



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

DICTAMEN TÉCNICO.

(Art 40 inc a) Res DNCP N°230/2025.

Lugar y fecha : Mariano Roque Alonso, 14 de setiembre de 2026.

UOC Convocante (*) : UOC Nro 5 “Comando Logístico”.

Unidad o área requirente (*) : DISERINTE.

Funcionario o técnico responsable (*) : Cnel DCEM JOSE LUIS YANES CARDOZO.

Dependencia y cargo que desempeña (*) : Intendente Girador - DISERINTE.

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LAS UNIDADES DEL INTERIOR
BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO- PLURIANUAL 2026-2027.**

- Justificación técnica que respalda la objetividad, imparcialidad, regularidad y la razonabilidad o proporcionalidad de los requerimientos técnicos solicitados (*).

Que, la Constitución de la Republica del Paraguay en su Artículo Nro. 173 De las Fuerzas Armadas establece: “Las Fuerzas Armadas de la Nación constituyen una institución nacional que será organizada con carácter permanente, profesional, no deliberante, obediente, subordinada a los poderes del Estado y sujeta a las disposiciones de esta Constitución y de las leyes. Su misión es la de custodiar la integridad territorial y la de defender a las autoridades legítimamente constituidas, conformes con esta Constitución y las leyes...”

Que, La Ley Nro. 7021/22 De “Suministro y Contrataciones Públicas” en su Artículo Nro. 25 Definición de la necesidad establece:

“Para iniciar el procedimiento de contratación, la convocante deberá especificar al nivel más detallado posible los bienes, servicios, consultorías y obras públicas a adquirir con el fin de satisfacer sus necesidades.

Para tales efectos, deberá realizar un análisis previo en base a:

- a) Las necesidades de los usuarios del bien o servicio.
- b) Los inventarios existentes.
- c) Las soluciones actuales existentes.
- d) El resultado de contrataciones anteriores.
- e) Los requerimientos que se derivan de la necesidad que se pretende satisfacer.
- f) Las soluciones alternativas que permitan satisfacer las necesidades.”

Que, el Decreto N° 2264/24 “Por el cual se Reglamenta la Ley N° 7.021/2022 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, en su Art. 58.- Especificaciones técnicas establece: “*Las especificaciones técnicas que deban contener las bases de la contratación, se establecerán con la mayor amplitud de acuerdo con la naturaleza específica del contrato, con el objeto de que concurra el mayor número de oferentes...*”

Que, la Resolución DNCP N° 230/2025 “POR LA CUAL SE REGLAMENTAN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN REGIDOS POR LA LEY N° 7021/22 “DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS”, que en su Artículo 40. Documentaciones inc a), dicta cuanto sigue: “*Dictamen técnico en el cual se sustenten las especificaciones técnicas requeridas en el procedimiento de contratación, suscripto por el responsable del área requirente o*



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

del técnico que las recomendó. En caso de que los mismos sugieran criterios de evaluación y/o condiciones de ejecución contractual, la fundamentación de tales sugerencias deberá formar parte del dictamen técnico.”.

Que, la Ley 1115 “del Estatuto del Personal Militar” en su Capítulo IV, de los Derechos del Personal Militar en Actividad Artículo 17 establece: son derechos esenciales impuestos por el estado militar del personal militar en actividad, además de lo establecido en la Constitución Nacional:

s) ser proveído de los medios necesarios para el cumplimiento de sus funciones específicas, incluyendo indumentaria, transporte, comunicaciones, armas, equipo, municiones, que por la naturaleza del servicio lo requiera. Su provisión y distribución serán reglamentadas.

Que, para satisfacer las necesidades y lograr la obtención de las metas institucionales de la Dirección del Servicio de Sanidad de las Fuerzas Armadas, en tiempo oportuno garantizando la correcta eficiencia y eficacia en la administración de los recursos del estado resulta primordial la gestión, obtención y/o adquisición de los distintos bienes, obras, servicios y/o consultorías previstos para el presente ejercicio fiscal 2025, por lo cual el presente Dictamen se desarrolla el análisis de los aspectos contenidos en el Art. 25 de La Ley Nro. 7021/22 De “Suministro y Contrataciones Públicas”:

Por lo expuesto la Dirección del Servicio de Intendencia del Ejercito ha determinado que requiere que se cumpla mínimamente con las especificaciones técnicas establecidas en el “ANEXO I” del presente dictamen, ya que en dichas EETT se ha reflejado la necesidad para la “ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS”

- Identificar y justificar de forma expresa si algún requerimiento podría limitar la participación de potenciales oferentes.

