--------|
| 1                           | ACT.<br>7  | 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> | Unidad | Unidad | 2.700 | 2.700  |
| LOTE N° 36 LECHE EN POLVO.  |            |                         |  |        |        |       |        |
| 1                           | ACT.<br>10 | leche en polvo de 5 gr. | Leche en polvo, que contengan leche entera, vitamina A y D,proteinas, sodio, calcio, fosforo, carbohidratos De 5 gramos cada sobre, caja de 30 unidades como mínimo, <b>Cotizar por caja</b>   | Unidad | CAJA   | 3.000 | 3.000  |
| LOTE N° 37 LECHE ENTERA.    |            |                         |  |        |        |       |        |
| 1                           | ACT.<br>8  | Leche entera líquida.   | Plantilla AE011 versión 6, ver ficha en el SICP - <b>Cotizar por caja de 12 Unidades.</b>  | UNIDAD | CAJA   | 235   | 22.893 |
|                             | ACT.<br>5  |                         |  |        |        | 225   |        |
|                             | ACT.<br>2  |                         |  |        |        | 11833 |        |
|                             | ACT.<br>6  |                         |  |        |        | 3.400 |        |
|                             | ACT.<br>7  |                         |  |        |        | 7.200 |        |
| LOTE N° 38 LEVADURA FRESCA. |            |                         |  |        |        |       |        |
| 1                           | ACT.<br>2  | 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 % - P2O2, base seca mayor a 1,5 %, cenizas 550º, 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, Presentacion: 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. <b>Cotizar por Kilo.</b>  | KILO   | Caja   | 8.100 | 8.100  |
| LOTE N° 39 LOCRO            |            |                         |  |        |        |       |        |

|                      |                      |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
|----------------------|----------------------|-------------------------------------|---|-------------|----------------------|------------------|-----------------|---------------|------------|-----------|----------|----------------|----------|------------------|------------|--------------|-------------|------|------|--------|--------|
| 1                    | ACT.<br>7            | Locro                               | Características: Maíz de color blanco ligeramente amarillento, buena textura; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, íntegro, inviolable, deberá contar con habilitación del INAN con N° de: R.E., R.S.P.A. al día, Habilitación de SENAVE, peso neto, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; sin rastro de plagas. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso, de 800 Gr. como mínimo. <b>Cotizar por kilo</b>  | Kilogramo   | Bolsa                | 600              | 600             |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| LOTE N° 40 MANTECA   |                      |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| 1                    | ACT.<br>7            | Manteca                             | Será proveído en paquete de 200 gramos como mínimo, vto. mínimo 60 días, para consumo directo y unttable, 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.   | Unidad      | Paquete              | 600              | 600             |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| LOTE N° 41 MARGARINA |                      |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| 1                    | ACT.<br>2            | Margarina Industrial                | 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.<br><table><tr><td>Porción 10g</td><td>Cantidad por Porcion</td></tr><tr><td>Valor energético</td><td>40 Kcal: 163 Kg</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,9 Gramos</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0 Gramos</td></tr><tr><td>Grasas Totales</td><td>4 Gramos</td></tr><tr><td>Grasas Saturadas</td><td>1.1 Gramos</td></tr><tr><td>Grasas Trans</td><td>1,3 Gramos.</td></tr></table> Características Fisicoquímicas<br>Humedad Max 52%<br>Punto de fusión en fase oleosa 36-40° C<br>Sólidos en Fase Oleosa Min<br>RMN% Max<br>10° 68 78<br>20° 46 56<br>30° 22 30<br>40° 2 6<br>Características Microbiológicas<br>Lipoliticas Máximo 50 ufc/g<br>Coliformes Máximo 10 ufc/g<br>Ecoli ausencia en 1 g<br>Proteolicas Máximo 50ufc/g<br>Hongos y/o levaduras Máximo 50ufc/g<br>20° 46 56<br>30° 22 30<br>40° 2 6<br>Presentación: en cajas de cartón corrugado doble onda con bolsa interior de polietileno contenidos 10 kg de producto en un bloque. <b>Cotizar por Kilo.</b> | Porción 10g | Cantidad por Porcion | Valor energético | 40 Kcal: 163 Kg | Carbohidratos | 0,9 Gramos | Proteínas | 0 Gramos | Grasas Totales | 4 Gramos | Grasas Saturadas | 1.1 Gramos | Grasas Trans | 1,3 Gramos. | KILO | Caja | 37.800 | 37.800 |
| Porción 10g          | Cantidad por Porcion |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| Valor energético     | 40 Kcal: 163 Kg      |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| Carbohidratos        | 0,9 Gramos           |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| Proteínas            | 0 Gramos             |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| Grasas Totales       | 4 Gramos             |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| Grasas Saturadas     | 1.1 Gramos           |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| Grasas Trans         | 1,3 Gramos.          |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| LOTE N° 42 ADERESOS  |                      |                                     |   |             |                      |                  |                 |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |
| 1                    | ACT.<br>2            | Mayonesa en sachet de 1 kg. Act. 2. | 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. <b>Presentación sachet de 1 Kilo aproximadamente, Cotizar por Unidad.-</b>  | UNIDAD      | SACHET               | 300              | 300             |               |            |           |          |                |          |                  |            |              |             |      |      |        |        |

