

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

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

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SEGUNDA  
CONVOCATORIA**

(versión 1)

ID de Licitación:

**454480**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**03/10/2024**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N° 7021/22."  
Versión 2*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	454480	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SEGUNDA CONVOCATORIA
Convocante:	Policia Nacional / Ministerio del Interior	Categoría:	50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Policia Nacional	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Módulo de Consultas del SICP	Fecha Límite de Consultas:	15/10/2024 15:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Dpto. UOC- Comandancia de la Policía Nacional. Dirección: Chile y El Pyo. Independiente	Fecha de Entrega de Ofertas:	22/10/2024 08:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Dpto. UOC- Comandancia de la Policía Nacional. Dirección: Chile y El Pyo. Independiente	Fecha de Apertura de Ofertas:	22/10/2024 08:10

### Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Lote	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta cumplimiento total de obligaciones		

### Datos del Contacto

Nombre:	IGNACIA BRITZ DE MORENO	Cargo:	JEFA INTERINA
Teléfono:	(021) 442200	Correo Electrónico:	uoc.policia@gmail.com

# DATOS DE LA CONVOCATORIA

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.

## Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

## Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

## Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible. El Estado por medio de las actividades de compra de bienes y/o 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.

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y [https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras\\_publicas\\_sostenibles/](https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/)

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

## Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

La convocante podrá establecer una junta de aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de

bases y condiciones, de forma adicional a las consultas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

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.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

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

## **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.

## **Plazo para presentar las ofertas**

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

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la apertura de ofertas.

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.

## **Oferentes en consorcio**

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar 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.

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

## Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

## Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes y/o servicios 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.

Cuando la presentación de la oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica, se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónico, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.

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 y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios de 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 de la contratación, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:
  - a) El precio de bienes y/o servicios 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; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y
  - c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.
3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.
4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes y/o servicios 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.
6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

## Abastecimiento simultáneo

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultaneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

La Convocante ha optado por el sistema de abastecimiento simultáneo, en porcentajes de 60% y 40%, para los siguientes lotes:

1. *LOTE N° 1 CARNE VACUNA.*
2. *LOTE N° 2 POLLO CONGELADO.*
3. *LOTE N° 13 HARINA.*

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

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.

## Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. Adicionalmente, la convocante podrá requerir copias de las ofertas en la cantidad indicada en este apartado, las copias deberán estar indicadas como tales.

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

Cantidad de copias requeridas:

No Aplica

## Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, 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 contratación 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.

La convocante podrá determinar el método de presentación de ofertas en un sobre o en doble sobre. En este último caso, el primer sobre contendrá la oferta técnica, incluyendo los documentos que acrediten la personería del oferente y el segundo sobre, contendrá la oferta económica. En caso de presentación de ofertas físicas, las mismas deberán ser entregadas a la convocante en sobres cerrados. Cuando las mismas deban ser presentadas en doble sobre, la convocante deberá resguardar las ofertas técnicas y económicas hasta su apertura.

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.

---

## Documentos de la oferta

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

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter reservado 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.

---

## Ofertas Alternativas

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

No Aplica

---

## Periodo de validez de las ofertas

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

60

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 solicitará ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas en el SICP por la Convocante.
2. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:
  - a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
  - b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.
3. 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 ofertas,
  - c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
  - d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
    - d.1 Firmar el contrato,
    - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
    - d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
    - d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
    - d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
5. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
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 garantía. 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.

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

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

90

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

## 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.

Cuando la presentación de oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente

## Apertura de ofertas

1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas y, en caso de existir notificaciones de retiro, sustitución o modificación de las propuestas, se leerá durante el acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.

3. Primero se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, 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 contenga una autorización válida 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 la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida 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 contenga una autorización válida 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 para revisar los documentos de los demás oferentes, 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 portada por el representante.

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

6. Las ofertas sustituidas y modificadas, 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 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. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICP 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 a través del 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.

---

## **Visita al sitio de ejecución del contrato**

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

No Aplica

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.

Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

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

---

## **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 ítems a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

Aplica para todos los lotes.

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

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

## Muestras

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

Se requiere muestras para los siguientes lotes: LOTE N° 3 FIDEO, POROTO ROJO Y LOCRO, LOTE N° 4 ACEITE DE SOJA, LOTE N° 5 LECHE ENTERA LIQUIDA, LOTE N° 7 LECHE CHOCOLATADA, LOTE N° 8 LECHE EN POLVO, LOTE N° 9 LEVADURA FRESCA, LOTE N° 10 MARGARINA INDUSTRIAL Y MANTECA, LOTE N° 11 ANTIMOHO, LOTE N° 12 AZÚCAR, LOTE N° 13 HARINA, LOTE N° 14 ARROZ, LOTE N° 15 YERBA, LOTE N° 16 HUEVO DE GALLINA, LOTE N° 17 SAL GRUESA, LOTE N° 19 BEBIDAS GASEOSAS, LOTE N° 20 DISCO PARA EMPANADA, LOTE N° 22 ADEREZOS, LOTE N° 23 ENLATADOS, LOTE N° 24 CAFÉ Y MATE COCIDO, LOTE N° 25 BEBIDAS ISOTÓNICAS Y ENERGIZANTES, LOTE N° 26 CARNE ENLATADA, LOTE N° 27 JUGO EN POLVO, LOTE N° 28 QUESO RALLADO, LOTE N° 30 CONDIMENTOS, LOTE N° 35 GALLETITAS, LOTE N° 36 ALIMENTO PARA EQUINO y LOTE N° 37 ALIMENTO PARA CANES.

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

***La falta de presentación de las muestras solicitadas en la forma y plazos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones será causal de descalificación de la oferta.***

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

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

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

- Identificación de EL PROVEEDOR oferente (membrete)
- N° y nombre del llamado
- N° de lote
- N° de Ítem Cantidad Descripción del bien
- Marca Procedencia
- Firma: \_\_\_\_\_
- Nombre: [indicar el nombre completo del firmante] En calidad de: [indicar la calidad jurídica del firmante]

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

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

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

- Procedimiento de devolución.

Una vez culminado el proceso de adjudicación, aquellas empresas no adjudicadas y que hayan presentado muestras, podrán retirar las mismas, dentro de los 3 (tres) días hábiles posterior a la notificación de la adjudicación, transcurrido este plazo, la Convocante no se hace responsable de los mismos.

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y 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.

---

## **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:

3 (tres) días hábiles, contados a partir de la comunicación del rechazo

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

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

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

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

---

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

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

No Aplica

---

## **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.



# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN 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 este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

## Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

## Requisitos de Calificación

**Calificación Legal.** Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, 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 el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, 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 Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de “Sanciones a Proveedores” del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
  6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
  7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

## Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

## Análisis de precios ofertados

La evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio, 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 al siguiente parámetro:

- a. 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 o servicio, 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.

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios, en cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

## Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

Deberá constar mínimamente de: Precio de compra (por unidad de medida), flete Gs/km, Gastos administrativos y financieros, costos variables, Margen de rentabilidad, Precio de Venta por Unidad de Medida con IVA, impuestos, retenciones, entre otros.

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

## **Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional**

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

## **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.*

*En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]*

### **2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (\*)**

*La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.*

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (\*\*)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (\*\*)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (\*\*)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (\*\*)
7. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (\*\*)
8. **Documentos legales .Oferentes.**

#### **8.1. Personas Físicas.**

- a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (\*)
- b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (\*)
- c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (\*)

#### **8.2. Personas Jurídicas.**

1. 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. (\*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (\*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (\*)



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

### 8.3. Oferentes en Consorcio.

- a. 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. (\*)
- b. 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). (\*)
- c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (\*):
  - i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
  - ii. 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.
- d. 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 (\*):
  - i. 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
  - ii. 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.

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio, para los casos en que se utilice el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (\*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

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

## Capacidad Financiera

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

1.El oferente deberá demostrar que posee o que tiene acceso a suficientes activos líquidos, activos reales libres de gravámenes, líneas de crédito y otros medios financieros (independientemente de cualquier anticipo estipulado en el contrato) que acredite el volumen del 10% (diez por ciento) del monto total de su oferta, para cumplir los requisitos en materia de flujo de fondos para la adquisición de los bienes exigidos para el o los contratos en caso de suspensión, reanudación de faenas u otros retrasos en los pagos.

Para contribuyente de IRACIS.

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices: Para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL, IRPC/IRE SIMPLE, IRP e IVA GENERAL. AÑOS 2021, 2022, 2023.-

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

2- Para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL: Deberá cumplir con el siguiente parámetro de los años (2021, 2022, 2023).-

a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

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

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

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

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

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

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2021, 2022, 2023.

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2021, 2022, 2023.

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2021, 2022, 2023.

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

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

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

1. Carta de Compromiso de un Banco de plaza de otorgar una línea de crédito al oferente, indicando el ID del proceso, la Convocante y fecha de emisión.
2. Balance General y Estado de Resultados de los años 2021, 2022, 2023 para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL.
3. Presentación del Formulario N° 501 años 2021, 2022, 2023 para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.-
4. Presentación del Formulario N° 515 años 2021, 2022, 2023 para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.-
5. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los años 2021, 2022, 2023.

## Experiencia requerida

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

- Existencia Legal de la firma de por lo menos tres (3) años de antigüedad, que será comprobada desde la fecha de inscripción en el Registro Único de Contribuyente.
- Demostrar experiencia en el suministro de productos alimenticios para personas y/o animales a Instituciones Públicas y/o Privadas en los últimos 3 (tres) años (2021, 2022 y 2023) en un porcentaje equivalente del 50% del monto total ofertado. Para dicho efecto se deberá presentar contratos y/o facturaciones en promedio de los 3 últimos años con su respectiva recepción final y/o constancia de cumplimiento, pudiendo presentarse los que fueren necesarios para acreditar el volumen (50% del monto total de la oferta) solicitado.

**Observación:** En el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO la empresa Líder deberá cumplir con el 70% de los requisitos de calificación en cuanto a la Experiencia Requerida solicitada por la convocante, mientras que los demás miembros del consorcio

deberán cumplir con el 30% de lo solicitado.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- Constancia de RUC emitida por la DNIT.
- Copia de facturaciones y/o Contratos sobre la adquisición de productos alimenticios que avalen la experiencia requerida.

## Capacidad Técnica

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

1. Certificado de Origen Nacional de Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente de acuerdo a la Ley 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, (aplicable para el lote 5).
2. Declaración Jurada de la composición fisicoquímica y nutricional, del producto ofertado que se ajuste a lo solicitado en la plantilla estándar, (aplicable para el lote 5).
3. Contar como mínimo con 2 (dos) unidades de transporte de Productos y Subproductos de Origen Animal (para lácteos, huevos, transporte de carne bovina y aviar) con sus documentaciones vigentes respectivas.
4. Certificado de Registro y Habilitación vigente emitido por el SENACSA para quienes oferten Huevo, (aplicable para el lote 16)
5. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente, expedido 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. No se aceptarán documentos en trámite.
6. Registro de Establecimiento (RE) vigente, 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. No se aceptarán documentos en trámite.
7. Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal).
8. Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal)..
9. El oferente deberá presentar la cadena de autorizaciones, del fabricante, representante y/o distribuidor emitido a nombre de la Policía Nacional, indicando el ID del proceso y fecha de emisión, conforme a formulario establecido en el PBC.
10. Autorización del Fabricante emitida a favor del oferente, mediante el cual se le autoriza la utilización del Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN).
11. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.
12. Depósito de Almacenamiento de los productos: el oferente deberá demostrar que cuenta con un depósito propio o alquilado con una superficie mínima de 360 m2 (treientos sesenta metros cuadrados) cubiertos, para el adecuado resguardo de los productos alimenticios antes de la entrega.
13. Certificado de Habilitación de cámara frigorífica **para carne de pollo** expedido por SENACSA. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes. En caso de arrendamiento de cámaras, deberá presentarse copia autenticada del contrato.
14. **Para productos de carne vacuna:**
  1. Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
  2. Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
  3. Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por

animal)

4. Constancia de habilitación de Empresa del matadero o del frigorífico vigentes, expedida por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente de SENACSA. Se admitirán copias de contratos con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores, los organismos competentes. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
5. Certificado de marca expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.
6. En caso de ser compradores de animales vacunos en feria: Constancia de Ferias donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2021-2022-2023 que represente por lo menos el 60% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
7. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne, expedida por la SENACSA. Se admitirán arrendamiento de cámaras (*presentar copia autenticada del contrato*), con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores los organismos competentes.
8. Contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Asimismo, Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero. (en caso de adquirir los animales de establecimientos ganaderos determinados).
9. En caso de no contar con matadero propio, deberá presentar Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente de formular Contrato para el caso de ser adjudicado.
10. El personal asignado para la entrega deberá estar identificado con el uniforme de la empresa y cumplir con los procedimientos y buenas prácticas para la entrega de productos.

**Observación:** En el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO los requisitos documentales solicitados por la convocante en este apartado, de acuerdo al lote ofertado, deberá ser cumplido por al menos un integrante del mismo.

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. Certificado de Origen Nacional de Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente de acuerdo a la Ley 5264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, (aplicable para el lote 5).
2. Declaración Jurada de la composición fisicoquímica y nutricional, del producto ofertado que se ajuste a lo solicitado en la plantilla estándar, (aplicable para el lote 5).
3. Documentaciones para las unidades de transporte requeridas:
  - Cédula Verde,
  - Contrato de Alquiler, en caso de corresponder,
  - Póliza de Seguro vigente de cada uno de los vehículos,
  - Habilitación Municipal vigente y;
  - Habilitación de la DINATRAN vigente.
4. Certificado de Registro y Habilitación vigente emitido por el SENACSA para quienes oferten Huevo, (aplicable para el lote 16)
5. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente.
6. Registro de Establecimiento (RE) vigente.
7. Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA.
8. Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA .
9. El oferente deberá presentar la cadena de autorizaciones, del fabricante, representante y/o distribuidor emitido a nombre de la Policía Nacional, indicando el ID del proceso y fecha de emisión, conforme a formulario establecido en el PBC.
10. Autorización del Fabricante emitida a favor del oferente, mediante el cual se le autoriza la utilización del Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN).
11. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.
12. Depósito de almacenamiento. Requisitos documentales:
  - El local deberá contar con Registro de Establecimiento R.E vigente.

