

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)

Uoc Nro 1 Nivel Central (D.O.C)

Nombre de la Licitación:

CD N° 75/2023 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CENTRO NACIONAL DE PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ADICCIONES"

(versión 1)

ID de Licitación:

437446



Modalidad:

Contratación Directa

Publicado el:

30/10/2023

"Carta de Invitación para la Adquisición de Bienes - Convencional"

Versión 1

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	437446	Nombre de la Licitación:	CD N° 75/2023 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CENTRO NACIONAL DE PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ADICCIONES"
Convocante:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Uoc Nro 1 Nivel Central (D.O.C)	Tipo de Procedimiento:	CD - Contratación Directa

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	atravez del sicp	Fecha Límite de Consultas:	30/10/2023 08:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	mspbbs	Fecha de Entrega de Ofertas:	02/11/2023 08:50
Lugar de Apertura de Ofertas:	mspbbs	Fecha de Apertura de Ofertas:	02/11/2023 09:00

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

Datos del Contacto

Nombre:	laura ojeda	Cargo:	Directora
Teléfono:	2374291	Correo Electrónico:	doc@mspbs.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 esta carta de invitación, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

Críterios 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.

Críterios 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 de la carta de invitación 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 de la carta de invitación 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

La carta de invitación, 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, qué 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 a la carta de invitación, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

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

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

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
2. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

4. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Idioma del contrato

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

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

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista

de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

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

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

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

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

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

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

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

Abastecimiento simultáneo

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

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

No Aplica

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

Muestras

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

SI APLICA.

- **Plazo para presentación de las muestras:** En caso de no presentarse la muestra en el momento de la Apertura de Ofertas, las empresas oferentes dispondrán de un día hábil posterior a la fecha de apertura de ofertas, de 07:00 a 15:00 hs. para presentarlas al Dpto. de Compras Menores de la DOC. La no presentación será causal de descalificación.

- **Condiciones de presentación:**

Se exceptúan de la presentación de muestras: verduras y huevo.

Se requiere que las muestras entregadas de los productos ofertados estén identificadas con los siguientes datos:

1. NOMBRE DEL LLAMADO
2. NOMBRE DE LA EMPRESA
3. N° DE ITEM
4. DESCRIPCIÓN DEL ITEM que deberá corresponder a lo descrito en la planilla de precios.

Planilla de Muestras:

NOMBRE DEL LLAMADO:		
NOMBRE DE LA EMPRESA:		
LISTA DE MUESTRAS PRESENTADAS		
N° DE ITEM	CANTIDAD DE MUESTRAS PRESENTADAS	DESCRIPCIÓN

Lugar de Entrega de muestras: Dpto. de Compras Menores de la DOC, Nivel Central - DOC/DGAF.

- **Cantidad de muestras solicitadas por ítem:** Será necesaria la presentación de 1 (una) unidad correspondiente a cada ítem ofertado.

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

Serán descalificadas aquellas ofertas en donde la muestra difiera en la marca ofertada y detallada en la columna Marca de la planilla de Ofertas.

No serán aceptadas muestras de productos a granel que no se encuentren envasados en origen, y que no cuenten con ningún tipo de identificación o rótulo de fábrica, conforme las especificaciones técnicas establecidas. La falta de presentación de muestras en el plazo previsto, obligará al Comité de Evaluación a la descalificación de la oferta en el ítem respectivo.

Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación:

En caso de que la comisión evaluadora considere necesario solicitar muestras, se verificará las muestras a fin de determinar que los productos se adecuen a las Especificaciones Técnicas solicitadas, para lo cual el Comité realizará las siguientes inspecciones:

- Se verificará la composición de cada una, según las especificaciones técnicas requeridas.
- Se verificará que los productos ofertados se encuentren debidamente habilitados mediante el Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos de los productos.
- Se verificará que los rótulos de cada muestra cuenten con los datos mínimos detallados en las especificaciones técnicas.
- En caso de que los productos no cumplan con las Especificaciones Técnicas requeridas, serán descalificados automáticamente.

QBS: La comisión evaluadora, si considera necesario, podrá solicitar Informes a Entidades La comisión evaluadora, si considera necesario, podrá solicitar Informes a Entidades especializadas en la materia, como ser INTN, Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), etc.

- **Procedimiento de devolución:** En caso de muestras de ítems adjudicados y no adjudicados, una vez evaluadas podrán ser entregados a los oferentes, a pedido de los mismos, dentro de los 10 días calendario siguientes a la notificación de adjudicación. De no ser retiradas en el plazo mencionado, la convocante podrá disponer de las mismas.