|                           |        |   |   |            |         |        |        |
|---------------------------|--------|---|---|------------|---------|--------|--------|
| 2                         | ACT. 7 | Mayonesa bajo en calorías, Act. 7.          | 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>   | Unidad     | Sachet  | 450    | 450    |
| 3                         | ACT. 2 | Mayonesa Individual, de 8 gr. Act. 2.       | 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>  | UNIDAD     | CAJA    | 100    | 100    |
| 4                         | ACT. 2 | Salsa de tomate Individual de 8 gr, Act. 2. | 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 (carboximetilculosa), sabor natural, especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potacio), colorante artificial (ponceau 4R). para consumir directamente o acompañar prepraciones. <b>Cotizar por cajas de 196 Unidades como mínimo.-</b>   | UNIDAD     | CAJA    | 150    | 150    |
| 5                         | ACT. 7 | Salsa de soja 900 ml, Act. 7.               | 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 900 mL como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, lote, contenido neto en litros/ mL . Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. Información nutricional. <b>Se cotiza por unidad.</b>  | Unidad     | Botella | 450    | 450    |
| 6                         | ACT. 2 | Salsa de soja 450 ml, Act. 2.               | Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al roducto. Presentación Botella poliestireno de 450 mi como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca , en el cuerpo del envase, materia prima de origen , Fecha de wencimiento, año y mes, contenido neto en litros/ mi . Debe constar el R.E., R.S.P.A. Información nutricional. <b>Se cotiza por unidad.</b>   | Unidad     | Botella | 500    | 500    |
| 7                         | ACT. 7 | Vinagre Blanco 500 ml                       | Vinagre blanco en frasco de 500mL (como mínimo), lote, fecha de envasado y vencimiento e información nutricional impreso en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. <b>Se cotiza por unidad.</b>  | Unidad     | Frasco  | 230    | 230    |
| 8                         | ACT. 2 | Vinagre Blanco 750, Act. 2.                 | Vinagre en botella de 750 ml como minimo, con numero de lote y fecha de vencimiento debidamente impreso por el envase. <b>Cotizar por Unidad.</b>   | Unidad     | Botella | 1.000  | 1.000  |
| LOTE N° 43 MUSLO DE POLLO |        |   |   |            |         |        |        |
| 1                         | ACT. 8 | Muslo de Pollo.                             | Características: será limpio, libre de contusiones, 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, <b>Congelado para la Act. 2 y 7; Fresco para la Act. 5, 6, 8.</b> 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 30 unidades en Bolsa de 10 a 13 kgrs. como mínimo. <b>Cotizar por kilo.</b> | Kilogramos | Bolsa   | 900    | 26.427 |
|                           | ACT. 2 |   |   |            |         | 15.000 |        |
|                           | ACT. 5 |   |   |            |         | 1.000  |        |
|                           | ACT. 6 |   |   |            |         | 2.027  |        |
|                           | ACT. 7 |   |   |            |         | 7.500  |        |
| LOTE N° 44PANCHO DE CARNE |        |   |   |            |         |        |        |