- Certificado de cumplimiento de buenas prácticas de almacenamiento expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición).
- Certificado de Capacitación BPM.
- Póliza de Seguro vigente contra Incendio correspondiente a las Instalaciones Edilicias.
- Documento Municipal que acredite la aprobación de los Planos del Depósito del oferente.
- Documento Municipal que acredite la aprobación de los Planos de Prevención de Incendios del Depósito del oferente.
- Certificado de control de plagas y fumigación de las tres últimas fumigaciones del depósito del oferente, expedido por una empresa debidamente habilitada.

13. Certificado de Habilitación de cámara frigorífica **para carne de pollo** expedido por SENACSA. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes. En caso de arrendamiento de cámaras, deberá presentarse copia autenticada del contrato.

**14. Para productos de carne vacuna:**

1. Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
2. Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
3. Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal)
4. Constancia de habilitación de Empresa del matadero o del frigorífico vigentes. Se admitirán copias de contratos con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores, los organismos competentes. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
5. Certificado de marca expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.
6. En caso de ser compradores de animales vacunos en feria: Constancia de Ferias donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2021-2022-2023.
7. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne, expedida por la SENACSA. Se admitirán arrendamiento de cámaras (*presentar copia autenticada del contrato*), con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores los organismos competentes.
8. Contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Asimismo, Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero. (en caso de adquirir los animales de establecimientos ganaderos determinados).
9. Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente de formular Contrato para el caso de ser adjudicado.
10. Declaración Jurada en la que conste que el personal asignado para la entrega de productos cárnicos prestará servicios identificado con el uniforme de la empresa y cumplirá con los procedimientos y buenas prácticas.

## Aclaración de las ofertas

Con el objeto de realizar la revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación podrá solicitar 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 las bases de la contratación, 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 no menor a un día hábil, 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 se 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:

- a) 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.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

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 (a) y (b) mencionados.

## **Criterios de desempate de ofertas**

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, 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.

## **Criterios de Adjudicación**

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

En los procedimientos de contratación en los cuales se aplique la combinación de criterios, la evaluación de las ofertas se llevará a cabo con base a la metodología, criterios y parámetros establecidos en los pliegos de bases y condiciones que permitan establecer cuál es aquella que ofrece mayor valor por dinero.

En los demás casos, la convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios 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 procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo 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

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

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.

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

# 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

Esta sección constituye el detalle de los bienes y/o servicios 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.

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 y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios 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.

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

•Nombre de los Solicitantes y el Cargo Dependencia

- Comisario Principal MCP. Gregorio Ramón Flor Cáceres, Tesorero de la Actividad 02 Gestión de los Recursos - Policía Nacional.
- Comisario Principal MCP. David Alejandro Vera Samudio, Tesorero de la Actividad 10 Operaciones contra Grupo Criminales.
- Comisario Principal MCP. Norma Raquel Arguello de Ramírez, Tesorera de la Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial.
- Comisario Principal MCP. Mirian Celina Añasco Villalba, Tesorera de la Actividad 08 Servicios de Identificación de Personas.
- Comisario Principal MCP. Hugo Alfredo Noguera Arroyo, Tesorero de la Actividad 06 Formación y Capacitación para Oficiales y Suboficiales.
- Comisario Principal MCP. Lenny Silvana Danei Pereira, Tesorera de la Actividad 05 Investigación de Hechos Punibles

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

Este pedido obedece, a la necesidad de adquirir alimentos para los Institutos de Formación Profesional, para el Personal Policial de las distintas dependencias, a fin de cubrir los distintos Servicios Policiales como ser Operativo Verano, Manifestaciones varias, Servicio Expo, Fiesta Segura, Cobertura de Eventos Deportivos, Desalojos, Operativo Oñondivepa, Destrucción de Plantación de marihuanas, Operativo Angiru, Invasiones, Cierres de Rutas y otros como Operativos en el Norte del País en la lucha contra el EPP y otros grupos criminales, como así también para los departamentos que tienen a su cargo animales que trabajan en pos de la misión institucional y de esta forma poder ofrecer las raciones acorde a la embergadura de los servicios.

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

Se trata de un llamado periódico, teniendo en cuenta que dicho llamado afecta dos ejercicios fiscales (2024-2025).

•Justificar las especificaciones técnicas establecidas.



Las Especificaciones Técnicas solicitadas en el Pliego de Bases y Condiciones, fueron elaboradas de acuerdo a la necesidad, plasmada a través de notas de solicitudes emitidas por las distintas dependencias.

## Especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

### LOTE N° 1 CARNE VACUNA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Carne Vacuna fresca en Res.	Deberá ser en res, al gancho, limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, de novillo, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color blanco nacarado o blanco cremoso y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. Carne vacuna fresca, bien faenada, proveída en reses, en vehículos apropiados y colgados en ganchos, conforme a lo establecido por la Ordenanza H.J.M. N° 71/98. PESO: deberá ser de un mínimo de 170 kilogramos por Res, no excediendo el 5% de grasa y un 20% en huesos; Calificación: J; Presentación: en gancho. Cotizar por Kilo.
2		Carne Vacuna, Corte (Lomo)	Carne Vacuna, ( <b>Lomo</b> ) limpias, frescas y conservados en buen estado, como mínimo 24 hs. de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación, de buena calidad caracterizada por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso, <b>ENVASADO AL VACIO y proporcionado en Cajas de Cartón</b> , garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico; preferentemente de procedencia nacional. Cotizar por kilogramo.
3		Carne Vacuna, Corte Costilla de Primera	Costilla de Primera, vacuna cortado con sierra eléctrica en tiras de 7 a 10 cm. de espesor en sentido perpendicular a los huesos, provenientes de las primeras costillas y con menos grasa, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, Transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, <b>ENVASADO AL VACIO y proporcionado en Cajas de Cartón</b> , además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico; preferentemente de procedencia nacional. Cotizar por kilogramo.

4	Act. 7	Puchero de 1ra	Puchero de 1°, de carne vacuna , cortado en porciones medianas , limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Habilitado por el INAN, provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
5		Carnaza de 1ra.	De carne vacuna (rabadilla, lomo, bola de lomo), limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Habilitado por el INAN con R.E., R.S.P.A., Fecha de faena a la vista del envase secundario; provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>

#### LOTE N° 2 POLLO CONGELADO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2 Act. 6	Pollo Entero Congelado.	Característica: Será limpio, libre de contusiones, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, y con su olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo: Con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Temperatura : No superior a 2 °C, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Envasados individualmente con bolsas de plástico, impresas en la misma, lote, fecha de producción, código de barra y estas a su vez en bolsa plastillera conteniendo 30 unidades como mínimo. Cotizar por Kilo.
2	Act. 2 Act. 5 Act. 6 Act. 7 Act. 8	Muslo de Pollo congelado.	Será limpio, libre de contusiones, congelado, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico, de 200 gramos como mínimo por unidad. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: con fecha de vencimiento no inferior a 60 días en el momento de la recepción, lote, fecha de faena, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A y SENACSA del establecimiento. Temperatura no superior a 2° C, mantenimiento de la cadena de frío, Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, que no se evidencia transporte de materiales de vidrio o con envase de vidrio con la carga. Forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, lo que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Envasados individualmente con bolsas de plástico, impresas en la misma, lote, fecha de producción, código de barra y estas a su vez en envase secundario de cartón o bolsa de polietileno o polipropileno conteniendo 30 unidades como mínimo. Deberá presentar habilitación del INAN. Cotizar por Kilo.

#### LOTE N° 3 FIDEO, POROTO ROJO Y LOCRO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	----------------------	---------------------------

1	Act. 2  Act. 6  Act. 7	Fideo en Paquete de 5 Kilos.	<p>Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. <b>Se presentarán en distintas variedades: cortadito, cintita, espagueti, tallarín o moñito siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</b></p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <p>1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto; 3. Datos del Establecimiento elaborador; 4. País de origen; 5. Lote; 6. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 9. Datos del Importador, en caso de productos importados; 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda; 11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno en Paquetes de 5 Kilogramos como mínimo. Cotizar por kilo.</p>
2	Act. 7	Locro - actividad 7	<p>Características: Maíz de color blanco ligeramente amarillento, buena textura; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, íntegro, inviolable, deberá contar con habilitación del INAN con N° de: R.E., R.S.P.A. al día, Habilitación de SENAVE, peso neto, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; sin rastro de plagas. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso, de 800 Gr. como mínimo. <b>Cotizar por kilo</b></p>
3	Act. 6	Locro - actividad 6	<p>Características: Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de <b>5 kilos como mínimo. Cotizar por 5 kilos</b></p>
4	Act. 6	Poroto rojo - actividad 6	<p>Características: Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de <b>5 kilos como mínimo. Cotizar por 5 kilos</b></p>
5	Act. 7	Poroto rojo - actividad 7	<p>Poroto seco, legumbres de vaina seca desgranada, limpia, libre de cuerpos extraños, libre de gorgojos. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad Etiqueta: Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE, contar con habilitación del INAN y los respectivos números tanto de R.E., R.S.P.A. al día. Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado. Se cotiza por kilogramo. <b>Paquete por 1 Kg</b></p>
6	Act. 7	POROTO MANTECA - actividad 7	<p>Poroto seco, blanco, legumbres de vaina seca desgranada. Deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano. Deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos. Deberán estar exentas de suciedad ( impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad. Etiqueta: Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE, contar con habilitación del INAN y los respectivos números tanto de R.E. , R.S.PA. al día. Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado. Se potiza por kilogramo. Paquete de 1 Kg,</p>

**LOTE N° 4 ACEITE DE SOJA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Aceite vegetal comestible de Soja	<p>Aceite de Soja: es el aceite comestible obtenido de la semilla de Glycine máxima L. Merr (soja). Características Organolépticas: Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20° C, Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancio.</p> <p>Con relación a las Especificaciones Técnicas del envase, Contenidos netos, Registros Sanitarios, Especificaciones del Rotulado General y Nutricional y Referencias, los oferentes deberán ajustarse a lo indicado en el Anexo de la CIRCULAR DNCP N° 11/2014 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, publicado en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas <a href="http://www.contrataciones.gov.py">www.contrataciones.gov.py</a>, en la pestaña. Marco Legal/Documentos de interés. <b>La presentación debe ser en bidones de 5 litros.</b></p> <p>Características Físicoquímicas: Parametros en Minimo; Maximo y Metodologia: Densidad Relativa a 25° C/ 25° C, Min 0,9120; Max 0,9180; Indice de Refraccion a 40° C; Min 1,4690; Max 1,4690; Met AOCS Cc7-25; Indice de Yodo (Wijs); Min 125; Max 143; AOCS Cd 1-25; Indice de Saponificacion; Min 188; Max 195; Met AOCS Cd 3-25; Materia Insaponificable; Max 0,05% 2% AOCS Ca 6° -40; Humedad y Materia volatil a 105° C; Max 0,05%; Met AOCS Ca 2B-38; Indice de Peroxido, mEqO2/Kg; Max 10,0; Met AOCS Cd8-53; Insolubles en éter de petroleo; Max 0,03%; Met AOCS Ca 3° -46; Reaccion de Alphen; Min (-); Met AOCS CB 1-25; Jabones como aleato de sodio; Max 5mg/l; Met AOCS Cc 17-95; Acidez expresado en ácido oleico; Max; 0,06%; Met AOCS Ca 5° -40; Color (Lovibond Cubeta 133,3mm); Min Amarillo; Max 20, Min Rojo; Max 2; Min Azul; Max 0; Met AOCS Cc 3B-45. Cotizar por Litros.</p>
2	Act. 6	Aceite vegetal comestible de Soja	<p>El aceite de soja está compuesto por alrededor de 14% de ácidos grasos saturados (especialmente ácidos palmítico y esteárico), aproximadamente 24% de ácidos grasos monoinsaturados (especialmente ácido oleico), y ca. 62% de ácidos grasos poliinsaturados (especialmente ácidos linoleico y linolénico). <b>en presentacion de 4 litros vidiro o plástico.</b></p>

**LOTE N° 5 LECHE ENTERA LIQUIDA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	----------------------	---------------------------

1	Act. 2	Leche entera líquida.	<p>Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT), uht en envase de carton tetrapak, envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deberá debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Aspecto: Líquido; Color: Blanco; Olor y sabor: Característicos, sin sabores ni olores extraños. INGREDIENTES: Según Resolución MERCOSUR GMC/RES N°: 78/94 Identidad y calidad de Leche UAT. El producto podrá estar fortificado con vitaminas y minerales, lo cuales deberán estar presentes en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IDR por porción. ADITIVOS ALIMENTARIOS: Según Resolución MERCOSUR GMC/RES N°: 78/94 Identidad y calidad de Leche UAT, La leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.</p> <p>El envase de los productos no debe presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Presentación en envase de 1 litro en cartón tetrapak en caja de 12 unidades</p> <p>ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>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</p> <p>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 , Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, RE y RSPA VIGENTE. Cotizar por caja de 12 Unidades.</p>
	Act. 5		
	Act. 6		
	Act. 7		
	Act. 8		

#### LOTE N° 6 LECHE DESCREMADA LIQUIDA

1	Act. 7	Leche descremada	<p>Leche descremada líquida, pasteurizada (UAT), en envase tipo tetra pack de 1 litro, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente. Se cotizará en unidades de 1 litro como mínimo, en presentación envase Tetra Brick.</p>
---	--------	------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 7 LECHE CHOCOLATADA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 10	Leche chocolatada	<p>Leche chocolatada, de 200 ml en envase de tetra brik aseptic, bebida preparada con leche y cacao que pueda tomarse fría o caliente, con azúcar. Composición: Leche, suero de leche, azúcar, cacao en polvo, estabilizante mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesante carragenina, emulsionante lectininade soja, aromatizante natural de vainilla. presentación en caja de 24 Unidades como mínimo, Cotizar por unidad</p>

#### LOTE N° 8 LECHE EN POLVO

1	Act. 10	Leche en polvo	Leche en polvo, que contengan leche entera, vitamina A y D, proteínas, sodio, calcio, fósforo, carbohidratos De 5 gramos cada sobre, caja de 30 unidades como mínimo. Cotizar por CAJA
---	---------	----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 9 LEVADURA FRESCA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Levadura Fresca	Levadura biológica, fresca y prensada, para uso de panadería pastoso en forma de bloque compacto, suave al tacto, húmedo y de característica quebradiza, materia seca, mayor a 25 % proteína base seca mayor a 40 % - P2O2, base seca mayor a 1,5 %, cenizas 550 <sup>g</sup> , base seca menor a 8 % en paquete de 500 gramos, de producción Nacional, deberá ser de la primera clase, sin mezcla de sustancias extrañas, etc., en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable. Marca y Fecha de vencimiento impresa en cada bolsa. Envase: Limpio, sano, inviolable, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, Presentación: empacadas en papel, parafinado trilaminado en cajas de 25 unidades de 500 gramos cada uno. Envase con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Kilo.