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

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:

30

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. La garantía de mantenimiento de oferta para la presente contratación directa será expedida en formato de declaración jurada, la cual deberá estar de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios"
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. 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.

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

- a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
- b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
- c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
- d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1. suministrar los documentos indicados en la carta de invitación para la firma del contrato,
 - d.2. firmar el contrato,
 - d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
 - d.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.

5. En los procesos de contratación directa, la garantía de fiel cumplimiento de contrato podrá ser otorgada por medio de declaración jurada en lugar de póliza de seguro o garantía bancaria, según lo indique la Convocante en las bases de la contratación.

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

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

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

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

60

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.

Forma de instrumentación de la garantía de fiel cumplimiento

La garantía de cumplimiento de contrato para la presente contratación será:

Declaración Jurada

En caso de admitir la presentación de declaración jurada, el oferente deberá adecuarse al formato estándar de la Sección "Formularios".

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:

La garantía de fiel cumplimiento de contrato deberá extenderse por todo el periodo de ejecución del contrato más 30 días posteriores a la vigencia del mismo.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

Según lo estipulado en el apartado suministros requeridos. Según lo estipulado en el apartado suministros requeridos.

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) DIAS HABILES

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

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

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

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

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

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

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

Plazo para presentar las ofertas

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

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

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

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

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

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

Apertura de ofertas

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

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

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

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

Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

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

4. Los representantes de los Oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portado por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un Oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

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

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

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

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

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

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

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

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

Análisis de precios ofertados

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

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

Margen de preferencia local - CPS

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

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

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

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

1. Formulario de Oferta (*)

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

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de declaración jurada de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".

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

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

5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**)**NO APLICA**

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

7. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)

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

9. Documentos legales

9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
<p>9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
<p>9.3. Oferentes en Consorcio.</p>
<p>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. (*)</p>
<p>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). (*)</p>
<p>3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
<p>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 (*):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

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

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

Capacidad Financiera

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

1) Para contribuyente de IRE GENERAL.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años (2020 2021 2022).

- **Endeudamiento:** pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años (2020 2021 2022).

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

El promedio en los años (2020 2021 2022), no deberá ser negativo.

2) Para contribuyentes de IRE SIMPLE.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

3) Para contribuyentes de IRP/IRP-RSP.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

4) Para 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.

Observación: para hallar el promedio de los 3 años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años. En caso de empresas que tengan menos años de antigüedad, el promedio se realizara teniendo en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los casos se utilizarán dos decimales.

Los oferentes con menos de 2 (dos) años de antigüedad, podrán presentar sus Balances Generales y Estados Financieros desde su existencia como empresa. (Para los consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera). -

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

1. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años [2020 2021 2022] para contribuyente de IRE GENERAL

2. Presentación del Formulario N° 501, años 2020, 2021 y 501 año 2022 para los contribuyentes IRE SIMPLE.

3. Presentación del Formulario N° 515 años 2020, 2021 y 2022 para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.

4. Para contribuyentes Formularios IVA General: de los 3 tres últimos meses.

Experiencia requerida

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

Mostrar la experiencia en **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS** en **instituciones públicas y/o privadas** con Copias de Contratos, facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al **25 %** como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años: **2021 y/o 2022**.

Podrán presentar la cantidad de contratos, facturas y/o recepciones finales, de entidades públicas y/o privadas, que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado. Para Consorcios, todos los integrantes deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad, deberá indicarse en la oferta cual es la empresa

líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos 60% de los criterios de calificación de experiencia, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de Contratos, facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida. (2021 y/o 2022).

Capacidad Técnica

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

Para corroborar el cumplimiento de la Capacidad Técnica, así como la capacidad de los oferentes de dar cabal y el fiel cumplimiento a los compromisos contractuales, el oferente deberá presentar todas las documentaciones solicitadas, la no presentación de las documentaciones en tiempo y forma de lo requerido será motivo de descalificación. Todos los documentos deben estar traducidos al español.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. Presentación de las Especificaciones Técnicas impresas, firmadas, y selladas en su totalidad, conforme a lo establecido en la Sección Suministros requeridos, en carácter de Declaración Jurada.
2. Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
3. Declaración de compromiso de presentar la garantía técnica de los bienes ofertados en caso de resultar adjudicado para la firma del contrato.
4. Acreditar que es fabricante, distribuidor o representante de la marca de los bienes ofertados.
5. Certificados de Calidad (ISO, MERCOSUR, etc)
6. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, de marcas propias 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 y listado del RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. No se aceptarán documentos en trámite.
7. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.