Que, las Especificaciones Técnicas elaboradas y demás requerimientos no constituyen limitaciones para oferentes que cuentan con la experiencia necesaria, ya que conforme a las verificaciones y comparaciones se pudo constatar la existencia de llamados y contratos anteriores con EE.TT similares a la solicitada por la convocante con la participación de varios proveedores.

- Si en las bases licitatorias se indica una marca específica u otro derecho intelectual exclusivo, mencionar la justificación que respalda lo solicitado o que no existe otro modo de identificarlo. Se aclara que, en caso de incluirlos, los mismos tendrán carácter referencial.

Que, las Especificaciones Técnicas elaboradas y demás requerimientos fueron establecidos por la: Sección de Clase I de la DISERINTE en base a estudios y antecedentes previos además de que no se incluye marcas u otro derecho intelectual exclusivo por lo cual “NO APLICA”.

- Fundamentar criterios de evaluación y/o condiciones de ejecución contractual sugeridos (*).

Que, las Especificaciones Técnicas elaboradas y demás requerimientos no sugieren criterios de evaluación adicionales ni condiciones especiales de ejecución contractual por lo cual “NO APLICA”.

Obs.: se adjunta ANEXO I al presente dictamen detallando de forma precisa las especificaciones técnicas establecidas por cada producto:



**COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA**

ANEXO I "DETALLE DE EETT"

CARNE VACUNA EN RES

1. Descripción del producto:

Carne vacuna fresca y refrigerada, proveniente de novillos de 2 a 4 años de edad, con una dentición de hasta cuatro (4) dientes permanentes, declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial.

El producto deberá proceder de establecimientos frigoríficos debidamente habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

La carne deberá presentarse en medias reses completas, incluyendo los cuartos delantero y trasero, con todos sus cortes anatómicos correspondientes, sin extracción previa de piezas musculares.

Cada media res deberá contar con un peso mínimo de 110 kilogramos y máximo de 140 kilogramos.

2. Clasificación y rendimiento de la carne

La carne deberá corresponder a animales de buena conformación muscular, adecuado estado de terminación y calidad comercial tipo exportación.

El rendimiento de los cortes de primera categoría (cuarto trasero) y segunda categoría (cuarto delantero) deberá representar, como mínimo, el 54 % del peso total de la res.

A efectos de verificar este requisito, el establecimiento frigorífico de origen deberá proporcionar una declaración técnica de rendimiento correspondiente al lote entregado, identificando el peso de referencia y el rendimiento estimado de los cortes de primera y segunda categoría.

La Convocante podrá efectuar controles de rendimiento mediante el desposte de muestras representativas de las medias reses entregadas, con intervención del administrador del contrato y personal técnico competente.

El procedimiento de verificación deberá documentarse mediante acta, consignando la identificación del lote, peso inicial, peso de los cortes obtenidos y porcentaje de rendimiento resultante.

3. Características organolépticas

La carne deberá presentar las siguientes características:

- * Color rojo característico de la carne bovina fresca.
- * Textura firme y elástica.
- * Olor fresco y característico, sin olores desagradables o anormales.
- * Grasa de color blanco a blanco cremoso, de aspecto fresco y sin signos de rancidez.
- * Adecuada conformación muscular y distribución de grasa.

No se admitirán medias reses que presenten signos de descomposición, alteraciones anormales de coloración, viscosidad, olores extraños o cualquier otra característica incompatible con la carne fresca apta para el consumo humano.



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

4. Condiciones de inocuidad

La carne deberá encontrarse en buen estado higiénico-sanitario, libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos que comprometan su inocuidad.

No deberá presentar hematomas extensos, abscesos, tumoraciones, pelos, restos de cuero, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, suciedad, cuerpos extraños o residuos de sustancias químicas que afecten su aptitud para el consumo humano.