|                               |           |                |  |           |         |         |         |
|-------------------------------|-----------|----------------|--|-----------|---------|---------|---------|
| 1                             | ACT.<br>2 | Pancho         | 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.<br>Valor energético 126 kcal = 527 kJ 6<br>Carbohidratos 0,6 g -<br>Proteínas 8,5 g 11<br>Grasas totales 10 g 20<br>Grasas saturadas 4,3 g 20<br>Grasas trans 0 g -<br>Grasas Monoinsaturadas 4,5 g -<br>Grasas Poliinsaturadas 1,2 g -<br>Colesterol 42 mg -<br>Fibra alimentaria 0 g 0<br>Sodio 318 mg 13<br><br>Envasado al vacío con N° de RE y R.S.P.A vigentes.<br><b>Cotizar por Kilo.</b> | KILO      | UNIDAD  | 4.000   | 4.000   |
| LOTE N° 45 POLLO ENTERO       |           |                |  |           |         |         |         |
| 1                             | ACT.<br>2 | Pollo Entero.  | 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.<br>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. <b>Cotizar por Kilo.-</b>  | kilos     | Bolsa   | 318.000 | 320.000 |
|                               | ACT.<br>6 |                |  |           |         | 2.000   |         |
| LOTE N° 46 POROTO ROJO        |           |                |  |           |         |         |         |
| 1                             | ACT.<br>6 | Poroto rojo.   | Poroto seco, legumbres de vaina seca desgranada, limpia, libre de cuerpos extraños, libre de gorgojos. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad Etiqueta: Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE, contar con habilitación del INAN y los respectivos números tanto de R.E., R.S.P.A. al día. Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado. ; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de <b>5 kilos como mínimo para Actividad 6 y Paquete de 1 Kilo para Actividad 7 . Cotizar por kilos</b>   | Kilogramo | Paquete | 2.500   | 3.250   |
|                               | ACT.<br>7 |                |  |           |         | 750     |         |
| LOTE N° 47 PUCHERO DE PRIMERA |           |                |  |           |         |         |         |
| 1                             | ACT.<br>7 | 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 . <b>Se cotiza por kilogramo.</b>   | Kilogramo | Unidad  | 6.000   | 6.000   |
| LOTE N° 48 QUESO RALLADO      |           |                |  |           |         |         |         |
| 1                             | ACT.<br>7 | Queso rallado  | Queso rallado paquetes de 40 gramos Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, conservantes o resaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Presentación en Caja de 20 Unidades como mínimo, integridad del envase, envase apto para alimentos, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. al día, lote, conservar en lugar fresco, seco, y protegido de la luz solar. <b>Cotizar por Caja.</b>   | Unidad    | Caja    | 130     | 430     |
|                               | ACT.<br>2 |                |  |           |         | 300     |         |
|                               |           |                |  |           |         |         |         |

**LOTE N° 49 SAL FINA Y GRUESA.**

|   |        |                                  |  |           |         |     |     |
|---|--------|----------------------------------|--|-----------|---------|-----|-----|
| 1 | ACT. 7 | Sal fina de 1 kilogramo, ACT. 7. | Características: Polvo cristalino, libres de impurezas, molido fino homogéneo, iodado. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto, lote. Envase: Integridad del envase, sin roturas, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. al día, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno de 1 kilo como mínimo. <b>Cotizar por Unidad.</b>   | Kilogramo | Paquete | 300 | 603 |
|   | ACT. 6 |                                  |  |           |         | 303 |     |
| 1 | ACT. 7 | Sal Gruesa en paquete, ACT. 7.   | Sal gruesa comestible, para consumo humano, soluble en agua, granos cristalizados, iodizados, exentos de sustancias contaminantes, bolsas limpias, integridad del envase, sin roturas, la provisión se hará por paquetes de 1 kg como mínimo. No debe contener nitritos ni nitratos. Con fechas de envasado, fecha de vencimiento, peso neto y lote. Como mínimo 6 meses a la fecha de entrega, certificado vigente de RSPA (Mínimo 6 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Certificado vigente de RE (Registro de Establecimiento emitido por INAN). <b>Se cotiza por kilogramo.</b> | Kilogramo | Paquete | 450 | 450 |

**LOTE N° 50 YOGURT DIETETICO**

|   |        |                  |  |        |      |       |       |
|---|--------|------------------|--|--------|------|-------|-------|
| 1 | ACT. 7 | Yogurt dietético | Dietético, en potes 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> | Unidad | Pote | 4.500 | 4.500 |
|---|--------|------------------|--|--------|------|-------|-------|