Criterios de desempate de ofertas

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

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA
1	50221101-001	ARROZ		BOLSA X 5KL	Unidad	500	800
2	50192902-001	FIDEO		BOLSA X 5KL	Unidad	500	800
3	50181903-002	GALLETA		BOLSA X 5KL	Unidad	500	800
4	50221102-003	HARINA DE MAIZ		PAQ. 1 KL	Unidad	250	500
5	50171550-008	EXTRACTO DE TOMATE		CAJA	Unidad	500	800
6	50101542-002	ALMIDON		PAQ. 1 KL	Unidad	500	700
7	50101634-002	BANANA		CAJAS	kilogramos	300	500
8	50101634-008	NARANJA	SE ANEXA	BOLSAS	kilogramos	300	500
9	50101634-006	MANZANA		CAJA	kilogramos	300	500
10	50192401-006	DURAZNO		LATA	Unidad	300	500
11	50101538-003	AJO		BOLSA	kilogramos	200	300
12	50101538-021	REMOLACHA		BOLSA	kilogramos	350	500

13	50171550-009	OREGANO	SOBRES	Unidad	100	200
14	50171550-005	COMINO	SOBRES	Unidad	100	200

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ÍTEM 1: ARROZ GRANO LARGO FINO PARBOLIZADO TIPO I

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Generales

El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.

Características fisicoquímicas y Microscópicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos 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.

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS

- Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995

- Código Alimentario Argentino (CAA).

ITEM N°2. FIDEOS

Fideo Spaguetti, COTIZAR POR PAQUETE X 1 KLS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo 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.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.

Características Organolépticas

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.

Características Físico-químicas

El producto 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.

Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
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.

REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

ÍTEM 3: GALLETA SECA

Producto obtenido por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias, con adición de anís. Presentado en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por la tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El contenido de agua no será superior a 30,0% a 100-105 °C y las cenizas a 500-550 °C no mayor de 2,30%. Inocuo y adecuado para el consumo humano. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. COTIZAR EN BOLSAS DE 5 KILOS COMO MINIMO.

ÍTEM 4: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:

- sabores y olores extraños;
- suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos).

No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: amarillo o dorado.

Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

El producto 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.

ENVASADO Y TRANSPORTE

El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

10. Información Nutricional

11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS

REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino

ÍTEM 5: Extracto de tomate.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Concentrados de tomate, los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. Puré de tomate.
2. Salsa de tomate
3. Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate
4. Concentrado doble de tomate o extracto doble de tomate
5. Concentrado triple de tomate o extracto triple de tomate
6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado de tomate.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.

Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

Características Organolépticas

El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto.

Características físico-químicas

Los concentrados de tomate, según la clasificación a la que correspondan deberán responder al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio y a 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.

Características Microbiológicas

Los concentrados de tomate deberán cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los concentrados de tomate podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
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.

Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:

- El extracto seco libre de cloruro de sodio.

ITEM 6: ALMIDON DE MANDIOCA

Almidón de mandioca refinado, envasado en paquetes por 1 kg

ITEM N° 7: BANANA -

SEGUN PLANTILLA DEL PRODUCTO DNCP00097

La banana deberá cumplir los siguientes requisitos: Madurez: Deberá estar fisiológicamente madura, no presentar señales de falta de madurez o de madurez excesiva. Estar enteras (tomando el dedo como referencia). Ser de consistencia firme de tal modo que soporte el transporte y la manipulación. Estar sin pistilos. Estar sana, exenta de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraño. Estar exenta de magulladuras, heridas o golpes. Estar exenta de plagas y daños causados por plagas, que afecten el aspecto general del producto alimenticio. Estar exenta de malformaciones o curvaturas anormales en los dedos. Estar exenta de daños causados por altas y/o bajas temperaturas. Ser de tamaño uniforme.

Cajas de 5 a 10 kilos. Plantilla:

OBS.: EL MSPBS NO REALIZA ALIMENTACION ESCOLAR. COTIZAR POR KILO

ITEM N° 8: NARANJA

Naranja, fresca, sana, con pile firme, sin lesiones. Bolsas o Cajas de 5 a 10 kilos. COTIZAR POR KILO

ITEM N° 9: MANZANA

Manzana de primera calidad, de color rojo, tamaño grande, cosecha del año, con una maduración del 90% aproximadamente, color uniforme, en muy buen estado de conservación. Cajas de 5 a 10 kilos. COTIZAR POR KILO

ITEM 10: DURAZNOS EN CONSERVA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Duraznos en conserva, los frutos del Prunus persica L, amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, cortados en mitades simétricas, maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

No deberá presentar alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y estarán libres de cualquier sustancia extraña.