El producto deberá proceder de animales sometidos a inspección veterinaria oficial y cumplir con las disposiciones sanitarias vigentes aplicables a los productos cárnicos.

Refrigeración y maduración

Las medias reses deberán contar con un período mínimo de veinticuatro (24) horas de maduración bajo condiciones controladas de refrigeración, posterior al faenamiento.

El establecimiento frigorífico de origen deberá proporcionar documentación que permita verificar el cumplimiento de dicho período, mediante registros de faena, ingreso a cámara frigorífica y salida del producto.

La documentación deberá permitir identificar el lote o las medias reses correspondientes a cada entrega.

El producto deberá mantenerse permanentemente bajo cadena de frío desde el establecimiento frigorífico hasta el lugar de recepción.

La temperatura de la carne al momento de la entrega deberá encontrarse entre 0 °C y 4 °C, conforme a las condiciones de conservación establecidas para el producto y la normativa sanitaria aplicable.

La Convocante podrá verificar la temperatura mediante instrumentos apropiados durante cada recepción.

No se admitirán productos que presenten evidencias de pérdida de la cadena de frío, congelación y posterior descongelación o alteraciones que comprometan su calidad e inocuidad.

6. Presentación y transporte

Las medias reses deberán entregarse limpias, correctamente acondicionadas y transportadas mediante vehículos frigoríficos habilitados por SENACSA para el transporte de productos cárnicos.

El transporte deberá realizarse mediante sistemas de rieles y ganchos apropiados, manteniendo las medias reses suspendidas, separadas entre sí y sin contacto con el piso u otras superficies que puedan ocasionar contaminación.

No se permitirá el transporte de medias reses apiladas ni en condiciones que comprometan su integridad o inocuidad.

Los vehículos deberán encontrarse limpios, higienizados y contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la temperatura requerida durante todo el trayecto.

7. Documentación sanitaria y trazabilidad

El establecimiento frigorífico de origen y los vehículos utilizados para el transporte deberán contar con las habilitaciones sanitarias vigentes exigidas por SENACSA.



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

Cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad correspondiente, conforme a las disposiciones vigentes.

La documentación deberá permitir identificar el establecimiento frigorífico de procedencia, el lote, la fecha de faena y el producto entregado.

La Convocante podrá verificar la documentación correspondiente al momento de la recepción.

8 Condiciones de recepción

La recepción se realizará mediante la verificación del peso, temperatura, condiciones higiénico-sanitarias, características organolépticas y documentación exigida.

La Convocante podrá efectuar controles de calidad y rendimiento, dejando constancia de los resultados mediante acta de recepción o verificación.

No se admitirán productos que incumplan las especificaciones técnicas establecidas o que presenten condiciones que comprometan su aptitud para el consumo humano.

El peso a certificar corresponderá exclusivamente al peso neto de la carne efectivamente recibida, excluyendo cualquier elemento ajeno al producto.

9 Unidad de medida

Kilogramo neto de carne vacuna en media res.

La cotización deberá realizarse por kilogramo neto de producto.

CARNE DE CERDO EN RES

Se recibirá carne de cerdo fresca, limpia y refrigerada, clasificada para consumo humano, presentada en media res completa, integrada por delantero, centro y trasero, sin patitas, cola, piel, cuero ni tocino. La carne deberá provenir de animales declarados aptos para el consumo humano mediante inspección veterinaria oficial y de establecimientos habilitados por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

El producto deberá encontrarse en buen estado sanitario, en condiciones higiénicas adecuadas y libre de contaminantes físicos, tales como pelos, fragmentos metálicos, tierra, residuos por arrastre, materia fecal y bilis; así como de contaminantes químicos, incluidos residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana u otros compuestos que comprometan su inocuidad. No deberá presentar tumores, abscesos ni hematomas.

La carne deberá presentar color, olor y textura característicos de la carne porcina fresca, sin signos de alteración, descomposición, viscosidad anormal ni olores desagradables.