#### LOTE N° 10 MARGARINA INDUSTRIAL Y MANTECA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Margarina Industrial	<p>Crema artificial, (Materia Grasa) para uso en masas blancas. Ingredientes: Agua, aceite vegetales parcialmente hidrogenados y sin hidrogenar, lucosa, emulsionante INS 471, conservante INS 202 y antioxidante INS 319 Y/O</p> <p>321. Porción</p> <p>10g Cantidad por Porcion</p> <p>Valor energético 40 Kcal: 163 Kg</p> <p>Carbohidratos 0,9 Gramos</p> <p>Proteínas 0 Gramos</p> <p>Grasas Totales 4 Gramos</p> <p>Grasas Saturadas 1.1 Gramos</p> <p>Grasas Trans 1,3 Gramos.</p> <p>Características Fisicoquímicas</p> <p>Humedad Max 52%</p> <p>Punto de fusión en fase oleosa 36-40° C</p> <p>Sólidos en Fase Oleosa Min</p> <p>RMN% Max</p> <p>10° 68 78</p> <p>20° 46 56</p> <p>30° 22 30</p> <p>40° 2 6</p> <p>Características Microbiológicas</p> <p>Lipolíticas Máximo 50 ufc/g</p> <p>Coliformes Máximo 10 ufc/g</p> <p>Ecoli ausencia en 1 g</p> <p>Proteolíticas Máximo 50ufc/g</p> <p>Hongos y/o levaduras Máximo 50ufc/g</p> <p>20° 46 56</p> <p>30° 22 30</p> <p>40° 2 6</p> <p>Presentación: en cajas de cartón corrugado doble onda con bolsa interior de polietileno contenidos 10 kg de producto en un bloque. Cotizar por Kilo.</p>

2	Act. 7	Manteca	Será proveído en paquete de 200 gramos como mínimo, vto. mínimo 60 días, para consumo directo y untable, Deberá contener Valor energético 74kcal= 305kj(4%VD); CARBOHIDRATOS 0,0G (0%VD); Proteínas 0,1g (0%VD) Grasas totales 8,2g (15%VD); Grasas saturadas 4,9g (22%VD); Grasas trans 0,3g; fibra alimentaria 0,0g (0%VD); Sin sal agregada, todos en porcentajes mínimos, aromatizados con sabor natural de manteca, y de aroma agradable, con la marca contratada en el envase, deberá contener información sobre su composición, fecha de Vencimiento a la vista Lote N°, habilitación correspondiente para su comercialización, R.E., y R.S.P.A. EN EL ENVASE. El envase deberá ser apto para alimentos; constatar integridad del envase.
---	--------	---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 11 ANTIMOHO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Antimoho para Panaderia	Antimoho para panaderia: antimoho en polvo coloracion blanca de almidon de maiz y fecula de mandioca en bolsa de 25 Kilos como minimo. Conservante propionato de calcio din gluten. Envase Limpio, Sano, inviolable, con N° de: RE., RSPA. Cotizar por kilos.

#### LOTE N° 12 AZÚCAR

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2 Act. 6	Azúcar blanca en Bolsa.	Características: endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos industriales apropiados. Un grano de azúcar es entre 30 y 70 % menor que el grano de arroz. Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco, seco, y protegido de la luz solar. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.

#### LOTE N° 13 HARINA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Harina de trigo en Bolsa - actividad 2	La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000) para panaderia de aspecto normal, es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales. Como mínimo, el producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina, conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo: 1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto; 3. Datos del Establecimiento elaborador; 4. País de origen ; 5. Lote; 6. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 9. Datos del Importador, en caso de productos importados; 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda; 11. Información Nutricional; 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.

2	Act. 7	Harina de trigo en paquete - actividad 7	Tipo 000, en paquete de 1 kilogramo. vto. mínimo 90 días. Envase íntegro, sin roturas, apto para alimentos. Libre de sustancias extrañas. Color y olor característicos. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento impresos en el paquete. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
3	Act. 7	Harina de maíz - actividad 7	Harina de maíz blanco, pre-cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas. Presentación: Envasado en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo, fresco del día en condiciones refrigeradas. Etiqueta: Debe tener R.E. y R.S.P.A. al día y el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 5° C. y nunca congelado. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>

#### LOTE N° 14 ARROZ

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Arroz Tipo 1 en Bolsa de 30 Kilos.	Características: Arroz largo fino Tipo 1, granos enteros de calidad y color según corresponde, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más que un 15 % de agua. Rotulado: Arroz tipo y calidad que corresponde, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa. Presentación: en bolsas de 30 Kilos. Cotizar por kilo.
2	Act. 7	Arroz tipo I, parbolizado - 5Kg	Arroz tipo I, parbolizado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Habilitación del INAN con el número de Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. <b>Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.</b>
3	Act. 7	Arroz tipo I, glaseado - 5Kg	Arroz tipo I, glaseado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Deberá contar con habilitación por SENAVE y habilitación del INAN con el número de Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. <b>Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.</b>

#### LOTE N° 15 YERBA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	----------------------	---------------------------



1	Act. 2	Yerba	<p>Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que presente alteraciones, que se exhiba o expendan mala apariencia o malos olores y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en bolsas de primer uso, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en bolsas de polietileno de primer uso de 20 kilogramos. Como mínimo.</p> <p>La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:  Olor : característico, Color : verde mate, Sabor : ligeramente amargo</p> <p>Parámetros Mínimos (%) Máximos (%)  Humedad a 105°C +/- 0,5°C - 9,00, Cenizas a 550°C - 9,00, Cenizas insolubles en HCL al 10% - 1,50, Extracto acuoso 25,0 - , Cafeína 0,60 - , Hojas desecadas y pulverizadas 70,0 - , Palos - 3,00, Impurezas - 1,00, Semilla de yerba maté - 1,00, Rotulado: En el cuerpo del envase, yerba molienda fina, fecha de vencimiento año y mes, peso neto. Envase, Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A, en bolsas de primer uso de 20 kilos como mínimo. Cotizar por Kilo.</p>
---	--------	-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 16 HUEVO DE GALLINA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
	Act. 2		
	Act. 5		
1	Act. 6	Huevo de gallina	Huevo fresco de gallina tipo A en Planchas de 30 Unidades, (peso por unidad 56 a 65 g) Descripción: Enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados, con cáscara seca. Proveniente de Establecimientos aprobados por SENACSA. <b>Presentación plancha. Cotizar por Plancha de 30 Unidades.-</b>
	Act. 7		
	Act. 8		

#### LOTE N° 17 SAL GRUESA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	----------------------	---------------------------

1	Act. 2	Sal gruesa - actividad 2	<p>Con la denominación de Sal yodada, gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal, no debe contener nitratos ni nitritos, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES: El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.</p> <p>Características organolépticas y fisicoquímicas: Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.</p> <p>Características fisicoquímicas: La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO: La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>De acuerdo a las Reglamentaciones, 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. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Datos del importador en casos de productos importados; 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda; 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 11. Información Nutricional; 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción. Presentación en Bolsas de Primer uso de 30 kilos como mínimo. Cotizar por kilogramo.</p>
2	Act. 7	Sal Gruesa en paquete - actividad 7	<p>Sal gruesa comestible, para consumo humano, soluble en agua, granos cristalizados, iodizados, exentos de sustancias contaminantes, bolsas limpias, integridad del envase, sin roturas, la provisión se hará por paquetes de 1 kg como mínimo. No debe contener nitritos ni nitratos. Con fechas de envasado, fecha de vencimiento, peso neto y lote. Como mínimo 6 meses a la fecha de entrega, certificado vigente de RSPA (Mínimo 6 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Certificado vigente de RE (Registro de Establecimiento emitido por INAN). <b>Se cotiza por kilogramo.</b></p>

#### LOTE N° 18 AGUA MINERAL SIN GAS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
	Act. 2		
1	Act. 5	Agua Mineral sin gas de 20 litros.	Agua Mineral sin gas, en bidón de 20 litros, envasadas en bidones de material plástico, sin sodio. Los Bidones deberán contener por lo menos las siguientes informaciones:
	Act. 7		- Sello de Seguridad.
	Act. 8		- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

#### LOTE N° 19 BEBIDAS GASEOSAS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1		Bebida Gaseosa, en Botella de 2 Lts.	Gaseosa en botellas de 2 Lts., líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Gaseosa envasado en botella descartable de 2 Lts. (en varios sabores) Cotizar por Unidad de botella.
	Act. 2		

2		Bebida Gaseosa, en botella descartable de 250 ml.	Gaseosa envasado en botellas descartable de 250 ml como mínimo en paquete de 6 Unidades, en sabores variados, líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por paquete.
---	--	---------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 20 DISCO PARA EMPANADA

1	Act. 2	Disco para empanada.	Disco para empanada tamaño grande en paquetes de 12 unidades como mínimo, deben expendirse en envases cerrados, separado cada unidad por un material adecuado, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. . Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado"., frescas, con fecha de vencimiento mínimo de 8 días después de la entrega, con N° RE., RSPA. <b>Cotizar por Paquete.</b>
---	--------	----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 21 PANCHO DE CARNE

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Pancho	<p>Embutido escalado elaborado a base de carne porcina y vacuna, tocino y piel de cerdo. Otros ingredientes como condimentos aditivos, embutidos en tripas ratificales, sometidos a un proceso de ahumado y otros ingredientes como agua, cloruro de sodio, nitrito y nitrato de sodio, lactato de sodio, ácido ascórbico, polifosfato de sodio. Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. Valor energético 126 kcal = 527 kJ 6</p> <p>Carbohidratos 0,6 g -  Proteínas 8,5 g 11  Grasas totales 10 g 20  Grasas saturadas 4,3 g 20  Grasas trans 0 g -  Grasas Monoinsaturadas 4,5 g -  Grasas Poliinsaturadas 1,2 g -  Colesterol 42 mg -  Fibra alimentaria 0 g 0  Sodio 318 mg  13</p> <p>Envasado al vacío con N° de RE y R.S.P.A vigentes. Cotizar por Kilo.</p>

#### LOTE N° 22 ADEREZOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1		Mayonesa en sachet de 1 kg.	<p>Características Salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5% de huevo entero, o en no menos de 2,5% de yema de huevo, sazonado con vinagre y/o jugo de limón. Tendrá textura lisa y uniforme. Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación sachet de 1 Kilo aproximadamente, <b>Cotizar por Unidad.-</b></p>
2	Act. 2	Mayonesa Individual	<p>Mayonesa Individual, de 8 gms en cajas de 196 unidades aproximadamente, para consumir directamente o acompañar preparaciones. <b>Cotizar por cajas de 196 Unidades como mínimo.-</b></p>

3		Salsa de tomate Individual (Ketchup)	Salsa de tomate Individual, salsa de tomate de 8 gms en cajas de 196 unidades aproximadamente. Ingredientes: agua, pasta de tomate, azúcar, vinagre natural, sal, estabilizante (carboximetilcelulosa), sabor natural, especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), colorante artificial (ponceau 4R). para consumir directamente o acompañar preparaciones. <b>Cotizar por cajas de 196 Unidades como mínimo.-</b>
	Act. 2		Salsa Roja, de pulpa de Tomate, (Tetrapak) tamizado y concentrado, alrededor de 1000 mg de NA en 1000 gramos; Ingredientes: Pulpa de tomate, azúcar y sal. Aspecto: Pasta homogénea y consistente.
	Act. 6		Sabor: Característico del Extracto de Tomate.
4		Extracto de Tomate	Color: Rojo.
	Act. 8		Aroma: Característico del Extracto de Tomate. Rotulado : lista de Ingredientes, Fecha de Vencimiento Año y Mes. Envase. Presentación: Tetrapak de 500 gramos como mínimo, en caja de 12 unidades, limpios, sanos e inviolables, herméticamente cerrados con número de RE, RSPA, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por Unidad.
5	Act. 7	Mayonesa bajo en calorías	Mayonesa, bajo en calorías (light), emulsión de aceite vegetal comestible con no menos de 5% de huevo entero (o no menos de 2.5% de yema de huevo), sazonado con vinagre y/o jugo de limón. De textura lisa y uniforme. Presentación: Producto embalado al vacío en sachet de polietileno de alta densidad con cierre hermético inviolable, con pico dosificador, de 475 gramos como mínimo. Etiqueta impresa por el envase: Lista de ingredientes, fecha de envasado y vencimiento, lote, con N° de: R.E., R.S.P.A., Métodos de conservación. <b>Se cotiza por unidad.</b>
6	Act. 7	Puré de tomate para el Hospital de Policía	Puré de tomate, elaborado a base de tomates sanos limpios, sin piel, y semillas, con adición de conservantes permitidos y libres de cloruro de sodio, Aspectos: presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños. Presentación: Envasado al vacío en envase de tetra pack con cierre hermético inviolable de 1 Kg, como mínimo, la integridad del envase intacto, sin abolladuras, ni debe hallarse abombado. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, lote, fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. Información nutricional, métodos de conservación. Vida útil al recepcionar de 6 meses, como mínimo. Se cotiza por unidad.

#### LOTE N° 23 ENLATADOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2 Act. 10	Durazno en Almibar, en lata de 800 grs.	Durazno en almibar amarillos en mitades comunes, jarabe dulcido libre de gluten en latas de 800 Gramos como mínimo, lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad de Lata.
2	Act. 10	Sardina enlatada	Sardina en lata, que contenga pescado tipo sardina, en aceite sal y especias, carbohidratos, proteínas y sodio, de 125 gramos como mínimo, presentación en caja de 24 unidades como mínimo, (Cotizar por unidad de lata)
3	Act. 10	Leche condensada	Leche condensadas en lata de 390 gramos aproximadamente, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. Características del producto: Color: La leche condensada azucarada es de color característico de marfil a crema, de acuerdo con la materia prima empleada. Sabor: La leche condensada azucarada presenta un sabor dulce y agradable. Olor: El olor de la leche condensada azucarada es característico del producto, de acuerdo con las materias primas, Consistencia: Este producto debe ser de consistencia uniforme. (Cotizar por unidad de lata)

4	Act. 7	Arvejas en lata	Arvejas, legumbres verdes hidratados: Presentación: Envasado en latas al vacío enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Con conservantes permitidos lata de <b>200 gramos como mínimo</b> , escurrido. Etiqueta: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado, con N° de: R.E., R.S.P.A., métodos de conservación. <b>Se cotiza por unidad.</b>
	Act. 8		
	Act. 10		
5	Act. 10	Atún enlatado	Atún en aceite enlatado. Presentacion en latas de 170 gramos, aproximadamente, Con fecha de vencimiento aproximada de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. (Cotizar por unidad de LATA)
6	Act. 7	Choclo en lata	Choclo de maíz en lata hidratados: Presentación: Envasado en latas al vacío enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Con conservantes permitidos, lata de 200 gramos como mínimo, escurrido. Etiqueta: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, lote, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado, con N° de: R.E., R.S.P.A., al día. Métodos de conservación. Se cotiza por unidad.