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

| Nombre de los Solicitantes y el Cargo   |   | Dependencia   |
|---|---|---|
| JOSE B. SEGOVIA CÁCERES Comisario General Inspector.<br>Director Gral. Inte. - Dirección Gral. De Administración y Finanzas | JOSÉ C. VERA GAMARRA<br>Comisario Principal MCP.<br>Tesorero Habilitado Pagador | Actividad 02 Gestión de los Recurso - Policía Nacional. |

- 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, Operativo Semana Santa, Servicio Expo, Servicio Caacupé, Fiesta Segura, Cobertura de Eventos Deportivos, Desalojos, Operativo Oñondivepa, Destrucción de Plantación de marihuana, 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 Comisaría, Subcomisaría 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, ya se encontraba estipulado en el PAC anual de gastos para el Ejercicio Fiscal 2022, es a fin de contar con los productos alimenticios, que serán distribuidos a las Distintas Dependencias de la Policía Nacional.

- Justificar las especificaciones técnicas establecidas.

La Especificaciones Técnicas solicitadas en el Pliego de Base y Condiciones, fueron elaborados de acuerdo a la necesidad de la Policía Nacional.

| Nombre de los Solicitantes y el Cargo | Dependencia |
|---------------------------------------|-------------|
|---------------------------------------|-------------|

|   |  |
|---|--|
| <p><b>ALICIA MABEL AMARILLA LÓPEZ</b></p> <p>Comisario Principal MCP</p> <p>Tesorero Habilitado Pagador</p> | Actividad 05 Investigación de Hechos Punibles. |
|---|--|

- **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 de esta Tesorería, a fin de cubrir los distintos Servicios Policiales extraordinarios como ser Manifestaciones varias, Cierres de Rutas, 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)**

La planificación del llamado es un llamado periódico establecido dentro de la Planificación Anual de Compras de esta Actividad.

- **Justificar las especificaciones técnicas establecidas.**

La Especificaciones Técnicas solicitadas en el Pliego de Base y Condiciones se funda en que se ajusta a la necesidad de los productos que son solicitados por las unidades dependientes de la Dirección General de Investigación Criminal.

| Nombre de los Solicitantes y el Cargo   | Dependencia   |
|---|---|
| <p><b>HUGO NOGUERA ARROYO</b></p> <p>Comisario MGAP.</p> <p>Tesorero Habilitado Pagador</p> | Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales de la Policía Nacional. |

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

La necesidad que se pretende satisfacer mediante la Adquisición de Productos Alimenticios a fin de realizar las distribuciones en las diferentes unidades académicas.

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

La planificación del llamado entrará en vigor desde su firma hasta el cumplimiento total de las

Obligaciones con vigencia al 31 de diciembre del 2023.

- **Justificar las especificaciones técnicas establecidas.**

La Especificaciones Técnicas solicitadas en el Pliego de Base y Condiciones se funda en que se ajusta a la necesidad de los productos que son solicitados por las unidades académicas dependientes del ISEPOL.

| Nombre de los Solicitantes y el Cargo   | Dependencia   |   |  |
|---|---|---|--|
| <table> <tr> <td> <p><b>Dra. GRACIELA MEDINA INSFRÁN</b></p> <p>Comisario General Inspector</p> <p>Directora Gral. Int. Dirección Gral. Sanidad</p> </td><td> <p><b>MARCIAL TORRES RUIZ DIAZ</b></p> <p>Comisario Principal MCP.</p> <p>Tesorero Habilitado Pagador</p> </td></tr> </table> | <p><b>Dra. GRACIELA MEDINA INSFRÁN</b></p> <p>Comisario General Inspector</p> <p>Directora Gral. Int. Dirección Gral. Sanidad</p> | <p><b>MARCIAL TORRES RUIZ DIAZ</b></p> <p>Comisario Principal MCP.</p> <p>Tesorero Habilitado Pagador</p> | Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial-Dirección General Sanidad Policial |
| <p><b>Dra. GRACIELA MEDINA INSFRÁN</b></p> <p>Comisario General Inspector</p> <p>Directora Gral. Int. Dirección Gral. Sanidad</p>   | <p><b>MARCIAL TORRES RUIZ DIAZ</b></p> <p>Comisario Principal MCP.</p> <p>Tesorero Habilitado Pagador</p>                         |   |  |

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

La necesidad que se pretende satisfacer mediante la adquisición de productos alimenticios, es brindar alimentos a pacientes internados, médicos, enfermeros y personal de guardia que prestan servicio en el Hospital.