Al momento de la entrega, el producto deberá contar con un período mínimo de veinticuatro (24) horas de refrigeración posterior al faenamiento y haberse mantenido permanentemente bajo cadena de frío, a una temperatura de entre 0 °C y 4 °C. La Convocante podrá verificar la temperatura del producto durante la recepción. No se admitirán productos congelados, descongelados o que presenten evidencias de pérdida de la cadena de frío.



**COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA**

El traslado deberá realizarse en vehículos refrigerados habilitados para el transporte de productos de origen animal, que garanticen el mantenimiento de la temperatura exigida. Las medias reses deberán transportarse colgadas mediante sistema de rielera, protegidas con bolsas o cubiertas de material apto para el contacto con alimentos, a fin de preservar su higiene e integridad y evitar el contacto con superficies contaminantes.

Cada entrega deberá estar acompañada de la documentación sanitaria y de trazabilidad exigible conforme a las disposiciones vigentes. El transportista deberá contar con documentación que permita verificar la habilitación sanitaria vigente del vehículo por SENACSA, sin que se requiera autenticación notarial de la copia del certificado.

La Convocante podrá verificar, al momento de la recepción, la composición de la media res, el peso neto, la temperatura, las características organolépticas, las condiciones higiénico-sanitarias, el transporte y la documentación correspondiente. No se admitirán productos que incumplan las condiciones técnicas establecidas o comprometan su aptitud para el consumo humano.

Unidad de medida: kilogramo (kg). El producto deberá cotizarse por kilogramo neto de carne de cerdo en media res limpia, excluyendo el peso de bolsas, cubiertas y demás materiales de protección.

POLLO ENTERO:

Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos, congelados, sin menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plastilleras y/o cajas de cartón, nuevas en cantidades de hasta 10 (diez) unidades, los cuales deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA, el bien ofertado deberá llevar la marca impresa por el envoltorio primario, igualmente deberá llevar impresa la habilitación correspondiente por el INAM, R.E., R.S.P.A., como también la habilitación correspondiente de SENACSA.

Se deberá cotizar por kilo.

POROTO SAN FRANCISCO:

Serán proveídos en paquetes de 30 Kilos, enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cascaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, los envases deben contener impresa la marca registrada, la habilitación del INAM R.E., fecha de Vencimiento, lote N°. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

ARROZ:

El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Glaseado Largo Fino Tipo I (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en bolsas de 30 kilogramos como mínimo.

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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 170 kcal; Carbohidratos 38 gr; Proteínas 3,4 gr; Grasas totales 0 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Fibra alimentaria 0,5 gr; sodio



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

mg. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

LOCRO:

Serán proveídos en paquetes de 30 kilos, serán uniformes por cada partida. Serán de 1ª Calidad de granos serán enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

BANANA:

Serán proveídos en cajas de 20 docenas, a puntos de maduración, de tamaño mediano, Sin picaduras, ni machucaduras. Deben ser de color amarillo o verdoso o amarillo con puntas verdes. Peso mínimo de cada fruta 185 gramos.

Cotizar por unidad.

NARANJA:

Serán proveídos en bolsas de 100 Unidades, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin defectos o alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 195 gramos. **Cotizar por unidad.**

HARINA DE TRIGO:

Deberá ser de la clase tipo 000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de panificados, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 25 kilos cada una como mínimo, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N°, el R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Deberá presentar el Informe de ensayo expedido por el INTN, para verificar si cumple con lo establecido en el Decreto N° 20830 de fecha 28 de abril de 1998 por el cual se declara obligatorio el Enriquecimiento de la Harina de Trigo, con hierro y vitaminas con los parámetros físicos químicos, microbiológicos y nivel de enriquecimiento de hierro. La entrega deberá realizarse paletizada por 50 bolsas como máximo envueltas con film o Vitafilm plástico transparente y adhesivo ideal para conservar alimentos a modo de facilitar la descarga por medio de montacargas y el almacenaje correcto.

Se deberá cotizar por kilo.