#### LOTE N° 24 CAFÉ Y MATE COCIDO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Cafe concentrado instantaneo, en frasco.	Café soluble concentrado instantáneo en frascos de <b>200 gramos, como máximo</b> . El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Cotizar por Unidad de frasco.</b>
	Act. 5		
	Act. 6		
	Act. 8		
2	Act. 7	Café concentrado instantáneo para el Hospital de Policía	Café tostado y molido, soluble, inocuo y adecuado al consumo humano, de aspecto, homogéneo olor y sabor agradable, característico. Presentación: frasco de <b>180 g, como mínimo</b> . Envasado al vacío, en bolsas para alimentos. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, lote, contenido neto en Kilogramos. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. <b>Se cotiza por unidad de frasco.</b>
3	Act. 10	Cafe concentrado instantaneo 8 gramos	Café soluble granulado instantáneo en sobres de 8 gramos, como mínimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, Cotizar por Unidad de SOBRE
4	Act. 10	Mate Cocido Soluble	Cocido Instantáneo: Cocido con leche y azúcar instantáneo, en sobres de 25 gramos como mínimo, elaborado con azúcar, leche entera en polvo, extracto de yerba mate soluble, anti humectante, rinde una porción, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por Unidad de SOBRE

#### LOTE N° 25 BEBIDAS ISOTÓNICAS Y ENERGIZANTES

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Bebida Isotonica	Agua isotonica sin gas en botella plastica descartable de 500ml, en pack de 6 botellas como minimo, que contenga sodio, potasio, calcio, magnesio, vitaminas b3 y b6, diversos sabores. Cotizar en botellas individuales
	Act. 10		

2	Act. 2	Bebida energizante	Bebida energética que contiene cafeína natural extraída de la planta de guaraná, 100% libre de sodio, energizante capaz de ofrecer aumento de la energía corporal en latas de 250 ml como mínimo, <b>Cotizar por Unidad</b>
	Act. 10		

#### LOTE N° 26 CARNE ENLATADA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 10	Carne vacuna enlatada	Carne vacuna enlatada, sin agregados cereales, en cajas de 24 unidades. Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azúcar, conservador (nitrito de sodio) y envasada higiénicamente, En latas con un contenido de 340 gr. de peso neto. (Cotizar por unidad de lata)
2	Act. 10	Picadillo de Carne	Picadillo Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol. Peso neto 90 gramos, Con fecha de vencimiento aproximado de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase (Cotizar por unidad de lata)

#### LOTE N° 27 JUGO EN POLVO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Jugo Elaborado en Polvo en sobre de 200 gr.	Jugo en polvo con azúcar sabores variados Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: En caja de 24 Unidades de Paquetes de 200 gramos como mínimo para 8 litros. Cotizar por Unidad de Sobre.
	Act. 8		
	Act. 10		

#### LOTE N° 28 QUESO RALLADO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Queso rallado en paquetes de 40 gramos.	Queso rallado paquetes de 40 gramos Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Presentacion en Caja de 20 Unidades como minimo, Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por Unidad.
	Act. 7		

#### LOTE N° 29 PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Hojas de perejil en Mazo	Hojas de Perejil rizado manojo, en mazos, textura de hojas, deshidratadas sin la presencia de Insectos/anfivos ni cuerpos extraños, humedos, sin ningul olor extraño ni presencia de pudredumbre. Cotizar por unidad de mazo.
	Act. 7		
	Act. 2		
2	Act. 7	Cebollita de Hoja en Mazo	Cebolla de Hoja o de Verdeo de hojas finas cilindricas, huecas, turgentes, que puedan achatarse y doblarse, de 30 centrimetros de largo aproximadamente en mazos de 8 hojas como minimo. Cotizar por Unidad de Mazo.

3	Act. 2	Bananas cavendish	Banana, maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Banana 120 g. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Asimismo, deberá cumplir con las condiciones de calidad establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS, Codex Stan 205 1997, Norma del Codex para el Banano (Plátano). Presentación Caja por 20 kilogramos como mínimo. Cotizar por kilogramos.
4	Act. 2 Act. 7 Act. 8	Ajo (Entero)	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Transporte: En vagones. Cotizar por Unidad.
5	Act. 7	Mandioca	Mandioca fresca, sin golpes ni picaduras. Debe tener habilitación del SENAVE. En perfecto estado de conservación para consumo. El transporte debe contar con el registro habilitante del SENAVE para el efecto. En bolsas de 50 kilos como mínimo, cepillados, procedencia Nacional. <b>Se cotizara por Kilogramo</b>
6	Act. 7	Laurel de España	Laurel fresco, en mazos, procedencia Nacional. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Debe tener habilitación del INAN. Procedencia de origen. Declarados aptos por el SENAVE. <b>Se cotiza por mazo.</b>
7	Act. 7	Lechuga Boston	Lechuga Boston, en mazos, dos plantas cada mazo, procedencia Nacional. En perfecto estado de conservación. No deshidratados. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Debe tener habilitación del SENAVE. Declarados aptos por el SENAVE. <b>Se cotiza por unidad de mazo</b>
8	Act. 7	Repollo	Repollo, fresco, tipo blanco, características: hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, no deshidratados, con olor y color característicos, según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.: Presentación: Bolsas de 10 Kilogramos como mínimo. Reúnan los requisitos fitosanitarios. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10° C. El transporte debe contar con registro y habilitación del SENAVE según RES N° 551/15. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
9	Act. 7	Limón	Limón fresco tipo taiti, tamaño mediano, sin golpes, en buen estado de conservación para el consumo, en bolsas de malla resistente de 3 kilogramos como mínimo, libre de productos agro tóxicos, preferentemente de procedencia Nacional. El transporte debe contar con habilitación y registro del SENAVE según RES N°551/15. Habilitación de establecimiento de acondicionamiento del SENAVE según RES N°246/2022. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
10	Act. 7	Manzana	Manzana fresca, rojas de color uniforme, buen estado de conservación, sin machucaduras, ni golpes, tamaño mediano, en cajas de 22 Kg como máximo según RES N° 479 del SENAVE. El transporte debe contar con registro de habilitación de SENAVE según RES N° 551/15. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
11	Act. 7	Naranja	Naranja fresca, sin picadura, manchas, golpes, ni lesiones, enteras, maduras, sanas, limpias exentas de cualquier materia extraña visible, libres de mohos, en bolsa de malla resistente de 15 kilogramos como mínimo, preferentemente de procedencia Nacional, cumpliendo las condiciones de calidad estipuladas en la RES N°86. Habilitación de establecimiento de acondicionamiento del SENAVE según RES N°246/2022. Habilitación de transporte por el SENAVE según RES N°551/15. En excelente estado de conservación para consumo. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>

12	Act. 7	Cilantro / Kuratu	Cilandro/Kuratu, fresco en mazo procedencia Nacional. Libre de sustancias extrañas. No deshidratados. Color y olor característicos. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. El transporte deberá contar con la habilitación y registro del SENAVE según RES N° 551/15. Declarados aptos por el SENAVE según RES N° 246/2022 Por la cual se reglamenta los requisitos para la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano, y se abroga la resolución SENAVE N° 428/29 de fecha 26 de junio de 2019. <b>Se cotiza por unidad de mazos.</b>
LOTE N° 30 CONDIMENTOS			
ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Orégano en Sobre de 50 gramos	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
2	Act. 6		
3	Act. 2	Comino en Sobre de 50 gramos	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
4	Act. 6		
5	Act. 2	Pimienta en Sobre de 50 gramos	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
6	Act. 6 Act. 7	Sal fina en paquete	Características: Polvo, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 1 kilo. <b>Cotizar por Unidad.</b>
7	Act. 7	Sal fina en sobres	Características: Polvo cristalino, libre de impurezas, finamente molido, iodado. Rotulado: Fecha de vencimiento, lote, peso neto, lista de ingredientes. Envase: Sin roturas, limpio, apto para alimentos, herméticamente cerrado, N° de R.E., R.S.P.A. al día, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: <b>Cotizar en Caja de 50 sobres</b> de 1 g como mínimo cada uno.
8	Act. 7	Comino de 25 gramos - Hospital de Policía	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. Cotizar por Unidad.
9	Act. 7	Orégano de 25 gramos - Hospital de Policía	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. Cotizar por Unidad.
10	Act. 7	Pimienta de 25 gramos - Hospital de Policía	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. Cotizar por Unidad.



11	Act. 7	Vinagre Blanco	Vinagre blanco en frasco de 500mL (como mínimo), lote, fecha de envasado y vencimiento e información nutricional impreso en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. <b>Se cotiza por unidad.</b>
12	Act. 7	Salsa de soja - actividad 7	Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Presentación Botella poliestireno de 900 mL como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, lote, contenido neto en litros/ mL . Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. Información nutricional. <b>Se cotiza por unidad.</b>
13	Act. 8	Salsa de soja - actividad 8	Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Presentación Botella poliestireno de 450 ml como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca , en el cuerpo del envase, materia prima de origen , Fecha de wencimiento, año y mes, contenido neto en litros/ mi . Debe constar el R.E., R.S.P.A. Información nutricional. Se cotiza por unidad.
14	Act. 2	Anis - Condimento	Anis en granos enteros sin contaminacion de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos, en bolsas de Plástico Transparente Polietileno Resistente de 20 kilos como minimo. Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. Cotizar por kilo:

#### LOTE N° 31 PRODUCTOS LÁCTEOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 7	Yogurt dietético	Dietético, en pots sellados herméticamente, de 140 gramos como mínimo. Con fecha de vencimiento (mínimo de 30 días a partir de la entrega). Información nutricional y fecha de envasado, lote y vencimiento impresos en el pote. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. El sabor será definido al momento del pedido. <b>Se cotizará por unidad.</b>
2	Act. 7	Crema de leche	Crema de Leche, producto obtenido por desnatación de la leche entera con un 35 a 40% de grasa, en envase tipo sachet 1000 mL, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente. <b>Cotizar por litro</b>

#### LOTE N° 32 EDULCORANTE

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 6	Edulcorante liquido - actividad 6	edulcorante liquido de 500 ml

2	Act. 7	Edulcorante líquido - actividad 7	Líquido transparente, a base de stevia (Ka'a he'e) elaborado únicamente con glicósido de esteviol y/o extracto de ka'a he'e-stevia, como único principio edulcorante, sin agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos, deberá cumplir lo establecido en la Resolución S.G. N° 339/16 «Por la cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición Glicosido Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)». Inocuo adecuado al consumo humano. Presentación: Frasco de 250cc. Etiqueta: En el cuerpo del envase, lista de componentes, contenido en mL. Debe consignar la cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar. ENVASE: Adecuado, limpio, apto para alimentos, sano, inviolable, herméticamente cerrado, Deberá estar habilitado por el INAN con N° de: R.E., R.S.P.A., lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento. <b>Se cotiza por unidad.</b>
3	Act. 7	Edulcorante en polvo en sobres - actividad 7	Polvo blanco finamente dividido, elaborado únicamente con glicósido de esteviol y/o extracto de Stevia Rebaudiana Bertoni (Ka'a He'ë) como único principio edulcorante, sin agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos. Etiqueta: según lo establecido en la Resolución S.G. N° 339/16 «Por la cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición Glicosido Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)». Envases tanto primario como secundarios inocuos, aptos para alimentos, inviolable, sin roturas. Debe contar con R.E. y R.S.P.A. vigentes, lote, fecha de vencimiento., ingredientes, contenido neto. Presentación: Cotizar en Caja de 50 sobres como mínimo, de 0,8 g cada sobre.

#### LOTE N° 33 PANIFICADOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 7	Coquito	Elaborado con harina de trigo, seco, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A. al día, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
2	Act. 7	Palito	Elaborado con harina de trigo, seco, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, con número de R.E., R.S.P.A. al día, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
3	Act. 7	Rosquita	Elaborado con harina de trigo, seco, con olor y sabor característico, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A. al día, lote, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
4	Act. 7 Act. 8	Galleta molida	Galleta molida en paquete de 1Kg. como mínimo. Libre de sustancias extrañas. Integridad del envase intacta, Fecha de envasado o elaboración y vencimiento, lote e información nutricional impresos en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>

#### LOTE N° 34 DULCES

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 8	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo.)

2	Act. 8	Dulce de leche	Elaborado de leche entera , sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo.)
---	--------	----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 35 GALLETITAS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 10	Galletita salada	Galletita salada en paquete de como mínimo 100 g, que contengan carbohidratos, azúcares, proteínas, grasas monoinsaturadas, y polinsaturadas, fibra alimentaria y sodio, cotizar por paquete.
2	Act. 10	Galletita Dulce	Galletita dulce - sabor vainilla - 80 gramos. Cotizar por paquete

#### LOTE N° 36 ALIMENTO PARA EQUINO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Alimento para equino	Balanceado para equinos. Cebada, afrecho de arroz, pellets de alfalfa, cascarilla de soja, expeler de soja, maíz, secuestrante, núcleo vitamínico mineral, carbonato de calcio, cultivo de levaduras, oligosacáridos mananos, antioxidantes, sal, envase limpio, sano inviolable, con N° RE, RSPA, Humedad max 13 %,prot. Bruta min 15 %, Energ. Met. Min 2,96 Mcal/kg, ext etereo min 4 %, fibra bruta max 8 %, cenizas max 11 %, calcio max 1.12 %, fosforo min 0.9 %. Presentacin en bolsa de 25 Kilogramos aproximadamente, Vencimiento 6 meses posterior a la recepcion del producto. Cotizar por Kilo.