Los duraznos se presentarán cortados en mitades simétricas obtenidas al partir el fruto, con un corte que va del pedúnculo hasta el ápice.

Según la concentración del jarabe (almíbar) en grados Brix, medida en el producto final, corresponderá a un almíbar (jarabe) diluido (igual o mayor que 14°Brix pero menor que 18°Brix)

Características organolépticas

El producto deberá tener sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños.

Presentarán color amarillo uniforme según la variedad y no podrán mezclarse distintas variedades en un mismo envase, las piezas serán razonablemente uniformes en cuanto a tamaño y color; el líquido azucarado de cobertura será claro, ligeramente amarillento rosado de acuerdo con el color normal de la fruta y solo presentará una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales.

Características fisicoquímicas

El producto 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.

Características microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto y peso Escurrido
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- Norma del CODEX para las frutas de hueso en conserva (CODEX STAN 242-2003)

ITEM N° 11: AJO

Ajos (Cabeza N° 6), frescos, al natural, de cabezas grandes y dientes grandes, libres de toxicos, en rigtras o atados 12 a 15 cabezas, se adquiere por cabeza. COTIZAR POR KILO

ITEM N° 12: REMOLACHA

Remolacha, sana, fresca y limpia, con piel firme sin lesiones, no arrugados, color característico de una buena maduración. Bolsas o Cajas de 5 a 10 kilos. COTIZAR POR KILO

ITEM N° 13: OREGANO:

Con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum mejorana L y sus diversas variedades.

Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada.

ITEM N° 14: COMINO

Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del Carum Carvi L.

Características Generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.

Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).

Informe de Requerimientos Institucionales para la Provisión de Almuerzo y Cena a Pacientes y Personal de Guardia

Periodo 2023

Servicio de Salud: Hospital: Centro Nacional de Prevención y Tratamiento de Adicciones

Responsable del Hospital: Dr. Daniel Cantero Cargo: Director General

Responsable Nutricionista: Lic. Nimia Miranda Cargo: Enc. Nutrición

Número de Registro Profesional: 893

Correo Electrónico: nimiamiranda11781@gmail.com

Cantidad de Pacientes (promedio) : 30/50

Cantidad de Personal de Guardia (Promedio/día): 25/30

Normativa vigente

Resolución S.G. N° 97/2009 POR LA CUAL SE APRUEBA EL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SUS ESPECIFICACIONES TECNICAS Y PLIEGOS ESTANDARES DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACION, PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y SE APRUEBA EL PLAN DE CAPACITACIONES

RESOLUCIÓN S.G. N° 156/2009 POR LA CUAL SE AUTORIZA LA AMPLIACION DEL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PLIEGO DE BASE Y CONDICIONES ESTANDAR PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES DE CONTRATACION DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, APROBADO POR RESOLUCIÓN S.G. N° 97, DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2009

RESOLUCIÓN S.G. N° 427/2012 POR LA CUAL SE AUTORIZA LA AMPLIACIÓN DEL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTANDAR PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES DE CONTRATACION DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, APROBADO POR RESOLUCIÓN S.G. N° 9, DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2009

Consideraciones Técnicas

El análisis técnico se realiza teniendo en cuenta la provisión de desayuno, almuerzo y cena, más media mañana, media tarde y merienda, para pacientes internados ; en cuanto al personal de guardia con un menú estándar que incluye desayuno, almuerzo y cena, con los valores nutricionales estándar o con el factor de variabilidad determinado por el tratamiento específico, los cuadros clínicos más detectados son diabetes, hipertensión, celíacos y gestantes, la alimentación se ajusta ante las particularidades de la condición nutricional, medicación y requerimientos para su recuperación.

Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional: El promedio de los pacientes que recibe esta institución, se caracterizan por un estado inadecuado en carácter alimenticio, como ser desnutrición, obesidad y algunos con peso promedio normal, por lo tanto los alimentos brindados en esta institución en su mayoría son elaborados teniendo en cuenta los valores calóricos normales.

Los pacientes por uso y abuso de sustancias internados en las Unidades de Desintoxicación ingresan muy deteriorados por el cuadro de consumo que lleva a un estado de desnutrición. Las raciones de media mañana, media tarde y merienda son incluidos como un aporte mayor a lo normal considerando que el dejar de consumir genera una ansiedad extra que eleva el apetito, esto sumado a la necesidad de volver a recuperar el índice de masa corporal, el tratamiento farmacológico indicado y los hábitos saludables para una evolución clínica exitosa en el proceso de desintoxicación de drogas.