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

Se trata de un llamado periódico, teniendo en cuenta que dicho llamado afecta dos ejercicios fiscales (2022-2023) con el presupuesto del Hospital Central de Policía Rigoberto Caballero.

- **Justificar las especificaciones técnicas establecidas.**

Las Especificaciones Técnicas solicitadas en el Pliego de Base y Condiciones fueron elaboradas con las especificaciones técnicas de acuerdo a la necesidad actual del hospital, y teniendo en cuenta que las compras públicas deben ser realizadas con economía y eficiencia según lo dispuesto por la Ley 2051/003 de *Contrataciones Públicas*.



### Nombre de los Solicitantes y el Cargo

### Dependencia

**JOSE B. SEGOVIA CÁCERES** Comisario General Inspector.  
Director Gral. Inte. - Dirección Gral. De Administración y Finanzas

**GREGORIO RAMON FLOR CACERES**  
Comisario Principal MCP.  
Tesorero Habilitado Pagador

**Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas.**

| Nombre de los Solicitantes y el Cargo  | Dependencia  |
|--|--|
| <b>NORMA RAQUEL ARGUELLO DE RAMIREZ</b><br>Comisario Principal M.C.P.<br>Tesorero - Habilitado Pagador | Actividad 10<br>Operaciones Contra Grupos Criminales |

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

La necesidad que se pretende satisfacer mediante la Adquisición de alimentos, es mantener provisionados a los miembros de la fuerza de tarea conjunta así mismo cubrir las necesidades básicas en cuanto a su alimentación.

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

La planificación del llamado entrará en vigor desde su firma hasta el cumplimiento total de las Obligaciones con vigencia al 31 de diciembre del 2023.

**Justificar las especificaciones técnicas establecidas**

La Especificaciones Técnicas solicitadas en el Pliego de Base y Condiciones son imprescindibles a fin de cubrir las necesidades de las distintas unidades del norte del país.

## Plan de entrega de los bienes

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

### Actividad 02 Gestión de los Recursos - Policía Nacional.

**Los bienes solicitados:** Lote N° 1, Lote N° 3 (Ítems 2, 7), Lote N° 4, Lote N° 5, Lote N° 6, Lote N° 7, Lote N° 8, Lote N° 11, Lote N° 12 (Ítem 1), Lote N° 18, Lote N° 19 (Ítems 2, 4, 6), Lote N° 25 (Ítem 1), Lote N° 26, Lote N° 31, Lote N° 33, Lote N° 37, Lote N° 38, Lote N° 41, Lote N° 42 (Ítems 4, 8), Lote N° 43, Lote N° 45, deberán ser entregados de 07:00 a 12:00 y de 15:00 a 18:00 horas, en el Departamento de Intendencia de la Policía Nacional Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala, o en los lugares establecidos por la Tesorería Administradora del Contrato.

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.

Los Bienes solicitados en los lotes; **LOTE N° 2, LOTE N° 10 (Ítem 5), LOTE N° 13 (Ítem 2), LOTE N° 14, LOTE N° 15, LOTE N° 16 (Ítem 1), LOTE N° 22, LOTE N° 24, LOTE N° 42 (Ítems 1, 3, 4), LOTE N° 44, LOTE N° 48**, deberán ser solicitados con tres (3) días hábiles de anticipación, a través de una Orden de Compra y/o Nota de Pedido por parte 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.

### OBSERVACIÓN AL PLAN DE ENTREGA

El **LOTE N° 44**, se realizarán de acuerdo a necesidad a través de una Orden de Provisión emitida por la **Tesorería Actividad 02**, debiendo éstas ser entregadas en la Comandancia de la Policía Nacional o en el Departamento de Intendencia, y dependiendo de las situaciones del servicio, en los lugares en donde indique la Tesorería Administradora de Contratos.