#### LOTE N° 37 ALIMENTO PARA CANES

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	----------------------	---------------------------

1

Act. 2

Alimento  
para canes

Balanceado para perro adulto: envasado en bolsa de 15 kilos como mínimo, fecha de vencimiento como mínimo 6 (seis) meses posterior a la recepción, datos del producto impresa en el envoltorio. Contenido energía bruta, fibra cruda, ácido linoleico, fosforo, potasio, sodio, cloro, magnesio, materia seca, ceniza, arginina, histidina, isoleucina, lisina, metionina-cisteína, fenilalanina-tirocina, treonina, triptofano, valina, lípidos grasa cruda, ácido linoleico, calcio, zinc, yodo, celenio, ácido fólico, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina K, y complejo B., deberán contener aproximadamente los siguientes, Ingredientes: Humedad de 8 %, Proteínas 25 %, Grasa cruda 17 %, Fibra cruda 2,6 %, Cenizas 5,6 %, Almidón 37 %, Fibra Alimentaria 7,4 %, Ácido linoleico 3,35 %, Ácido araquidónico 0,06 %, Omega 6 7,4 %, Omega 3 1,10 %, EPA + DHA 0,41 %. COMPONENTES MINERALES: Calcio 0,83 %, Fosforo 0,59 %, Sodio 0,40 %, Cloro 0,81 %, Potasio 0,70 %, Magnesio 0,08 %, Cobre 21 mg/kg, Hierro 120 mg/kg, Manganeso 66 mg/kg, Zinc 223 mg/kg, Selenio 0,10 mg/kg, Yodo 2,9 mg/kg. COMPONENTES VITAMINAS: A 3300 U/kg, D3 800 U/kg, E 600 U/kg, B1 (tiamina) 28,1 mg/kg, B2 (riboflavina) 50,4 mg/kg, Pantotenato de Calcio 150,3 mg/kg, B6 (piridoxina) 78,2 mg/kg, B12 (cianocobalamina) 0,14 mg/kg, Niacina 500 mg/kg, Biotina 3,17 mg/kg, Ácido Fólico 14,3 mg/kg, Colina 1900 mg/kg, Inositol 1100 mg/kg. ENERGIA: EMC (NRC) 4202 Kcal/kg. Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. Presentación en Bolsas de polietileno de primer uso de 15 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.

El propósito de la Especificaciones Técnicas (EETT), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las EETT detalladas teniendo en cuenta que:

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como “o sustancialmente equivalente” u “o por lo menos equivalente”. Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
  - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
  - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
  - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
  - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
  - (e) Lista detallada de avaluos de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avaluos no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información

detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

## Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

LOTE N° 1 CARNE VACUNA			
ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Carne Vacuna fresca en Res.	Deberá ser en res, al gancho, limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, de novillo, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color blanco nacarado o blanco cremoso y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. Carne vacuna fresca, bien faenada, proveída en reses, en vehículos apropiados y colgados en ganchos, conforme a lo establecido por la Ordenanza H.J.M. N° 71/98. PESO: deberá ser de un mínimo de 170 kilogramos por Res, no excediendo el 5% de grasa y un 20% en huesos; Calificación: J; Presentación: en gancho. Cotizar por Kilo.
2		Carne Vacuna, Corte (Lomo)	Carne Vacuna, ( <b>Lomo</b> ) limpias, frescas y conservados en buen estado, como mínimo 24 hs. de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación, de buena calidad caracterizada por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso, <b>ENVASADO AL VACIO y proporcionado en Cajas de Cartón</b> , garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico; preferentemente de procedencia nacional. Cotizar por kilogramo.

3		Carne Vacuna, Corte Costilla de Primera	Costilla de Primera, vacuna cortado con sierra eléctrica en tiras de 7 a 10 cm. de espesor en sentido perpendicular a los huesos, provenientes de las primeras costillas y con menos grasa, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, Transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, ENVASADO AL VACIO y proporcionado en Cajas de Cartón, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico; preferentemente de procedencia nacional. Cotizar por kilogramo.
4	Act. 7	Puchero de 1ra	Puchero de 1°, de carne vacuna , cortado en porciones medianas , limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Habilitado por el INAN, provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
5		Carnaza de 1ra.	De carne vacuna (rabadilla, lomo, bola de lomo), limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Habilitado por el INAN con R.E., R.S.P.A., Fecha de faena a la vista del envase secundario; provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>

#### LOTE N° 2 POLLO CONGELADO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2 Act. 6	Pollo Entero Congelado.	Característica: Será limpio, libre de contusiones, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, y con su olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo: Con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Temperatura : No superior a 2 °C, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Envasados individualmente con bolsas de plástico, impresas en la misma, lote, fecha de producción, código de barra y estas a su vez en bolsa plastillera conteniendo 30 unidades como mínimo. Cotizar por Kilo.
2	Act. 2 Act. 5 Act. 6 Act. 7 Act. 8	Muslo de Pollo congelado.	Será limpio, libre de contusiones, congelado, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico, de 200 gramos como mínimo por unidad. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: con fecha de vencimiento no inferior a 60 días en el momento de la recepción, lote, fecha de faena, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A y SENACSA del establecimiento. Temperatura no superior a 2° C, mantenimiento de la cadena de frío, Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, que no se evidencie transporte de materiales de vidrio o con envase de vidrio con la carga. Forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, lo que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Envasados individualmente con bolsas de plástico, impresas en la misma, lote, fecha de producción, código de barra y estas a su vez en envase secundario de cartón o bolsa de polietileno o polipropileno conteniendo 30 unidades como mínimo. Deberá presentar habilitación del INAN. Cotizar por Kilo.

LOTE N° 3 FIDEO, POROTO ROJO Y LOCRO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2 Act. 6 Act. 7	Fideo en Paquete de 5 Kilos.	<p>Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. <b>Se presentarán en distintas variedades: cortadito, cintita, espagueti, tallarín o moñito siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</b></p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <p>1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto; 3. Datos del Establecimiento elaborador; 4. País de origen; 5. Lote; 6. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 9. Datos del Importador, en caso de productos importados; 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda; 11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno en Paquetes de 5 Kilogramos como mínimo. Cotizar por kilo.</p>
2	Act. 7	Locro - actividad 7	<p>Características: Maíz de color blanco ligeramente amarillento, buena textura; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, íntegro, inviolable, deberá contar con habilitación del INAN con N° de: R.E., R.S.P.A. al día, Habilitación de SENAVE, peso neto, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; sin rastro de plagas. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso, de 800 Gr. como mínimo. <b>Cotizar por kilo</b></p>
3	Act. 6	Locro - actividad 6	<p>Características: Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de <b>5 kilos como mínimo. Cotizar por 5 kilos</b></p>
4	Act. 6	Poroto rojo - actividad 6	<p>Características: Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de <b>5 kilos como mínimo. Cotizar por 5 kilos</b></p>
5	Act. 7	Poroto rojo - actividad 7	<p>Poroto seco, legumbres de vaina seca desgranada, limpia, libre de cuerpos extraños, libre de gorgojos. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad Etiqueta: Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE, contar con habilitación del INAN y los respectivos números tanto de R.E., R.S.P.A. al día. Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado. Se cotiza por kilogramo. <b>Paquete por 1 Kg</b></p>

6	Act. 7	POROTO MANTECA - actividad 7	<p>Poroto seco, blanco, legumbres de vaina seca desgranada.</p> <p>Deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano. Deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos. Deberán estar exentas de suciedad ( impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad.</p> <p>Etiqueta: Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE, contar con habilitación del INAN y los respectivos números tanto de R.E. , R.S.PA. al día.</p> <p>Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado. Se potiza por kilogramo. Paquete de 1 Kg,</p>
---	--------	------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 4 ACEITE DE SOJA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Aceite vegetal comestible de Soja	<p>Aceite de Soja: es el aceite comestible obtenido de la semilla de Glycine máxima L. Merr (soja). Características Organolépticas: Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20° C, Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancio.</p> <p>Con relación a las Especificaciones Técnicas del envase, Contenidos netos, Registros Sanitarios, Especificaciones del Rotulado General y Nutricional y Referencias, los oferentes deberán ajustarse a lo indicado en el Anexo de la CIRCULAR DNCP N° 11/2014 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, publicado en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas <a href="http://www.contrataciones.gov.py">www.contrataciones.gov.py</a>, en la pestaña. Marco Legal/Documentos de interés. <b>La presentación debe ser en bidones de 5 litros.</b></p> <p>Características Físicoquímicas: Parametros en Minimo; Maximo y Metodologia: Densidad Relativa a 25° C/ 25° C, Min 0,9120; Max 0,9180; Indice de Refraccion a 40° C; Min 1,4690; Max 1,4690; Met AOCS Cc7-25; Indice de Yodo (Wijs); Min 125; Max 143; AOCS Cd 1-25; Indice de Saponificacion; Min 188; Max 195; Met AOCS Cd 3-25; Materia Insaponificable; Max 0,05% 2% AOCS Ca 6° -40; Humedad y Materia volatil a 105° C; Max 0,05%; Met AOCS Ca 2B-38; Indice de Peroxido, mEqO2/Kg; Max 10,0; Met AOCS Cd8-53; Insolubles en éter de petroleo; Max 0,03%; Met AOCS Ca 3° -46; Reaccion de Alphen; Min (-); Met AOCS CB 1-25; Jabones como aleato de sodio; Max 5mg/l; Met AOCS Cc 17-95; Acidez expresado en ácido oleico; Max; 0,06%; Met AOCS Ca 5° -40; Color (Lovibond Cubeta 133,3mm); Min Amarillo; Max 20, Min Rojo; Max 2; Min Azul; Max 0; Met AOCS Cc 3B-45. Cotizar por Litros.</p>
2	Act. 6	Aceite vegetal comestible de Soja	<p>El aceite de soja está compuesto por alrededor de 14% de ácidos grasos saturados (especialmente ácidos palmítico y esteárico), aproximadamente 24% de ácidos grasos monoinsaturados (especialmente ácido oleico), y ca. 62% de ácidos grasos poliinsaturados (especialmente ácidos linoleico y linolénico). <b>en presentacion de 4 litros vidiro o plástico.</b></p>

#### LOTE N° 5 LECHE ENTERA LIQUIDA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	-------------------------	---------------------------



1	Act. 2	Leche entera líquida.	<p>Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT), uht en envase de carton tetrapak, envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deberá debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Aspecto: Líquido; Color: Blanco; Olor y sabor: Característicos, sin sabores ni olores extraños. INGREDIENTES: Según Resolución MERCOSUR GMC/RES N°: 78/94 Identidad y calidad de Leche UAT. El producto podrá estar fortificado con vitaminas y minerales, lo cuales deberán estar presentes en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IDR por porción. ADITIVOS ALIMENTARIOS: Según Resolución MERCOSUR GMC/RES N°: 78/94 Identidad y calidad de Leche UAT, La leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.</p> <p>El envase de los productos no debe presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Presentación en envase de 1 litro en cartón tetrapak en caja de 12 unidades</p> <p>ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>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</p> <p>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 , Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, RE y RSPA VIGENTE. Cotizar por caja de 12 Unidades.</p>
	Act. 5		
	Act. 6		
	Act. 7		
	Act. 8		

#### LOTE N° 6 LECHE DESCREMADA LIQUIDA

1	Act. 7	Leche descremada	<p>Leche descremada líquida, pasteurizada (UAT), en envase tipo tetra pack de 1 litro, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente. Se cotizará en unidades de 1 litro como mínimo, en presentación envase Tetra Brick.</p>
---	--------	------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 7 LECHE CHOCOLATADA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 10	Leche chocolatada	<p>Leche chocolatada, de 200 ml en envase de tetra brik aseptic, bebida preparada con leche y cacao que pueda tomarse fría o caliente, con azúcar. Composición: Leche, suero de leche, azúcar, cacao en polvo, estabilizante mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesante carragenina, emulsionante lectininade soja, aromatizante natural de vainilla. presentación en caja de 24 Unidades como mínimo, Cotizar por unidad</p>

#### LOTE N° 8 LECHE EN POLVO

1	Act. 10	Leche en polvo	Leche en polvo, que contengan leche entera, vitamina A y D, proteínas, sodio, calcio, fósforo, carbohidratos De 5 gramos cada sobre, caja de 30 unidades como mínimo. Cotizar por CAJA
---	---------	----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 9 LEVADURA FRESCA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Levadura Fresca	Levadura biológica, fresca y prensada, para uso de panadería pastoso en forma de bloque compacto, suave al tacto, húmedo y de característica quebradiza, materia seca, mayor a 25 % proteína base seca mayor a 40 % - P2O2, base seca mayor a 1,5 %, cenizas 550 <sup>g</sup> , base seca menor a 8 % en paquete de 500 gramos, de producción Nacional, deberá ser de la primera clase, sin mezcla de sustancias extrañas, etc., en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable. Marca y Fecha de vencimiento impresa en cada bolsa. Envase: Limpio, sano, inviolable, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, Presentación: empacadas en papel, parafinado trilaminado en cajas de 25 unidades de 500 gramos cada uno. Envase con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Kilo.

#### LOTE N° 10 MARGARINA INDUSTRIAL Y MANTECA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Margarina Industrial	<p>Crema artificial, (Materia Grasa) para uso en masas blancas. Ingredientes: Agua, aceite vegetales parcialmente hidrogenados y sin hidrogenar, lucosa, emulsionante INS 471, conservante INS 202 y antioxidante INS 319 Y/O</p> <p>321. Porción</p> <p>10g Cantidad por Porcion</p> <p>Valor energético 40 Kcal: 163 Kg</p> <p>Carbohidratos 0,9 Gramos</p> <p>Proteínas 0 Gramos</p> <p>Grasas Totales 4 Gramos</p> <p>Grasas Saturadas 1.1 Gramos</p> <p>Grasas Trans 1,3 Gramos.</p> <p>Características Fisicoquímicas</p> <p>Humedad Max 52%</p> <p>Punto de fusión en fase oleosa 36-40° C</p> <p>Sólidos en Fase Oleosa Min</p> <p>RMN% Max</p> <p>10° 68 78</p> <p>20° 46 56</p> <p>30° 22 30</p> <p>40° 2 6</p> <p>Características Microbiológicas</p> <p>Lipolíticas Máximo 50 ufc/g</p> <p>Coliformes Máximo 10 ufc/g</p> <p>Ecoli ausencia en 1 g</p> <p>Proteolíticas Máximo 50ufc/g</p> <p>Hongos y/o levaduras Máximo 50ufc/g</p> <p>20° 46 56</p> <p>30° 22 30</p> <p>40° 2 6</p> <p>Presentación: en cajas de cartón corrugado doble onda con bolsa interior de polietileno contenidos 10 kg de producto en un bloque. Cotizar por Kilo.</p>

2	Act. 7	Manteca	Será proveído en paquete de 200 gramos como mínimo, vto. mínimo 60 días, para consumo directo y untable, Deberá contener Valor energético 74kcal= 305kj(4%VD); CARBOHIDRATOS 0,0G (0%VD); Proteínas 0,1g (0%VD) Grasas totales 8,2g (15%VD); Grasas saturadas 4,9g (22%VD); Grasas trans 0,3g; fibra alimentaria 0,0g (0%VD); Sin sal agregada, todos en porcentajes mínimos, aromatizados con sabor natural de manteca, y de aroma agradable, con la marca contratada en el envase, deberá contener información sobre su composición, fecha de Vencimiento a la vista Lote N°, habilitación correspondiente para su comercialización, R.E., y R.S.P.A. EN EL ENVASE. El envase deberá ser apto para alimentos; constatar integridad del envase.
---	--------	---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 11 ANTIMOHO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Antimoho para Panaderia	Antimoho para panaderia: antimoho en polvo coloracion blanca de almidon de maiz y fecula de mandioca en bolsa de 25 Kilos como minimo. Conservante propionato de calcio din gluten. Envase Limpio, Sano, inviolable, con N° de: RE., RSPA. Cotizar por kilos.