FIDEOS TALLARÍN:

Fideo tallarín: 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 harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

FIDEOS ESPAGUETI:

Fideo espagueti: 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 harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

FIDEOS CORTADITO:

Fideo cortadito: 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 harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

MANTECA PARA PANADERÍA:

Será Proveído en cajas de cartón de 10 Kilos c/u (para panadería), según requerimiento de la Convocante: Deberá ser elaborado de aceites de origen vegetal líquidos, hidrogenado hasta 40% de agua y 60% materia grasa (lípidos), aromatizados con sabor natural de manteca. Sin contenido de colesterol, con la marca contratada en el envase, deberá contar además con la información de sus ingredientes, información nutricional, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, Lote N°, la habilitación del INAM, su R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Cotizar por kilogramos.

MARGARINA VEGETAL:

Será proveído en potes de 500 gr, para consumo directo y untable, según requerimiento de la convocante. Deberá ser elaborado de Aceites de origen vegetal líquido, hidrogenado hasta 50 % de soja y algodón, aromatizados con sabor natural de manteca, y de aroma agradable. Ingredientes: aceite de soja neutralizado, blanqueado hidrogenado y desodorizado, aceite de algodón neutralizado, leche en polvo, betacaroteno, antioxidantes. Sin contenido de colesterol, con la marca contratada en el envase, deberá contener información sobre su composición, fecha de Vencimiento a la vista Lote N°, habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación del INAM, su R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 8 MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Cotizar por unidad.

HUEVO DE GALLINA:

Deberá ser proveído huevo de gallina del tamaño A con peso de 60 gramos como mínimo, frescos, en planchas de cartón prensado, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente.

Cotizar por unidad.

LECHE DE ENTERA LIQUIDO:

En base a la Plantilla de la DNCP. En tetrapak de 1 litro como mínimo.

SAL GRUESA:

Granulado, solubles en el agua. Sal para consumo humano. En el rotulado debe indicarse la calidad, fecha de vencimiento del año y mes. Llevará impreso en el envase: su origen, informaciones nutricionales, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A. Se recibirá en bolsas de 20 kilos como mínimo. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

YERBA MATE TRADICIONAL:

Será Provisto en bolsas de 25 kilos como mínimo. Yerba Mate Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturados, con buen aroma para la elaboración de Cocidos, en buen estado de conservación, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de mojadura ni mezcla de palos ni hojas y sustancias extrañas, deberá llevar la marca impresa en el envase, deberá contar con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su composición, la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilo.



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

AZÚCAR:

Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, envasadas en bolsas, sanas y nuevas de 1er uso, de 50 kilos cada una, con la marca contratada en cada paquete. Deberá llevar impresa en las bolsas información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N°, la habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilo.

ACEITE DE SOJA:

Aceite según requerimiento de la convocante, refinado, de color claro y translucido, sin olor ni sabor desagradable, sin contenido de colesterol, envasado en fabrica con la marca registrada en el envase, deberá contar además con la información de sus ingredientes, valor nutricional, fecha de vencimiento, lote N°, habilitación del INAN, Lote N° R.E., R.S.P.A. Deberá presentar el Informe de Ensayo expedido por el INTN, a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones (técnicas) fisicoquímicas. Será proveído en bidones de plástico de 4 litros como mínimo por cada partida. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION. **Se deberá cotizar por litro.**

CAFÉ MOLIDO:

Negro Tradicional en paquetes de 500 gramos, Etiquetado con habilitación de INAM R.S.P.A. y R.E. fecha de vencimiento FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por unidad de paquete de 500 gramos.

LEVADURA:

Deberá ser en panes de 500 gr, para la elaboración de panificados, deberá contar con fecha de elaboración además de que la fecha de vencimiento deberá ser como mínimo 25 días posteriores a la fecha de elaboración, deberá contar con la información nutricional correspondiente, su composición, la autorización del INAM, R.E., R.S.P.A.

Se deberá cotizar por unidad.

ANÍS COMÚN:

Deberá ser proveído 100% granos puros y enteros, sin mezcla de otros tipos de semillas, sin insectos, no ardidos, bien limpios cosecha del año. Bien maduros, secos, con buen aroma y sabor, envasados en bolsas de 25 kilos, con la marca registrada en cada envase, la habilitación del INAM R.E. y RSPA vigente. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Se deberá cotizar por kilogramos.

EXTRACTO DE TOMATE:

Elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 500 gramos como mínimo cada uno, con fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE.

Cotizar por unidad.