En relación al **LOTE N° 18** se realizarán 2 (dos) entregas semanales conforme a la Orden de Provisión, los días lunes y jueves de 07:00 a 18:00 horas.

**Jefe de Adquisiciones:** Subcomisario MGAP. FREDY APOLONIO MENDRIA MAIDANA.

Teléfono: (0983) 276 758.

#### Actividad 05 Investigación de Hechos Punibles.

Para los lotes correspondiente a la ACT. 05, los Pedidos serán realizados por medio de una Orden de Compra emitida por la Tesorería, la entrega se realizará 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.

#### Actividad 06 Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales de la Policía Nacional.

Para los lotes correspondiente a la ACT. 06, los Pedidos serán realizados por medio de una Orden de Compra emitida por la Tesorería, la entrega se realizará 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 Formación y capacitación de Oficiales y Suboficiales, Contacto: Subcomisario Alfredo Cañiza, Teléf. 0985 796.271, Dirección: sito en Avda. del Cadete Y Oficial Insp. Leongino Santacruz.

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

Para los lotes correspondiente a la ACT. 07, 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. Dirección; Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek.

#### Actividad 08 Servicio de Identificación de Personas.

Para los lotes correspondiente a la ACT. 08, la tesorería emitirá orden de compra, la cual será remitida vía correo electrónico a la dirección declarada por el proveedor en su oferta conforme Resolución DNCP N° 2490/2019, la entrega se realizará en un plazo no mayor a (3) tres días hábiles posteriores a la recepción de la Orden de Compra por parte del proveedor. Lugar; Departamento de Identificaciones sito en Av. Boggiani esq. RI2 Ytororó en el horario de 07:00 a 13:00 horas, Contacto: S/O My. P.S./Sandra Liliána Arce A. Celular, 0982 - 105 379.

#### Actividad 10 Operaciones Contra Grupos Criminales

Para los lotes correspondiente a la ACT. 10, los plazos para la realización de los servicios serán de 3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de la Orden de inicio de los trabajos emitidas por las Tesorerías afectadas en este llamado Los servicios requeridos se darán por entregados con los Informes de Servicios. Estos documentos deberán contener los siguientes detalles:

- Fecha de entrega.
- Detalle de los servicios entregados.
- Firma y aclaración de firmas de los responsables de la entrega.
- Firma y aclaración de los responsables de la recepción de los servicios: Jefe de adquisiciones de la tesorería correspondiente y el Fiscalizador designado por la máxima Autoridad de la Convocante.

Los documentos originales quedarán en poder de la convocante y una copia de los mismos con el oferente.

Los responsables de la recepción estarán a cargo de verificar que los servicios realizados cumplan con las exigencias establecidas en las Especificaciones Técnicas, en caso de no concordar con los requerimientos solicitados, deberán informar a la Unidad Administradora de Contratos para el reclamo pertinente.

Dirección: Comandancia de la Policía Nacional, sito El Paraguay Independiente, entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción.

## Planos y diseños

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

No Aplica

## Embalajes y documentos

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

No Aplica

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

| INDICADOR                              | TIPO                                 | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC) |
|--|--------------------------------------|---|
| Nota de Remisión / Acta de recepción 1 | 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   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS;</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación;</li></ul>                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.</li></ul>   |
| 2. Documentos. Consorcios   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Original o fotocopia del consorcio constituido.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.</li></ul>                                    |



# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## Interpretación

### Interpretación

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

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

### 3. Limitación de Dispensas:

- a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del Contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.
- b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del Contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del Contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del Contrato.

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

## Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

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

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

## Transporte

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

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

No Aplica

## Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación.

2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La Contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

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

- a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del Contrato;
- b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
- c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o
- d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.

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

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

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

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

## Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS).

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

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

### Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

### Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

### Reajuste

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

$$Pr = P \times IPC1$$

15%

Pr = Precio Reajustado de la oferta.

P = Precio Original de la oferta.

IPC1 = Índice de precios del consumidor publicado por el BCP.

Los precios ofertados y adjudicados, estarán sujetos a reajustes de precios, siempre y cuando exista una variación sustancial de precio en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de precios de consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay en valor igual o mayor al (15%) sobre la inflación oficial.

No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al Plan de entrega estipulado en el PBC.

### 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 regirán 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 regirán 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 registrará 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.