#### LOTE N° 12 AZÚCAR

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2 Act. 6	Azúcar blanca en Bolsa.	Características: endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos industriales apropiados. Un grano de azúcar es entre 30 y 70 % menor que el grano de arroz. Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco, seco, y protegido de la luz solar. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.

#### LOTE N° 13 HARINA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Harina de trigo en Bolsa - actividad 2	La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000) para panaderia de aspecto normal, es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales. Como mínimo, el producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina, conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo: 1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto; 3. Datos del Establecimiento elaborador; 4. País de origen ; 5. Lote; 6. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 9. Datos del Importador, en caso de productos importados; 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda; 11. Información Nutricional; 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.

2	Act. 7	Harina de trigo en paquete - actividad 7	Tipo 000, en paquete de 1 kilogramo. vto. mínimo 90 días. Envase íntegro, sin roturas, apto para alimentos. Libre de sustancias extrañas. Color y olor característicos. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento impresos en el paquete. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
3	Act. 7	Harina de maíz - actividad 7	Harina de maíz blanco, pre-cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas. Presentación: Envasado en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo, fresco del día en condiciones refrigeradas. Etiqueta: Debe tener R.E. y R.S.P.A. al día y el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 5° C. y nunca congelado. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>

#### LOTE N° 14 ARROZ

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Arroz Tipo 1 en Bolsa de 30 Kilos.	Características: Arroz largo fino Tipo 1, granos enteros de calidad y color según corresponde, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más que un 15 % de agua. Rotulado: Arroz tipo y calidad que corresponde, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa. Presentación: en bolsas de 30 Kilos. Cotizar por kilo.
2	Act. 7	Arroz tipo I, parbolizado - 5Kg	Arroz tipo I, parbolizado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Habilitación del INAN con el número de Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. <b>Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.</b>
3	Act. 7	Arroz tipo I, glaseado - 5Kg	Arroz tipo I, glaseado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Deberá contar con habilitación por SENAVE y habilitación del INAN con el número de Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. <b>Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.</b>

#### LOTE N° 15 YERBA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	----------------------	---------------------------

1	Act. 2	Yerba	<p>Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que presente alteraciones, que se exhiba o expendan mala apariencia o malos olores y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en bolsas de primer uso, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en bolsas de polietileno de primer uso de 20 kilogramos. Como mínimo.</p> <p>La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:  Olor : característico, Color : verde mate, Sabor : ligeramente amargo</p> <p>Parámetros Mínimos (%) Máximos (%)  Humedad a 105°C +/- 0,5°C - 9,00, Cenizas a 550°C - 9,00, Cenizas insolubles en HCL al 10% - 1,50, Extracto acuoso 25,0 - , Cafeína 0,60 - , Hojas desecadas y pulverizadas 70,0 - , Palos - 3,00, Impurezas - 1,00, Semilla de yerba maté - 1,00, Rotulado: En el cuerpo del envase, yerba molienda fina, fecha de vencimiento año y mes, peso neto. Envase, Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A, en bolsas de primer uso de 20 kilos como mínimo. Cotizar por Kilo.</p>
---	--------	-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 16 HUEVO DE GALLINA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
	Act. 2		
	Act. 5		
1	Act. 6	Huevo de gallina	Huevo fresco de gallina tipo A en Planchas de 30 Unidades, (peso por unidad 56 a 65 g) Descripción: Enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados, con cáscara seca. Proveniente de Establecimientos aprobados por SENACSA. <b>Presentación plancha. Cotizar por Plancha de 30 Unidades.-</b>
	Act. 7		
	Act. 8		

#### LOTE N° 17 SAL GRUESA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	----------------------	---------------------------

1	Act. 2	Sal gruesa - actividad 2	<p>Con la denominación de Sal yodada, gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal, no debe contener nitratos ni nitritos, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES: El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.</p> <p>Características organolépticas y fisicoquímicas: Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.</p> <p>Características fisicoquímicas: La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO: La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>De acuerdo a las Reglamentaciones, 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. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Datos del importador en casos de productos importados; 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda; 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 11. Información Nutricional; 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción. Presentación en Bolsas de Primer uso de 30 kilos como mínimo. Cotizar por kilogramo.</p>
2	Act. 7	Sal Gruesa en paquete - actividad 7	<p>Sal gruesa comestible, para consumo humano, soluble en agua, granos cristalizados, iodizados, exentos de sustancias contaminantes, bolsas limpias, integridad del envase, sin roturas, la provisión se hará por paquetes de 1 kg como mínimo. No debe contener nitratos ni nitritos. Con fechas de envasado, fecha de vencimiento, peso neto y lote. Como mínimo 6 meses a la fecha de entrega, certificado vigente de RSPA (Mínimo 6 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Certificado vigente de RE (Registro de Establecimiento emitido por INAN). <b>Se cotiza por kilogramo.</b></p>

#### LOTE N° 18 AGUA MINERAL SIN GAS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
	Act. 2		
1	Act. 5	Agua Mineral sin gas de 20 litros.	Agua Mineral sin gas, en bidón de 20 litros, envasadas en bidones de material plástico, sin sodio. Los Bidones deberán contener por lo menos las siguientes informaciones:
	Act. 7		- Sello de Seguridad.
	Act. 8		- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

#### LOTE N° 19 BEBIDAS GASEOSAS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1		Bebida Gaseosa, en Botella de 2 Lts.	Gaseosa en botellas de 2 Lts., líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Gaseosa envasado en botella descartable de 2 Lts. (en varios sabores) Cotizar por Unidad de botella.
	Act. 2		

2	Bebida Gaseosa, en botella descartable de 250 ml.	Gaseosa envasado en botellas descartable de 250 ml como mínimo en paquete de 6 Unidades, en sabores variados, líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por paquete.
---	---------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 20 DISCO PARA EMPANADA

1	Act. 2	Disco para empanada.	Disco para empanada tamaño grande en paquetes de 12 unidades como mínimo, deben expendirse en envases cerrados, separado cada unidad por un material adecuado, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. . Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado"., frescas, con fecha de vencimiento mínimo de 8 días después de la entrega, con N° RE., RSPA. <b>Cotizar por Paquete.</b>
---	--------	----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 21 PANCHO DE CARNE

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Pancho	<p>Embutido escalado elaborado a base de carne porcina y vacuna, tocino y piel de cerdo. Otros ingredientes como condimentos aditivos, embutidos en tripas ratificales, sometidos a un proceso de ahumado y otros ingredientes como agua, cloruro de sodio, nitrito y nitrato de sodio, lactato de sodio, ácido ascórbico, polifosfato de sodio. Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. Valor energético 126 kcal = 527 kJ 6</p> <p>Carbohidratos 0,6 g -  Proteínas 8,5 g 11  Grasas totales 10 g 20  Grasas saturadas 4,3 g 20  Grasas trans 0 g -  Grasas Monoinsaturadas 4,5 g -  Grasas Poliinsaturadas 1,2 g -  Colesterol 42 mg -  Fibra alimentaria 0 g 0  Sodio 318 mg  13</p> <p>Envasado al vacío con N° de RE y R.S.P.A vigentes. Cotizar por Kilo.</p>

#### LOTE N° 22 ADEREZOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1		Mayonesa en sachet de 1 kg.	<p>Características Salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5% de huevo entero, o en no menos de 2,5% de yema de huevo, sazonado con vinagre y/o jugo de limón. Tendrá textura lisa y uniforme. Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación sachet de 1 Kilo aproximadamente, <b>Cotizar por Unidad.-</b></p>
2	Act. 2	Mayonesa Individual	<p>Mayonesa Individual, de 8 gms en cajas de 196 unidades aproximadamente, para consumir directamente o acompañar preparaciones. <b>Cotizar por cajas de 196 Unidades como mínimo.-</b></p>

3		Salsa de tomate Individual (Ketchup)	Salsa de tomate Individual, salsa de tomate de 8 gms en cajas de 196 unidades aproximadamente. Ingredientes: agua, pasta de tomate, azúcar, vinagre natural, sal, estabilizante (carboximetilcelulosa), sabor natural, especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), colorante artificial (ponceau 4R). para consumir directamente o acompañar preparaciones. <b>Cotizar por cajas de 196 Unidades como mínimo.-</b>
	Act. 2		Salsa Roja, de pulpa de Tomate, (Tetrapak) tamizado y concentrado, alrededor de 1000 mg de NA en 1000 gramos; Ingredientes: Pulpa de tomate, azúcar y sal. Aspecto: Pasta homogénea y consistente.
	Act. 6		Sabor: Característico del Extracto de Tomate.
4		Extracto de Tomate	Color: Rojo.
	Act. 8		Aroma: Característico del Extracto de Tomate. Rotulado : lista de Ingredientes, Fecha de Vencimiento Año y Mes. Envase. Presentación: Tetrapak de 500 gramos como mínimo, en caja de 12 unidades, limpios, sanos e inviolables, herméticamente cerrados con número de RE, RSPA, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por Unidad.
5	Act. 7	Mayonesa bajo en calorías	Mayonesa, bajo en calorías (light), emulsión de aceite vegetal comestible con no menos de 5% de huevo entero (o no menos de 2.5% de yema de huevo), sazonado con vinagre y/o jugo de limón. De textura lisa y uniforme. Presentación: Producto embalado al vacío en sachet de polietileno de alta densidad con cierre hermético inviolable, con pico dosificador, de 475 gramos como mínimo. Etiqueta impresa por el envase: Lista de ingredientes, fecha de envasado y vencimiento, lote, con N° de: R.E., R.S.P.A., Métodos de conservación. <b>Se cotiza por unidad.</b>
6	Act. 7	Puré de tomate para el Hospital de Policía	Puré de tomate, elaborado a base de tomates sanos limpios, sin piel, y semillas, con adición de conservantes permitidos y libres de cloruro de sodio, Aspectos: presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños. Presentación: Envasado al vacío en envase de tetra pack con cierre hermético inviolable de 1 Kg, como mínimo, la integridad del envase intacto, sin abolladuras, ni debe hallarse abombado. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, lote, fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. Información nutricional, métodos de conservación. Vida útil al recepcionar de 6 meses, como mínimo. Se cotiza por unidad.

#### LOTE N° 23 ENLATADOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2 Act. 10	Durazno en Almibar, en lata de 800 grs.	Durazno en almibar amarillos en mitades comunes, jarabe dulcido libre de gluten en latas de 800 Gramos como mínimo, lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad de Lata.
2	Act. 10	Sardina enlatada	Sardina en lata, que contenga pescado tipo sardina, en aceite sal y especias, carbohidratos, proteínas y sodio, de 125 gramos como mínimo, presentación en caja de 24 unidades como mínimo, (Cotizar por unidad de lata)
3	Act. 10	Leche condensada	Leche condensadas en lata de 390 gramos aproximadamente, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. Características del producto: Color: La leche condensada azucarada es de color característico de marfil a crema, de acuerdo con la materia prima empleada. Sabor: La leche condensada azucarada presenta un sabor dulce y agradable. Olor: El olor de la leche condensada azucarada es característico del producto, de acuerdo con las materias primas, Consistencia: Este producto debe ser de consistencia uniforme. (Cotizar por unidad de lata)



4	Act. 7	Arvejas en lata	Arvejas, legumbres verdes hidratados: Presentación: Envasado en latas al vacío enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Con conservantes permitidos lata de <b>200 gramos como mínimo</b> , escurrido. Etiqueta: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado, con N° de: R.E., R.S.P.A., métodos de conservación. <b>Se cotiza por unidad.</b>
	Act. 8		
	Act. 10		
5	Act. 10	Atún enlatado	Atún en aceite enlatado. Presentacion en latas de 170 gramos, aproximadamente, Con fecha de vencimiento aproximada de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. (Cotizar por unidad de LATA)
6	Act. 7	Choclo en lata	Choclo de maíz en lata hidratados: Presentación: Envasado en latas al vacío enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Con conservantes permitidos, lata de 200 gramos como mínimo, escurrido. Etiqueta: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, lote, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado, con N° de: R.E., R.S.P.A., al día. Métodos de conservación. Se cotiza por unidad.