Distribución del aporte calórico por paciente (promedio):

1500 calorías / se promedia s/ alguna patología

Distribución del aporte calórico por personal de guardia (promedio):

1500 calorías

Composición del menú:

Desayuno, media mañana.

Plato principal, ensalada, postre.

Merienda y Cena.

Menu cíclico

Por personal de guardia

Por pacientes - Alimentación normal

Por pacientes - Alimentación especial S/ indicación médica registrada en la Historia Clínica

Menú cíclico por semana

Semana 1 PACIENTES

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato principal	Vori vori de carne	Tallarín con salsa de pollo o carne	Caldo de poroto con arroz	Guiso de fideo con carne	Caldo de carne o pollo con fideo	Estofado de pollo con fideo	Milanesa de pollo con ensalada de papa
Cantidad de ración en gramos	400 a 500 grs	500 a 600 grs	300 a 380 grs	500 a 580 grs	300 a 400 grs	500 a 600 grs	600 a 780 grs
Ensalada s/ disponibilidad	Lechuga/repollo + verduras	Lechuga/repollo + verduras	Lechuga /repollo +verduras	Lechuga/repollo + verduras	Lechuga/repollo +verduras	Lechuga/repollo + verduras	Lechuga/repollo + verduras
Cantidad de ración en gramos	220 grs	220 grs	220 grs	220 grs	220 grs	220grs	220grs
Postre S/D	Naranja	Banana	Yogurth/ Jugo	Manzana	Crema de Leche	Budín de Pan/ torta	Arroz con leche
Cantidad de ración en gramos	150 a 180 grs	150 a 180 grs	180 a 220 ml	150 a 180 grs	220 a 300 grs	220 a 300 grs	280 a 300 ml

Semana 2 PACIENTES

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato principal	Caldo de poroto con arroz	Estofado de pollo con arroz	Caldo de carne con fideo	Milanesa de pollo con ensalada de papa	Caldo de pollo con arroz	Salsa de carne con arroz queso	Pollo al horno con ensalada de arroz
Cantidad de ración en gramos	300 a 380 grs	500 a 600 grs	300 a 350 grs	600 a 780 grs	300 a 380 grs	500 a 700 grs	600 a 780 grs
Ensalada S/ Disponibilidad	Repollo/lechuga + verduras	Repollo/lechuga + verduras	Repollo/lechuga + verduras	Repollo/lechuga +verduras	Repollo/lechuga + verduras	Repollo/ lechuga + verduras	Repollo/lechuga + verduras

Cantidad de ración en gramos	220 grs	220 grs	220grs	220grs	220grs	220 grs	220grs
Postre	Naranja	Crema de leche	Manzana	Yogurt/Jugo	Crema de Leche	Marmolada /tarta	Banana
Cantidad de ración en gramos	150 a 180 grs	200 a 220 grs	150 a 180 grs	180 a 200 ml	200 a 300 grs	300 grs	150 a 180 grs

Semana 3 PACIENTES

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato principal	Caldo de carne con fideo	Tarta de verduras/queso con arroz	Caldo de poroto con tortillitas	Guiso de fideo con carne	Caldo de pollo con fideo	Estofado de carne con fideo	Milanesa de pollo con ensalada /tubérculos
Cantidad de ración en gramos	300 a 350 grs	500 a 600grs	300 a 380 grs	500 a 600 grs	300 a 380 grs	500 a 650 grs	600 a 780 grs
Ensalada s/disponibilidad	Lechuga/repollo + verduras	Lechuga/repollo +verduras	Lechuga/repollo + verduras	Lechuga/ repollo + verduras	Repollo/ Lechuga + verduras	Repollo/ Lechuga + verduras	Repollo/ Lechuga + verduras
Cantidad de ración en gramos	220 grs	220 grs	220 grs	220 grs	220grs	220 grs	220 grs
Postre S/D	Naranja	Banana	Arroz con leche	Yogurt/Jugo	Crema de Leche	Budín de Pan/torta	Ensalada de frutas
Cantidad de ración en gramos	150 a 180 grs	150 a 180 grs	180 a 200 grs	200 a 220 ml	250 a 300 grs	200 a 300 grs	200 a 300 ml

Semana 4 PACIENTES

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
-------------	-------	--------	-----------	--------	---------	--------	---------

