

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional
Comando en Jefe Uoc 1**

Nombre de la Licitación:

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS
(versión 2)

ID de Licitación:

460552



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

19/03/2025

*"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:	460552	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS
Convocante:	Comando en Jefe Uoc 1 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Comando en Jefe Uoc 1	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Portal DNCP - Consultas Electronicas	Fecha Límite de Consultas:	31/03/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Edificio del Centro Financiero N°1 (Mesa de Entrada)	Fecha de Entrega de Ofertas:	07/04/2025 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Edificio del Centro Financiero N°1 (Salon de Actos)	Fecha de Apertura de Ofertas:	07/04/2025 09:15

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	MY AVL RICHARD DAVID CHAMORRO HERMOSA	Cargo:	Jefe UOC N° 1 "Comando en Jefe"
Teléfono:	021-2498251 / 021-2498204	Correo Electrónico:	uoc.comanjefe@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N° 01

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 04/25

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS

ID N°: 460.552

1. Se modifica los datos consignados en el SICP, en la pestaña correspondiente a:
 - Planilla de Precio del SICP publicado.
 - Fechas y Horas tope de presentación, apertura de ofertas y consultas.
 - Requisitos de participación y criterios de evaluación:
 - Capacidad Técnica
 - Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad técnica
2. LOS PUNTOS QUE NO HAYAN SIDO MODIFICADOS POR LA PRESENTE ADENDA, SIGUEN INVARIABLES Y CON PLENA VIGENCIA.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de participación y criterios de evaluación

- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:
<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/460552-adquisicion-alimentos-personas-ad-referendum/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en las bases de la contratación. A los efectos legales, la adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

La convocante podrá introducir modificaciones cuando se ajuste a los parámetros establecidos en la Ley.

Las adendas serán difundidas en el SICP respetando los plazos establecidos en la resolución matriz de normas.

Obs: Cuando la convocante requiera prorrogar la fecha tope de presentación y apertura de ofertas, sin modificar los demás datos e información de las bases de la contratación, será difundida automáticamente a través del SICP y no se instrumentará a través de adenda.

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/

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 simultáneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

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:

1 copia

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:

120

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:

APLICABLE A TODOS LOS ÍTEMS:

1. AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, REPRESENTANTE Y/O DISTRIBUIDOR:

- Para Oferentes Fabricantes de Productos Nacionales: Presentar (Título y Registro de Marca, expedido por la DINAPI)
- Para Distribuidores de Productos Nacionales: Presentar (Autorización del fabricante del producto nacional. Se deberá acompañar el Título y el Registro de Marca, expedido por la DINAPI)
- Para Representante de Productos Importados: Presentar (Documento que acredite la representación invocada.)
- Para Distribuidores de Productos Importados: Presentar (Autorización expedida por el representante para el Paraguay de la marca ofertada, acompañada del documento que acredite la representación invocada.)

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:

No Aplica

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:

bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a tres (03) día hábiles posteriores a la recepción de la notificación por parte del proveedor

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:

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

1. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el procedimiento de contratación. El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos presentemente. Con el fin de determinar la admisibilidad de la oferta, deberá considerar lo siguiente en caso de ser necesario.

DESGLOSE DE COMPOSICIÓN DE PRECIOS										
Ítems N°										
Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio Unitario	Costo	IVA	Gastos administrativos, (Movilidad-Trasporte)	Retenciones Ley 7021/22	Utilidad

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:

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:

1. 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.

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los 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. Balance General y Estado de Resultados de los años: 2021, 2022 y 2023, para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL.

2. Presentación del Formulario N° 501 de los años: 2021, 2022 y 2023, para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.

3. Presentación del Formulario N° 515, de los años: 2021, 2022 y 2023, para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.

4. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los años 2021, 2022 y 2023, cerrados anterior a la Fecha de Apertura, conforme al calendario perpetuo de la SET.

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en Provisión de [PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS PARA CONSUMO DE PERSONAS EN GENERAL, PERECEDEROS / NO PERECEDEROS, BEBIDAS VARIAS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS] con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al [50] % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2021-2022-2023.