#### LOTE N° 24 CAFÉ Y MATE COCIDO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Cafe concentrado instantaneo, en frasco.	Café soluble concentrado instantáneo en frascos de <b>200 gramos, como máximo</b> . El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Cotizar por Unidad de frasco.</b>
	Act. 5		
	Act. 6		
	Act. 8		
2	Act. 7	Café concentrado instantáneo para el Hospital de Policía	Café tostado y molido, soluble, inocuo y adecuado al consumo humano, de aspecto, homogéneo olor y sabor agradable, característico. Presentación: frasco de <b>180 g, como mínimo</b> . Envasado al vacío, en bolsas para alimentos. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, lote, contenido neto en Kilogramos. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. <b>Se cotiza por unidad de frasco.</b>
3	Act. 10	Cafe concentrado instantaneo 8 gramos	Café soluble granulado instantáneo en sobres de 8 gramos, como mínimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, Cotizar por Unidad de SOBRE
4	Act. 10	Mate Cocido Soluble	Cocido Instantáneo: Cocido con leche y azúcar instantáneo, en sobres de 25 gramos como mínimo, elaborado con azúcar, leche entera en polvo, extracto de yerba mate soluble, anti humectante, rinde una porción, con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca y tabla de información nutricional deberá estar impreso por cada envase. Cotizar por Unidad de SOBRE

#### LOTE N° 25 BEBIDAS ISOTÓNICAS Y ENERGIZANTES

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Bebida Isotonica	Agua isotonica sin gas en botella plastica descartable de 500ml, en pack de 6 botellas como minimo, que contenga sodio, potasio, calcio, magnesio, vitaminas b3 y b6, diversos sabores. Cotizar en botellas individuales
	Act. 10		

2	Act. 2	Bebida energizante	Bebida energética que contiene cafeína natural extraída de la planta de guaraná, 100% libre de sodio, energizante capaz de ofrecer aumento de la energía corporal en latas de 250 ml como mínimo, <b>Cotizar por Unidad</b>
	Act. 10		

#### LOTE N° 26 CARNE ENLATADA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 10	Carne vacuna enlatada	Carne vacuna enlatada, sin agregados cereales, en cajas de 24 unidades. Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azúcar, conservador (nitrito de sodio) y envasada higiénicamente, En latas con un contenido de 340 gr. de peso neto. (Cotizar por unidad de lata)
2	Act. 10	Picadillo de Carne	Picadillo Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol. Peso neto 90 gramos, Con fecha de vencimiento aproximado de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase (Cotizar por unidad de lata)

#### LOTE N° 27 JUGO EN POLVO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Jugo Elaborado en Polvo en sobre de 200 gr.	Jugo en polvo con azúcar sabores variados Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: En caja de 24 Unidades de Paquetes de 200 gramos como mínimo para 8 litros. Cotizar por Unidad de Sobre.
	Act. 8		
	Act. 10		

#### LOTE N° 28 QUESO RALLADO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Queso rallado en paquetes de 40 gramos.	Queso rallado paquetes de 40 gramos Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Presentacion en Caja de 20 Unidades como minimo, Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por Unidad.
	Act. 7		

#### LOTE N° 29 PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Hojas de perejil en Mazo	Hojas de Perejil rizado manojo, en mazos, textura de hojas, deshidratadas sin la presencia de Insectos/anfivos ni cuerpos extraños, humedos, sin ningul olor extraño ni presencia de pudredumbre. Cotizar por unidad de mazo.
	Act. 7		
	Act. 2		
2	Act. 7	Cebollita de Hoja en Mazo	Cebolla de Hoja o de Verdeo de hojas finas cilindricas, huecas, turgentes, que puedan achatarese y doblarse, de 30 centrimetros de largo aproximadamente en mazos de 8 hojas como minimo. Cotizar por Unidad de Mazo.

3	Act. 2	Bananas cavendish	Banana, maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Banana 120 g. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Asimismo, deberá cumplir con las condiciones de calidad establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS, Codex Stan 205 1997, Norma del Codex para el Banano (Plátano). Presentación Caja por 20 kilogramos como mínimo. Cotizar por kilogramos.
4	Act. 2 Act. 7 Act. 8	Ajo (Entero)	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Transporte: En vagones. Cotizar por Unidad.
5	Act. 7	Mandioca	Mandioca fresca, sin golpes ni picaduras. Debe tener habilitación del SENAVE. En perfecto estado de conservación para consumo. El transporte debe contar con el registro habilitante del SENAVE para el efecto. En bolsas de 50 kilos como mínimo, cepillados, procedencia Nacional. <b>Se cotizara por Kilogramo</b>
6	Act. 7	Laurel de España	Laurel fresco, en mazos, procedencia Nacional. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Debe tener habilitación del INAN. Procedencia de origen. Declarados aptos por el SENAVE. <b>Se cotiza por mazo.</b>
7	Act. 7	Lechuga Boston	Lechuga Boston, en mazos, dos plantas cada mazo, procedencia Nacional. En perfecto estado de conservación. No deshidratados. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Debe tener habilitación del SENAVE. Declarados aptos por el SENAVE. <b>Se cotiza por unidad de mazo</b>
8	Act. 7	Repollo	Repollo, fresco, tipo blanco, características: hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, no deshidratados, con olor y color característicos, según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.: Presentación: Bolsas de 10 Kilogramos como mínimo. Reúnan los requisitos fitosanitarios. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10° C. El transporte debe contar con registro y habilitación del SENAVE según RES N° 551/15. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
9	Act. 7	Limón	Limón fresco tipo taiti, tamaño mediano, sin golpes, en buen estado de conservación para el consumo, en bolsas de malla resistente de 3 kilogramos como mínimo, libre de productos agro tóxicos, preferentemente de procedencia Nacional. El transporte debe contar con habilitación y registro del SENAVE según RES N°551/15. Habilitación de establecimiento de acondicionamiento del SENAVE según RES N°246/2022. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>
10	Act. 7	Manzana	Manzana fresca, rojas de color uniforme, buen estado de conservación, sin machucaduras, ni golpes, tamaño mediano, en cajas de 22 Kg como máximo según RES N° 479 del SENAVE. El transporte debe contar con registro de habilitación de SENAVE según RES N° 551/15. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
11	Act. 7	Naranja	Naranja fresca, sin picadura, manchas, golpes, ni lesiones, enteras, maduras, sanas, limpias exentas de cualquier materia extraña visible, libres de mohos, en bolsa de malla resistente de 15 kilogramos como mínimo, preferentemente de procedencia Nacional, cumpliendo las condiciones de calidad estipuladas en la RES N°86. Habilitación de establecimiento de acondicionamiento del SENAVE según RES N°246/2022. Habilitación de transporte por el SENAVE según RES N°551/15. En excelente estado de conservación para consumo. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>

12	Act. 7	Cilantro / Kuratu	Cilandro/Kuratu, fresco en mazo procedencia Nacional. Libre de sustancias extrañas. No deshidratados. Color y olor característicos. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. El transporte deberá contar con la habilitación y registro del SENAVE según RES N° 551/15. Declarados aptos por el SENAVE según RES N° 246/2022 Por la cual se reglamenta los requisitos para la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano, y se abroga la resolución SENAVE N° 428/29 de fecha 26 de junio de 2019. <b>Se cotiza por unidad de mazos.</b>
LOTE N° 30 CONDIMENTOS			
ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Orégano en Sobre de 50 gramos	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
2	Act. 6		
3	Act. 2	Comino en Sobre de 50 gramos	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
4	Act. 6		
5	Act. 2	Pimienta en Sobre de 50 gramos	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.
6	Act. 6 Act. 7	Sal fina en paquete	Características: Polvo, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 1 kilo. <b>Cotizar por Unidad.</b>
7	Act. 7	Sal fina en sobres	Características: Polvo cristalino, libre de impurezas, finamente molido, iodado. Rotulado: Fecha de vencimiento, lote, peso neto, lista de ingredientes. Envase: Sin roturas, limpio, apto para alimentos, herméticamente cerrado, N° de R.E., R.S.P.A. al día, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: <b>Cotizar en Caja de 50 sobres</b> de 1 g como mínimo cada uno.
8	Act. 7	Comino de 25 gramos - Hospital de Policía	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. Cotizar por Unidad.
9	Act. 7	Orégano de 25 gramos - Hospital de Policía	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. Cotizar por Unidad.
10	Act. 7	Pimienta de 25 gramos - Hospital de Policía	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. Cotizar por Unidad.

11	Act. 7	Vinagre Blanco	Vinagre blanco en frasco de 500mL (como mínimo), lote, fecha de envasado y vencimiento e información nutricional impreso en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. <b>Se cotiza por unidad.</b>
12	Act. 7	Salsa de soja - actividad 7	Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Presentación Botella poliestireno de 900 mL como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, lote, contenido neto en litros/ mL . Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. Información nutricional. <b>Se cotiza por unidad.</b>
13	Act. 8	Salsa de soja - actividad 8	Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Presentación Botella poliestireno de 450 ml como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca , en el cuerpo del envase, materia prima de origen , Fecha de wencimiento, año y mes, contenido neto en litros/ mi . Debe constar el R.E., R.S.P.A. Información nutricional. Se cotiza por unidad.
14	Act. 2	Anis - Condimento	Anis en granos enteros sin contaminacion de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos, en bolsas de Plástico Transparente Polietileno Resistente de 20 kilos como minimo. Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. Cotizar por kilo:

#### LOTE N° 31 PRODUCTOS LÁCTEOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 7	Yogurt dietético	Dietético, en potes sellados herméticamente, de 140 gramos como mínimo. Con fecha de vencimiento (mínimo de 30 días a partir de la entrega). Información nutricional y fecha de envasado, lote y vencimiento impresos en el pote. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. El sabor será definido al momento del pedido. <b>Se cotizará por unidad.</b>
2	Act. 7	Crema de leche	Crema de Leche, producto obtenido por desnatación de la leche entera con un 35 a 40% de grasa, en envase tipo sachet 1000 mL, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente. <b>Cotizar por litro</b>

#### LOTE N° 32 EDULCORANTE

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 6	Edulcorante liquido - actividad 6	edulcorante liquido de 500 ml

2	Act. 7	Edulcorante líquido - actividad 7	Líquido transparente, a base de stevia (Ka'a he'e) elaborado únicamente con glicósido de esteviol y/o extracto de ka'a he'e-stevia, como único principio edulcorante, sin agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos, deberá cumplir lo establecido en la Resolución S.G. N° 339/16 «Por la cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición Glicosido Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)». Inocuo adecuado al consumo humano. Presentación: Frasco de 250cc. Etiqueta: En el cuerpo del envase, lista de componentes, contenido en mL. Debe consignar la cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar. ENVASE: Adecuado, limpio, apto para alimentos, sano, inviolable, herméticamente cerrado, Deberá estar habilitado por el INAN con N° de: R.E., R.S.P.A., lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento. <b>Se cotiza por unidad.</b>
3	Act. 7	Edulcorante en polvo en sobres - actividad 7	Polvo blanco finamente dividido, elaborado únicamente con glicósido de esteviol y/o extracto de Stevia Rebaudiana Bertoni (Ka'a He'ë) como único principio edulcorante, sin agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos. Etiqueta: según lo establecido en la Resolución S.G. N° 339/16 «Por la cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición Glicosido Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)». Envases tanto primario como secundarios inocuos, aptos para alimentos, inviolable, sin roturas. Debe contar con R.E. y R.S.P.A. vigentes, lote, fecha de vencimiento., ingredientes, contenido neto. Presentación: Cotizar en Caja de 50 sobres como mínimo, de 0,8 g cada sobre.

#### LOTE N° 33 PANIFICADOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 7	Coquito	Elaborado con harina de trigo, seco, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A. al día, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
2	Act. 7	Palito	Elaborado con harina de trigo, seco, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, con número de R.E., R.S.P.A. al día, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
3	Act. 7	Rosquita	Elaborado con harina de trigo, seco, con olor y sabor característico, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A. al día, lote, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>
4	Act. 7 Act. 8	Galleta molida	Galleta molida en paquete de 1Kg. como mínimo. Libre de sustancias extrañas. Integridad del envase intacta, Fecha de envasado o elaboración y vencimiento, lote e información nutricional impresos en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>

#### LOTE N° 34 DULCES

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 8	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo.)

2	Act. 8	Dulce de leche	Elaborado de leche entera , sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en recipientes de plástico de un kilogramo, con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo.)
---	--------	----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### LOTE N° 35 GALLETITAS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 10	Galletita salada	Galletita salada en paquete de como mínimo 100 g, que contengan carbohidratos, azúcares, proteínas, grasas monoinsaturadas, y polinsaturadas, fibra alimentaria y sodio, cotizar por paquete.
2	Act. 10	Galletita Dulce	Galletita dulce - sabor vainilla - 80 gramos. Cotizar por paquete

#### LOTE N° 36 ALIMENTO PARA EQUINO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Act. 2	Alimento para equino	Balanceado para equinos. Cebada, afrecho de arroz, pellets de alfalfa, cascarilla de soja, expeler de soja, maíz, secuestrante, núcleo vitamínico mineral, carbonato de calcio, cultivo de levaduras, oligosacáridos mananos, antioxidantes, sal, envase limpio, sano inviolable, con N° RE, RSPA, Humedad max 13 %,prot. Bruta min 15 %, Energ. Met. Min 2,96 Mcal/kg, ext etereo min 4 %, fibra bruta max 8 %, cenizas max 11 %, calcio max 1.12 %, fosforo min 0.9 %. Presentacin en bolsa de 25 Kilogramos aproximadamente, Vencimiento 6 meses posterior a la recepcion del producto. Cotizar por Kilo.

#### LOTE N° 37 ALIMENTO PARA CANES

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
------	-----------	----------------------	---------------------------

1

Act. 2

Alimento  
para canes

Balanceado para perro adulto: envasado en bolsa de 15 kilos como mínimo, fecha de vencimiento como mínimo 6 (seis) meses posterior a la recepción, datos del producto impresa en el envoltorio. Contenido energía bruta, fibra cruda, ácido linoleico, fósforo, potasio, sodio, cloro, magnesio, materia seca, ceniza, arginina, histidina, isoleucina, lisina, metionina-cisteína, fenilalanina-tirocina, treonina, triptofano, valina, lípidos graso cruda, ácido linoleico, calcio, zinc, yodo, selenio, ácido fólico, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina K, y complejo B., deberán contener aproximadamente los siguientes, Ingredientes: Humedad de 8 %, Proteínas 25 %, Grasa cruda 17 %, Fibra cruda 2,6 %, Cenizas 5,6 %, Almidón 37 %, Fibra Alimentaria 7,4 %, Ácido linoleico 3,35 %, Ácido araquidónico 0,06 %, Omega 6 7,4 %, Omega 3 1,10 %, EPA + DHA 0,41 %. COMPONENTES MINERALES: Calcio 0,83 %, Fósforo 0,59 %, Sodio 0,40 %, Cloro 0,81 %, Potasio 0,70 %, Magnesio 0,08 %, Cobre 21 mg/kg, Hierro 120 mg/kg, Manganeso 66 mg/kg, Zinc 223 mg/kg, Selenio 0,10 mg/kg, Yodo 2,9 mg/kg. COMPONENTES VITAMINAS: A 3300 U/kg, D3 800 U/kg, E 600 U/kg, B1 (tiamina) 28,1 mg/kg, B2 (riboflavina) 50,4 mg/kg, Pantotenato de Calcio 150,3 mg/kg, B6 (piridoxina) 78,2 mg/kg, B12 (cianocobalamina) 0,14 mg/kg, Niacina 500 mg/kg, Biotina 3,17 mg/kg, Ácido Fólico 14,3 mg/kg, Colina 1900 mg/kg, Inositol 1100 mg/kg. ENERGÍA: EMC (NRC) 4202 Kcal/kg. Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. Presentación en Bolsas de polietileno de primer uso de 15 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo

## De las MIPYMES

Para los procedimientos de Menor Cuantía, este tipo de procedimiento de contratación estará preferentemente reservado a las MIPYMES, de conformidad al artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas". Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 5° de la Ley N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio

## Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

### LOTE N° 1 CARNE VACUNA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1		Carne Vacuna fresca en Res.	Res
2		Carne Vacuna, Corte (Lomo)	Caja

Act. 2



3		Carne Vacuna, Corte Costilla de Primera	Caja
4		Puchero de 1ra	kigramos
	Act. 7		
5		Carnaza de 1ra.	kigramos

**LOTE N° 2 POLLO CONGELADO**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2 Act. 6	Pollo Entero Congelado.	BOLSA
	Act. 2		
	Act. 5		
2	Act. 6 Act. 7 Act. 8	Muslo de Pollo congelado.	CAJA/BOLSA

**LOTE N° 3 FIDEO, POROTO ROJO Y LOCRO**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2 Act. 6 Act. 7	Fideo en Paquete de 5 Kilos.	PAQUETE
2	Act. 7	Locro - actividad 7	Bolsa
3	Act. 6	Locro - actividad 6	paquetes
4	Act. 6	Poroto rojo - actividad 6	paquetes
5	Act. 7	Poroto rojo - actividad 7	Paquete
6	Act. 7	POROTO MANTECA - actividad 7	Paquete

**LOTE N° 4 ACEITE DE SOJA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Aceite vegetal comestible de Soja	Bidon
2	Act. 6	Aceite vegetal comestible de Soja	Frasco de vidrio o plástico

**LOTE N° 5 LECHE ENTERA LIQUIDA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
	Act. 2		
	Act. 5		
1	Act. 6	Leche entera liquida.	CAJA
	Act. 7		
	Act. 8		

**LOTE N° 6 LECHE DESCREMADA LIQUIDA**

1	Act. 7	Leche descremada	Unidad
---	--------	------------------	--------

**LOTE N° 7 LECHE CHOCOLATADA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 10	Leche chocolatada	TETRAPAK

**LOTE N° 8 LECHE EN POLVO**

1	Act. 10	Leche en polvo	Caja
---	---------	----------------	------

**LOTE N° 9 LEVADURA FRESCA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Levadura Fresca	Caja

**LOTE N° 10 MARGARINA INDUSTRIAL Y MANTECA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Margarina Industrial	CAJA

2	Act. 7	Manteca	Paquete
---	--------	---------	---------

LOTE N° 11 ANTIMOHO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Antimoho para Panaderia	BOLSA

LOTE N° 12 AZÚCAR

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2 Act. 6	Azúcar blanca en Bolsa.	BOLSA

LOTE N° 13 HARINA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Harina de trigo en Bolsa - actividad 2	Bolsa
2	Act. 7	Harina de trigo en paquete - actividad 7	Bolsa
3	Act. 7	Harina de maíz - actividad 7	Paquete

LOTE N° 14 ARROZ

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Arroz Tipo 1 en Bolsa de 30 Kilos.	Bolsa
2	Act. 7	Arroz tipo I, parbolizado - 5Kg	Bolsa
3	Act. 7	Arroz tipo I, glaseado - 5Kg	Bolsa

LOTE N° 15 YERBA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Yerba	Bolsa

LOTE N° 16 HUEVO DE GALLINA

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
	Act. 2		
	Act. 5		
1	Act. 6	Huevo de gallina	Unidad
	Act. 7		
	Act. 8		

**LOTE N° 17 SAL GRUESA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Sal gruesa - actividad 2	BOLSA
2	Act. 7	Sal Gruesa en paquete - actividad 7	Paquete

**LOTE N° 18 AGUA MINERAL SIN GAS**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
	Act. 2		
1	Act. 5	Agua Mineral sin gas de 20 litros.	BIDON
	Act. 7		
	Act. 8		

**LOTE N° 19 BEBIDAS GASEOSAS**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1		Bebida Gaseosa, en Botella de 2 Lts.	BOTELLA
2	Act. 2	Bebida Gaseosa, en botella descartable de 250 ml.	PAQUETE

**LOTE N° 20 DISCO PARA EMPANADA**

1	Act. 2	Disco para empanada.	PAQUETE
---	--------	----------------------	---------

**LOTE N° 21 PANCHO DE CARNE**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Pancho	UNIDAD

**LOTE N° 22 ADEREZOS**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1		Mayonesa en sachet de 1 kg.	Sachet
2	Act. 2	Mayonesa Individual	Caja
3		Salsa de tomate Individual (Ketchup)	Caja
	Act. 2		
4	Act. 6	Extracto de Tomate	Tereapak
	Act. 8		
5	Act. 7	Mayonesa bajo en calorías	Sachet
6	Act. 7	Puré de tomate para el Hospital de Policía	Unidad

**LOTE N° 23 ENLATADOS**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2 Act. 10	Durazno en Almibar, en lata de 800 grs.	LATA
2	Act. 10	Sardina enlatada	LATA
3	Act. 10	Leche condensada	LATA
	Act. 7		
4	Act. 8 Act. 10	Arvejas en lata	LATA
5	Act. 10	Atún enlatado	LATA

6	Act. 7	Choclo en lata	Lata
---	--------	----------------	------

**LOTE N° 24 CAFÉ Y MATE COCIDO**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
	Act. 2		
1	Act. 5 Act. 6 Act. 8	Cafe concentrado instantaneo, en frasco.	FRASCO
2	Act. 7	Café concentrado instantáneo para el Hospital de Policía	Frasco
3	Act. 10	Cafe concentrado instantaneo 8 gramos	Sobre
4	Act. 10	Mate Cocido Soluble	SOBRE

**LOTE N° 25 BEBIDAS ISOTÓNICAS Y ENERGIZANTES**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2 Act. 10	Bebida Isotonica	BOTELLA
2	Act. 2 Act. 10	Bebida energizante	BOTELLA

**LOTE N° 26 CARNE ENLATADA**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 10	Carne vacuna enlatada	LATA
2	Act. 10	Picadillo de Carne	LATA

**LOTE N° 27 JUGO EN POLVO**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
	Act. 2		
1	Act. 8	Jugo Elaborado en Polvo en sobre de 200 gr.	SOBRE

Act. 10

**LOTE N° 28 QUESO RALLADO**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Queso rallado en paquetes de 40 gramos.	CAJA
	Act. 7		

**LOTE N° 29 PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Hojas de perejil en Mazo	Mazo
	Act. 7		
2	Act. 2	Cebollita de Hoja en Mazo	Mazo
	Act. 7		
3	Act. 2	Bananas cavendish	Caja
	Act. 2		
4	Act. 7	Ajo (Entero)	Unidad
	Act. 8		
5	Act. 7	Mandioca	Bolsa
6	Act. 7	Laurel de España	Mazo
7	Act. 7	Lechuga Boston	Mazo
8	Act. 7	Repollo	Bolsa
9	Act. 7	Limón	Bolsa
10	Act. 7	Manzana	Caja
11	Act. 7	Naranja	Bolsa
12	Act. 7	Cilantro / Kuratu	Mazo

**LOTE N° 30 CONDIMENTOS**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
------	-----------	-------------------------	--------------

1	Act. 2	Orégano en Sobre de 50 gramos	SOBRE
2	Act. 6		
3	Act. 2	Comino en Sobre de 50 gramos	SOBRE
4	Act. 6		
5	Act. 2	Pimienta en Sobre de 50 gramos	SOBRE
6	Act. 6 Act. 7	Sal fina en paquete	paquete
7	Act. 7	Sal fina en sobres	Unidad
8	Act. 7	Comino de 25 gramos - Hospital de Policía	Sobre
9	Act. 7	Orégano de 25 gramos - Hospital de Policía	Sobre
10	Act. 7	Pimienta de 25 gramos - Hospital de Policía	Sobre
11	Act. 7	Vinagre Blanco	Frasco
12	Act. 7	Salsa de soja - actividad 7	Botella
13	Act. 8	Salsa de soja - actividad 8	Botella
14	Act. 2	Anis - Condimento	BOLSA

**LOTE N° 31 PRODUCTOS LÁCTEOS**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 7	Yogurt dietético	Pote
2	Act. 7	Crema de leche	Unidad

**LOTE N° 32 EDULCORANTE**

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
------	-----------	----------------------	--------------



1	Act. 6	Edulcorante liquido - actividad 6	frasco
2	Act. 7	Edulcorante líquido - actividad 7	Frasco
3	Act. 7	Edulcorante en polvo en sobres - actividad 7	Sobre

#### LOTE N° 33 PANIFICADOS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 7	Coquito	Bolsa
2	Act. 7	Palito	Bolsa
3	Act. 7	Rosquita	Bolsa
4	Act. 7 Act. 8	Galleta molida	Paquete

#### LOTE N° 34 DULCES

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 8	Mermelada de guayaba	Frasco
2	Act. 8	Dulce de leche	Frasco

#### LOTE N° 35 GALLETITAS

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 10	Galletita salada	UNIDAD
2	Act. 10	Galletita Dulce	UNIDAD

#### LOTE N° 36 ALIMENTO PARA EQUINO

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
1	Act. 2	Alimento para equino	BOLSA

#### LOTE N° 37 ALIMENTO PARA CANES

ITEM	Tesorería	DESCRIPCION DEL BIEN	PRESENTACION
------	-----------	----------------------	--------------

1	Act. 2	Alimento para canes	BOLSA
---	--------	---------------------	-------

#### OBSERVACIÓN AL PLAN DE ENTREGA

- Todos los ítems que corresponden a la **Tesorería de la Act. 2** serán entregados en la sgte. dirección: Departamento de Intendencia. Avda. Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala - Asunción.

A excepción de lo ítems de carne vacuna corte (lomo), costilla de primera, agua mineral sin gas, bebidas gaseosas y energizantes, disco para empanada, pancho de carne, aderezos, enlatados y café que serán entregados en la sgte. dirección: Tesorería Actividad 02 - Comandancia de la Policía Nacional - Paraguay Independiente y Chile - Asunción.

- Todos los ítems que corresponden a la **Tesorería de la Act. 5** serán entregados en la sgte. dirección: Investigación de Hechos Punibles - Actividad 5  
Dirección: Azara casi EE.UU. - Asunción.
- Todos los ítems que corresponden a la **Tesorería de la Act. 6** serán entregados en la sgte. dirección: Academia Nacional de Policía - Actividad 6  
Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz - Luque.
- Todos los ítems que corresponden a la **Tesorería de la Act. 7** serán entregados en la sgte. dirección: Dirección General de Sanidad Policial - Hospital Central de Policía Rigoberto Caballero- Actividad 07 Asistencia Integral al Personal Policial, sito en Avda. Mcal. López esquina Avda. Juscelino Kubitschek.
- Todos los ítems que corresponden a la **Tesorería de la Act. 8** serán entregados en la sgte. dirección: Dpto de Identificaciones - Actividad 8  
Dirección: Avda. Dr. Guido Boggiani y R.I. 2 Ytororó, Asunción.
- Todos los ítems que corresponden a la **Tesorería de la Act. 10** serán entregados en la sgte. dirección: Comandancia de la Policía Nacional - Paraguay Independiente y Chile - Asunción.

El **LOTE N° 21**, se realizarán de acuerdo a necesidad a través de una Orden de Provisión emitida por la **Tesorería Actividad 02**, debiendo éstas ser entregadas en la Comandancia de la Policía Nacional o en el Departamento de Intendencia, y dependiendo de las situaciones del servicio, en los lugares en donde indique la Tesorería Administradora de Contratos.

En relación al **LOTE N° 1 - ÍTEM 1, 2 y 3** se realizarán 2 (dos) entregas semanales conforme a la Orden de Provisión, los días lunes y jueves de 07:00 a 18:00 horas.

## Planos y diseños

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

No Aplica

## Embalajes y documentos

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

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

**ENVASE**

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

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

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del 42/58.

Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.

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

Denominación del alimento

Peso Neto

Datos del Establecimiento elaborador

Lote

Fecha de vencimiento

Datos del Importador, en caso de productos importados

Condiciones de conservación, cuando corresponda.

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

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

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

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

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

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Indicador	Tipo	Fecha de presentación
Contrato	Orden de Compra	Las entregas de los bienes podrán ser de forma total dentro de los 3 (tres) días hábiles posteriores a la recepción la Orden de Compra emitida por de la Tesorería Administradora

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.

# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## 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, deberá especificar la obligación dispensada 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.

## Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

## 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.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

## 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.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

## 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 seguirán 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 resultará 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 no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por 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, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", 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. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". 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:

- La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
- Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
- 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
- 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 proveedor o 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 Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.
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.

## **Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

10,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

## **Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

La garantía adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.



## **Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato**

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

Desde la suscripción del contrato hasta el 31 de Enero de 2026.

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 fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

## **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 u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
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 Identificación de Servicios Personales (FIS).

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

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

El pago por la entrega se hará en guaraníes, con fondos provenientes de la Ley del Presupuesto General de la Nación para año 2024, con Fuente de Financiamiento 10 (FF 10) Recursos Ordinarios del Tesoro y Fuente de Financiamiento 30 (FF 30) Recursos Institucionales.

La solicitud de pago se realizará por escrito, mediante nota dirigida a la tesorería afectada, indicando el N° de Contrato, acompañado de los siguientes documentos:

- Factura legal (original)
- Informe de Servicio aprobada por el Administrador del Contrato,
- Certificado de Cumplimiento Tributario vigente,
- Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social vigente, y
- Formularios FIP y FIS.

Conforme a lo establecido en el Art. 63 de la Ley N° 7021/2022 "De Suministro y Contrataciones Públicas", modificado por el Art. 277 de la Ley 7228/2023 "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el ejercicio fiscal 2024", se retendrá el equivalente al cero punto cinco por ciento (0,5%) sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondientes.

Una vez recepcionada la factura crédito y aprobadas las documentaciones requeridas, el plazo para el pago será dentro de los 60 (sesenta) días posteriores, plazo sujeto a la disponibilidad del Plan de Caja asignado para la Institución por el Ministerio de Hacienda.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

## **Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato**

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

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días hábiles 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.

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días calendario, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

## **Anticipo MIPYMES**

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

## **Solicitud de Pago de Anticipo**

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

No Aplica

## **Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo**

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo.

póliza de seguro

## Reajuste

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

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

$$Pr = P \times IPC1$$

IPC0

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado

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

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

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

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

## Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,05 %

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

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

## Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,05

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

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

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

## 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° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

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° 7021/22, 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° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## Limitación de responsabilidad

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

## Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

## 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.

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 terminar 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:

-Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

-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.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

## Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

## 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 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.

## **Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.**

“Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI “PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS” de la Ley N° 7021/22.

## **Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación**

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

## **Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje**

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por:

No Aplica

# 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.