Plato principal	Caldo de poroto con fideo	Tarta de queso con fideo a la crema	Vori vori de pollo	Ñoquis con salsa de carne	Caldo de pollo con arroz	Estofado de carne con fideo	Marinera con ensalada de poroto
Cantidad de ración en gramos	300 a 350 grs	500 a 600 grs	350 a 380 grs	500 a 600 grs	300 a 380 grs	500 a 600 grs	500 a 650 grs
Ensalada s/ disponibilidad (S/D)	Repollo/ lechuga +verduras	Repollo/ lechuga + verduras	Lechuga /repollo +verdura	Lechuga /repollo +verduras	Repollo/lechuga + verduras	Lechuga/ Repollo + verduras	Repollo/ Lechuga + verduras
Cantidad de ración en gramos	220 grs	220 grs	220 grs	220 grs	220 grs	220grs	220 grs
Postre S/D	Naranja	Banana	Manzana	Yogurt/Jugo	Crema de Leche/ Ensalada de frutas	Marmolada / Medialuna	Arroz con leche
Cantidad de ración en gramos	150 a 180 grs	150 a 180 grs	150 a 180 grs	190 a 220 ml	280 a 300 ml	200 a 300grs	220 a 300 grs

Semana 1 - Personal de Guardia

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato principal	Vori vori de carne	Tallarín con salsa de pollo o carne	Caldo de poroto con arroz	Guiso de fideo con carne	Caldo de pollo con fideo	Estofado de pollo con fideo	Milanesa de pollo con ensalada de papa
Cantidad de ración en gramos	350 grs	500 grs	300 grs	500 grs	300 grs	500 grs	600 grs
Ensalada	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Cantidad de ración en gramos	No aplica	No aplica	No aplica				
Postre s/ disponibilidad	Naranja	Jugo	Manzana	Banana	Crema de Leche	Ensalada de frutas	Arroz con leche
Cantidad de ración en gramos	150 grs	200ml	150 grs	155 grs	220 grs	200 ml	200 grs

Semana 2 Personal de Guardia

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato principal	Caldo de poroto con arroz	Estofado de pollo con fideo	Caldo de carne con fideo	Milanesa de pollo con ensalada de papa	Caldo de pollo con arroz	Salsa de carne con arroz quesu	Pollo al horno con ensalada de arroz
Cantidad de ración en gramos	300 grs	500 grs	300 grs	600 grs	300 grs	500 grs	600 grs
Ensalada	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Cantidad de ración en gramos	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Postre	Naranja	Banana	Yogurth/Jugo	Manzana	Crema de Leche	Budín de Pan	Arroz con leche
Cantidad de ración en gramos	150 grs	150 grs	190 a 220 ml	125 grs	300 grs	300 grs	300 grs

Semana 3 Personal de Guardia

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato principal	Caldo de carne con fideo	Tarta de verduras/queso con arroz	Caldo de poroto con tortillitas	Guiso de fideo con carne	Caldo de pollo con fideo	Estofado de carne con fideo	Milanesa de pollo con ensalada/tuberculos
Cantidad de ración en gramos	300 grs	500 grs	300 grs	500 grs	300 grs	500 grs	600 grs
Ensalada	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Cantidad de ración en gramos	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Postre	Naranja	Banana	Arroz con leche	Yogurt/Jugo	Crema de Leche	Budín de Pan/torta	Ensalada de frutas
Cantidad de ración en gramos	150 grs	150 grs	150 grs	190 a 220 ml	200 grs	200 grs	200ml

Semana 4 Personal de guardia

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato principal	Caldo de poroto con fideo	Tarta de queso con fideo a la crema	Vori vori de pollo	Ñoquis con salsa de carne	Caldo de pollo con arroz	Estofado de carne con fideo	Marinera con ensalada de porto
Cantidad de ración en gramos	300 grs	500 grs	300 grs	600 grs	300 grs	500 grs	500 grs
Ensalada	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Cantidad de ración en gramos	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Postre	Naranja	Banana	Manzana	Yogurt	Crema de Leche/ Ensalada de Frutas	Marmolada Medialuna	Arroz con leche
Cantidad de ración en gramos	150 grs	150 grs	150 grs	125 grs	300 grs	300 grs	300 grs

Semana 1, Semana 2, Semana 3 y Semana 4.