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

JUGO ELABORADO EN POLVO:

Serán proveídos en polvo para la preparación instantánea de 8 LTS de jugo bebible preparados en sobres 200 grs., de variados gustos (Naranja, Frutilla, Piña, Grosella) con contenido adicional de vitamina c, con la marca registrada impresa en el envase, deberá llevar impresa además la información nutricional correspondiente, su composición, y la habilitación del INAM, R.E, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc.

Cotizar por unidad.

DULCE DE MANÍ:

DULCE DE MANI EN PANES : serán proveídos de 30 gramos c/u como mínimo, con las dimensiones mínimas de 7 cm. de largo x 4 cm. de ancho x 0,7 cm. de grosor, envueltos en forma individual, bien firmes, de color oscuro, bien cocidos, deberá llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, Lote N°, Certificado de comercialización dentro del MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Serán proveídos en paquetes de 12 barras.

Se deberá cotizar por unidad de barra.

MERMELADA DE GUAYABA:

Será proveído en potes de 1 Kilo, bien espesos colores oscuros bien cocidos deberán llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, lote N°, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Cotizar por unidad.

AJO:

Ajo deberán ser proveídas en cabezas de ajo (bulbo del ajo completo sin quitarle ninguno de sus dientes), frescas de tamaño mediano bien maduro sin picaduras ni descomposición. Deberá proveerse en bolsas de 100 unidades como mínimo. Peso mínimo de 100 gramos cada unidad de cabeza de ajo.

Se deberá cotizar por unidad de cabeza de ajo.

CEBOLLA

Cebolla blanca de cabeza fresca, cabezas grandes (de 200 gr. a 250 gr.), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, con piel firme, secas, turgentes. Bien formas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Se deberá cotizar por Kilogramos.

TOMATE

Tomate fresco, (de 100 gr. a 150 gr) Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. Caja x 10 kilogramos. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Se deberá cotizar por Kilogramos.

PAPA NEGRA

Papa negra (de 200 gr. a 250 gr) fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Se deberá cotizar por Kilogramos.

LOCOTE VERDE

Locote fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación (de 50 gr a 100 gr). Firme, seco, turgentes, pesados. Caja x 10 kilogramos. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde, con una maduración aproximada del 70%. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Se deberá cotizar por Kilogramos.

YOGURT NO DIETÉTICO:

Bebida Láctea Fermentada Semidescremada con registro sanitario y R.S.P.A. vigentes.

Presentación 500 g como minimo

Sabores variados pudiendo ser: Banana, frutilla, durazno, coco y equivalentes.

Descripción física:

Aspecto: consistencia líquida Color: blanco

Olor y sabor: dulce con olor y sabor refrescante, característico a fruta.

Ingredientes: Leche Entera, suero dulce de queso, azúcar, cultivo láctico.

Espesante: Gelatina, Estabilizante: Almidon de Maiz modificado, saborizante.

Requisitos legales y reglamentarios: MERCOSUR/GMC/RES N° 47/97. Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas.

Cuadro de características mínimas:

Características físico químicas del producto final	Características	Unidad	Mín.	Máx.	Método de análisis
	Materia Grasa	g/100g	0,5	2,9	FIL 116A: 1987
	Acidez	g de acido láctico/100g	0,6	1,5	FIL 150: 1991
	Proteínas lácteas	g/100g	1,8	-	
Características microbiológicas	Microorganismos	Criterio de aceptación		Categoría I.C.M.S.F.	Método de análisis
	Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=10 M=100		4	FIL 73A:1985
	Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m<=3 M=10		4	FIL:1992c24(1)
	Hongos Y Levaduras	n= 5 c= 2 m=50 M=200		2	FIL 94B:1990
Vida útil del producto	50 días como minino desde la fecha de elaboración.				
Empaque y Presentación	Envase Primario: Sachet de polietileno de baja densidad (PEBD) de 80 micras. Pote de Poliestireno. Envase Secundario: Cajas plásticas retornable; (36 unidades de 500g,)				
	Envases Sachet de 500g.				
Información Nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción: de 200 g (1 vaso) Porciones por envase: aprox. 2 porciones				(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) Tenores naturales de la leche



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

GALLETITA DULCE:

Galletitas dulces rellenas, de sabores variados, pudiendo ser de vainilla, frutilla o chocolate, con Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente y demás registros sanitarios exigibles conforme a la normativa aplicable.