Calculo de insumos para almuerzo y Cena de pacientes y personal de guardia

INSUMO	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Total en el mes	Cantidad de meses	Total de Requerim
Carne/ Pollo	kilogramos	200 kilos	200 kilos	200 kilos	200 kilos	Total 800 Kgs	Total 9600 kgs	Total 9.600 kgs
Aceite	Litros	70 litros	70 litros	70 litros	70 litros	280 litros	3360 litros	3360 litros
Tomate	Kilogramos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	280 kilos	3360 kilos	3360 kilos
Cebolla	Kilogramos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	280 kilos	3360 kilos	3360 kilos
Locote	Kilogramos	50 kilos	50 kilos	50 kilos	50 kilos	200 kilos	2400 kilos	2400 kilos
Papa	Kilogramos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	160 kilos	1920 kilos	1920 kilos
Zanahoria	Kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	1440 kilos	1440 kilos
Fideo	Kilogramos	90 kilos	90 kilos	90 kilos	90 kilos	360 kilos	4320 kilos	4320 kilos
Arroz	Kilogramos	90 kilos	90 kilos	90 kilos	90 kilos	360 kilos	4320 kilos	4320 kilos

Azúcar	Kilogramos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	280 kilos	3360 kilos	3360 kilos
Sal	Kilogramos	14 kilos	14 kilos	14 kilos	14 kilos	56 kilos	672 kilos	672 kilos
Extracto de tomate	Litros	30 litros	30 litros	30 litros	30 litros	120 litros	1440 litros	1440 litros
Harina Blanca	Kilogramos	175 kilos	175 kilos	175 kilos	175 kilos	700 kgrs	8.400 kilos	8.400 kilos
Harina de Maiz	Kilogramos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	480 kilos	480 kilos
Queso	Kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	1440 kilos	1440 kilos
Huevo	Unidad	240 unidad	240 unidad	240 unidad	240 unidad	960 unidades	11520 unidades	11520 unidades
Leche	Litros	210 litros	210 litros	210 litros	210 litros	840 unidades	10.080 litros	10.080 litros
Pascualina	Unidad	80 Unidad	80 Unidad	80 Unidad	80 Unidad	320 unidades	3840 unidades	3840 unidades
Disco p/ empanada	Unidad	80 Unidad	80 Unidad	80 Unidad	80 Unidad	320 unidades	3840 unidades	3840 unidades
Vinagre	Litros	14 litros	14 litros	14 litros	14 litros	56 litros	672 litros	672 litros
Salsa de Soja	Litros	14 litros	14 litros	14 litros	14 litros	56 litros	672 litros	672 litros
Ajo	Kilos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	80 kilos	960 kilos	960 kilos
Yerba	Kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	280 kilos	3360 kilos	3360 kilos
Listar los insumos por Abecedario y conforme a la lista aprobada por el MSP								

Control de calidad

Plan de Monitoreo:

El Centro Nacional de Prevención y Tratamiento de Adicciones cuenta con una profesional nutricionista encargada de monitorear la calidad y cantidad de los insumos, asegurando que sean de primera calidad para brindar una alimentación inocua a pacientes y personal y personal de guardia.

La profesional del área en coordinación con la Enc. de Cocina realizan los pedidos de insumos requeridos, verifica las condiciones de los alimentos en el momento de entrega desde la preparación, cocción y servicio al plato (entrega de alimentos final) a pacientes y personal de guardia del Centro Nacional de Prevención y Tratamiento de adicciones.

OBSERVACION:

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Desayuno	Cocido con leche con galleta	Cocido con leche con galleta	Cocido con leche con galleta	Cocido con leche con galleta	Cocido con leche con galleta	Cocido con leche con galleta	Cocido con leche con galleta
Cantidad de ración en gramos	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs
Media Mañana	Mbeyu	Tarta de queso/ pollo/verduras	Sopa Paraguaya	Sandwich de Huevo	Mbeju/Chipa	Tortillita con verdes	Tarta de queso
Cantidad de ración en gramos	150 grs	200 grs	200 grs	200 grs	200 grs	200 grs	200 grs
Merienda	Cocido con leche mas pan	Cocido con leche mas pan	Cocido con leche mas pan	Cocido con leche mas pan	Cocido con leche mas pan	Cocido con leche mas pan	
Cantidad de ración en gramos	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs
Cena	Estofado de carne con arroz	Guiso de fideo con pollo	Chupin de pollo con arroz	Bife de carne con arroz quesu	Tarta de pollo con ensalada de arroz	Salsa de carne con fideo	Guiso de carne con arroz
Cantidad de ración en gramos	500 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs	650 grs

- MEDIA TARDE: S/ Disponibilidad de insumos se realiza masas dulces, arroz con leche, chipa, ensalada de frutas.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

Nombre, cargo y dependencia de la Institución que solicita el llamado: El presente Procedimiento es iniciado a través del CENTRO NACIONAL DE PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ADICCIONES, siendo el Director General el Dr. Milciades Cantero, solicitante de la misma.

Justificación de la necesidad: Se expone la necesidad de contar con la provisión de ALIMENTOS PARA CENTRO NACIONAL DE PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ADICCIONES, a fin satisfacer mediante la contratación a ser realizada, con el propósito de suministrar a los pacientes internados y funcionarios de guardia pertenecientes al nosocomio, de alimentos conforme al plan alimenticio establecido.

Justificar la planificación: El presente proceso corresponde a un llamado periódico.

Justificación de las especificaciones técnicas establecidas: Las especificaciones técnicas están elaboradas en base a las necesidades y requerimientos del CENTRO NACIONAL DE PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ADICCIONES,

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:

Las Órdenes de Compra: Serán emitidas por el PROGRAMA NACIONAL DE PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ADICCIONES dentro de los 10 (diez) días corridos a partir de la firma del Contrato.

Ítems	Descripción del bien	Unidad de medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de ejecución de los Bienes
1	ARROZ	UNIDAD	CENTRO NACIONAL DE PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ADICCIONES	Para la entrega de los bienes, el proveedor tendrá un plazo de 05 (cinco) días corridos , una vez recepcionadas las órdenes de Compra por parte del oferente.
2	FIDEO	UNIDAD		
3	GALLETA	UNIDAD		
4	HARINA DE MAIZ	UNIDAD		
5	EXTRACTO DE TOMATE	UNIDAD		
6	ALMIDON	UNIDAD		
7	BANANA	UNIDAD		
8	NARANJA	UNIDAD		
9	MANZANA	UNIDAD		
10	DURAZNO	UNIDAD		
11	AJO	UNIDAD		
12	REMOLACHA	UNIDAD		
13	OREGANO	UNIDAD		
14	COMINO	UNIDAD		

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:

Para Bienes: nota de remisión total o parcial o acta de recepción parcial o total.

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según la carta de invitación)
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>A partir de la recepción de las Órdenes de Compra, con plazos establecidos conforme al Plan de Entregas.</i>

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

Criterios de Adjudicación

La Convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de la carta de invitación, 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 la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de bienes requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

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

Notificaciones

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

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

2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.

5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Audiencia Informativa

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

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

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

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

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;

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

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

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

2. Documentos. Consorcios

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

- Original o fotocopia del consorcio constituido.

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

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables
Si cualquier provisión o condición del Contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del Contrato.
3. Limitación de Dispensas:
 - a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del Contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.
 - b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del Contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del Contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del Contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

5. La Contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La Contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.
6. La Contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del Contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la Contratante o a nombre suyo.

Transporte

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

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

No Aplica

Confidencialidad de la información

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

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

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

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

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la

contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

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

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

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

*El pago se efectuará con fondos previstos en los **Objetos de Gasto: 311**, del Presupuesto General de la Nación para el **Ejercicio Fiscal del Año 2023**, asignados al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y de conformidad al Plan de Caja; conjuntamente con los fondos efectivamente transferidos y a la Emisión del Código de Contratación.*

PLURIANUALIDAD: por tratarse de un proceso plurianual la aptida presupuestaria para el Ejercicio Fiscal 2024 estara sujeto a la aprobacion del presupeusto genenal de la Nacion del año 2024

El Oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas (DGAF), dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirosi esq. Brasil), donde se procederá a registrar en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión o Informe Técnico dependiendo del caso, Factura, Acta de Recepción Final y Nota de Recepción; debidamente firmado por los responsables al momento de recepción de los bienes y/o servicios; copia del Contrato y Adendas si las hubiere, Certificado de Cumplimiento tributario actualizado; una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento Contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la Aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago. Una vez aprobadas las documentaciones presentadas a través de la Ventanilla Única de Proveedores (V.U.P.). El pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan de Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda. A los efectos de este Contrato, se retendrá el 0,5% sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes.

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:

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

Para Bienes Nacionales

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

$$Pr = P \times IPC1$$

IPC0

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado.

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

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

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

Para Bienes Importados

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

$$V1 = P * \{(Cmc/Co) 1\};$$

P= Precio de los bienes

Cmc= Tipo del cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní / Dólar Americano, del último día hábil del mes anterior a la presentación de la factura.

Co= Tipo de cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní/Dólar Americano, del día de la Apertura de Ofertas.

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado.

Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes no entregados; y no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los bienes ya entregados antes de la verificación del reajuste.

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:

0,01 %

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:

0,001

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

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

Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

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

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

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en la carta de invitación.

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).

Formalización de la contratación

La convocante formalizará la contratación mediante:

CONTRATO

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.