Elaboradas con materias primas aptas para el consumo humano, de características organolépticas propias del producto, con textura crocante, sabor y aroma característicos, sin presencia de olores o sabores extraños, humedad excesiva, contaminación o alteraciones que afecten su calidad e inocuidad.

Deberán presentarse en envases individuales de 48 gramos de contenido neto, herméticamente cerrados, elaborados con materiales aptos para el contacto con alimentos, que garanticen la adecuada conservación e integridad del producto.

El envase deberá contar con el correspondiente rotulado, incluyendo denominación del producto, ingredientes, información nutricional, contenido neto, identificación del lote, fecha de vencimiento, identificación del fabricante, país de origen y demás datos exigidos por la normativa sanitaria vigente.

El producto deberá ser entregado en perfectas condiciones de conservación, con envases originales, íntegros, sin roturas, perforaciones, humedad, deformaciones o signos de deterioro.

Deberá contar con fecha de vencimiento vigente y un mínimo del 70 % de vida útil remanente al momento de la entrega, calculado sobre la vida útil total declarada por el fabricante.

Unidad de medida: Unidad (paquete individual de 48 gramos).

FLAN:

Flan sabor Vainilla con registro sanitario y R.S.P.A. vigentes.

Peso neto mínimo: 140 gramos.

Descripción física:

Aspecto: Cremoso

Color: Amarillo con caramelo por encima

Olor y sabor: dulce con olor y sabor característico a vainilla.

Ingredientes minimos: Leche entera 3% MG, Azúcar, caramelo líquido, gelatina, Almidón de maíz modificado, Gelificante: carragenina INS 407 colorante amarillo (INS 102) y (INS 110), Tripolifosfato de sodio, Sorbato de potasio, Colorante: rojo allura (INS 129). Aromatizante: Saborizante de vainilla.

Cuadro de características mínimas:

	Microorganismos	Criterio de aceptación	Categoría I.C.M.S.F.
Características microbiológicas	Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5
	Mohos y Levaduras	n=5 c=2 m=10 M=100	2/5
	Salmonella	n=5 c=0 Ausencia/25g	10
	Stafilococos aureus	n= 5 c= 1 m=10 M=100	8
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 4°C y 8°C. Apilamiento máximo: 12 Cajas. (108 cajas por pallet).		
Vida útil del producto	vida útil de 40 días como mínimo. Envase Primario: Potes de poliestireno.		
Empaque y Presentación	Envase Secundario: Cajas plásticas retornables, (conteniendo 20 unidades de 140g).		
	Envases Pote de 140g.		



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJERCITO
GIRADURIA

Información Nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción: 140g (1 unidad)				* %VD Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) VD No establecido
	Cantidad por porción		%VD(*)	Por 100ml	
	Valor Energético	163 kcal 685 kJ	8%	114 kcal 479 kJ	
	Carbohidratos	29g	10%	20g	
	Proteínas	4,2g	6%	3g	
	Grasas Totales	3,4g	6%	2,4g	
	Grasas Saturadas	1,8g	8%	1,3g	
	Grasas Trans	0g	**	0g	
	Fibra Alimentaria	0g	0%	0g	
	Sodio	70mg	3%	50mg	
Método de distribución y transporte	El vehículo destinado debe estar limpio y refrigerado. Camión libre de olores extraños, exceso de polvo, humedad y plagas.				
Requisitos legales y reglamentarios	Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Proyecto de actualización de la RM N° 615-2003 SA/DM. Proyecto de Resolución de bebidas con adición de leche. República de Colombia 2013.				

Firma del técnico o responsable del área requirente (*):

Aclaración (*):

JOSE LUIS ARNALDO YANES CARDOZO
CNEI DCEM – INTENDENTE GIRADOR DISERINTE

Firma del responsable UOC (*):

Aclaración (*):

ANTONIO AUGUSTO CHIUZANO SUAREZ
TTE 1 INT – JEFE DE UOC 5 “COMLOG”