La sumatoria de los contratos presentados deberá ser igual o mayor al 50% (Cincuenta por ciento) del monto total de la oferta. Se podrán presentar contratos de uno, varios, o todos los años requeridos, siempre y cuando sumen el 50% (Cincuenta por ciento) del valor ofertado.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyente emitida por la SET. Patente comercial vigente.

2. Copia de contratos o facturaciones con sus respectivas documentos de respaldo.

3. Constancia de buen cumplimiento del contrato

4. Patente comercial vigente a la fecha de apertura , del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente

5. Copia de la Constancia de RUC emitida por la SET

Capacidad Técnica

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

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

1. La empresa oferente deberá contar con un Establecimiento Comercial o Centro de Distribución propia o alquilada (como mínimo).
2. En caso de no poseer local propio, el oferente deberá contar con un convenio o contrato de alquiler la misma deberá tener una vigencia mínima de 12 meses a partir de su firma, a fin de asegurar el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones en caso de ser adjudicado.
3. Para Productores de productos Cárnicos y derivados:
 - A. Para el potencial oferente que tenga matadero propio, deberá contar con la habilitación del mismo, emitida por la SENACSA. (No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado).

- B. En caso de distribuidores de productos cárnicos y no contar con matadero propio, deberán presentar fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo.
4. **Habilitación del Registro de Establecimiento, expedida por la SENACSA.**
5. Para transporte de Productos Cárnicos y derivados: Declaración Jurada de contar con al menos 01 (un) Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados en caso de no contar con vehículo propio se aceptarán carta de compromiso y/o contrato de alquiler de dicho vehículo vigente.
6. Para el transporte de Productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas: Los Vehículos deberán contar con carrocerías cerradas tipo furgón, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados, las mismas deberán estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los productos alimenticios.

OBSERVACIONES:

- Los Productos alimenticios NO deberán transportarse conjuntamente con sustancias toxicas y nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar los productos alimenticios.

La convocante se reserva el derecho de realizar visitas a los locales o Centros de Distribución de los potenciales Oferentes, a fin de verificar in-situ su ubicación, como también las condiciones en que se encuentran la infraestructura.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

1. A) Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente (en caso de local propio). B) Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento arrendado (en caso de alquiler)
2. Contrato de Arrendamiento del local vigente (<i>en caso de alquiler</i>)
3. A) En caso de que el potencial oferente cuente con matadero propio deberá presentar una fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. B) En caso de que el potencial oferente no cuente con matadero propio deberá presentar una fotocopia autenticada del contrato de prestación de servicios entre el matadero habilitado y el oferente.
4. Copia simple de la constancia de Habilitación del Registro de Establecimiento, expedida por la SENACSA., no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competente
5. Declaración Jurada de contar con al menos 01 (un) Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados en caso de no contar con vehículo propio se aceptarán contrato de alquiler de dicho vehículo, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (Se deberá acompañar con la copia autenticada de la habilitación respectiva).
6. Fotocopia de Cédula Verde y Habilitación de los vehículos (dos vehículos como mínimo) que serán utilizados para el transporte de los bienes. Adjuntar a los mismos ; Cedula de Identidad y Registro de conducir del conductor designado para cada Vehículo.

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:

En este apartado, la convocante deberá:

- **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:**
 - (Programa 1.1.5) Dirección General de Comunicación Social (DIGECOSO); Responsable: TTE1 INT KARINA ALEGRE. Intendente Girador.
 - (Programa 1.1.8) Dirección General de Material Bélico (DIGEMABEL); Responsable: TTE1° INT ARNALDO ANDRÉS SILVA ENCISO. Intendente Girador.
 - (Programa 1.1.9 y Programa 1.1.10) Comando de las Fuerzas Militares y Comando en Jefe (FFMM - COMANJEFE); Responsable: TCNEL DCEM JHON EWARD BAVERA PALACIOS. Intendente Girador.
 - (Programa 1.1.12) Regimiento Escolta Presidencial (REP); MY DCEM FRANCISCO ARANDA RUIZ DIAZ.
 - (Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL); Responsable: CAP AVL ULISES SANTIAGO FRETES CARVALLO.
- **Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada:** La necesidad que se pretende satisfacer mediante la Adquisición de Productos Alimenticios, obedece principalmente a la necesidad de proveer alimentos al Personal Militar que presta servicio en las diferentes Unidades Responsables del Comando de Fuerzas Militares y Comando en Jefe, en el marco del rol constitucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación.
- **Justificativa de la planificación (periódico / sucesivo o necesidad temporal):** La Adquisición de Productos Alimenticios objeto del presente proceso de contratación, se trata de un llamado periódico necesario a fin de satisfacer una de las necesidades básicas del personal militar, cual es la alimentación. Los productos alimenticios objetos de la presente contratación es una necesidad básica para la alimentación diaria de la tropa al servicio de las patria y en especial del Personal Militar que presta servicio en las diferentes Unidades Responsables del Comando de Fuerzas Militares y Comando en Jefe, en virtud a la misión constitucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación.
- **Justificar las especificaciones técnicas establecidas:** Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, fueron realizadas por personal técnico en nutrición y alimentación de Cada Unidad Responsable afectadas en el presente proceso licitatorio, en base a las necesidades operacionales para la elaboración adecuada de los Alimentos y Raciones que serán destinadas al consumo del personal militar, en virtud a las Operaciones asignadas a cada UU.RR, las especificaciones

técnicas fueron elaboradas teniendo en cuenta los componentes nutricionales de cada producto a ser adquirido en la presente contratación.

- Debe destacarse además, que para la elaboración del PAC, se ha tenido en cuenta la Disponibilidad Presupuestaria para este objeto de gasto; los precios referenciales para el presente llamado para lograr las estimaciones de costos, se debió a las solicitudes de presupuestos remitidos a las empresas dedicadas a la provisión de adquisición de este rubro, y a los Contratos anteriores, que combinados estos presupuestos, constituyen los requisitos necesarios y fundamentales para lograr un buen precio promedio y la optimización de los recursos disponibles de la Unidad.

Especificaciones técnicas - CPS

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

(Programa 1.1.5) Dirección General de Comunicación Social (DIGECOSO)			
PRODUCTOS CARNICOS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
1	PROVISION DE AGUA MINERAL	Unidad	900
2	PROVISION DE CAFÉ MOLIDO TORRADO	Unidad	70
3	PROVISION DE LECHE ENTERA	Unidad	228
4	PROVISION DE EDULCORANTE	Unidad	21
(Programa 1.1.8) Dirección General de Material Bélico (DIMABEL)			
PRODUCTOS NO PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
5	Huevos de gallina	unidad	10000
6	Manteca dietetica de mesa	unidad	100

7	Margarina	unidad	50
8	Leche entera liquida	litros	1500
9	Queso rallado	unidad	200
10	Dulce de leche	unidad	100
11	Cilantro/ Kuratu	unidad	200
12	Laurel de españa	unidad	200
13	Extracto de tomate	unidad	800
14	Oregano seco	unidad	100
15	Pimienta	unidad	100
16	Sal fina	kilo	300
17	Sal gruesa	kilo	100
18	Vinagre blanco	litros	100
19	Pure de Tomate	unidad	500
20	Ketchut pote x 250gr	unidad	200
21	Salsa de tomate x 500gr	unidad	500
22	Mostaza pote x 250gr	unidad	200
23	Mayonesa de 3kg	unidad	100
24	Mayonesa de 500gr	unidad	200
25	Pan para sandwich	kilo	500
26	Pan para hamburguesa	unidad	500
27	Pan para panchos	unidad	500

28	Mermelada de guayaba.	unidad	400
29	Miel negra	unidad	100
30	Ñoquis	unidad	500
31	Disco para empanada mediano	unidad	1000
32	Fideo Surtido	kilo	2000
33	Café Instantaneo concentrado 200g	unidad	350
34	Jugo elaborado sobre x 8L	unidad	400
35	Arveja en lata	unidad	200
36	Choclo en lata	unidad	300
37	Arroz tipo glace	kilo	1600
38	Poroto rojo	kilo	600
39	Harina de Maiz	kilo	1500
40	Crema de leche.	unidad	100
41	Dulce de batata	unidad	500
42	Dulce de durazno	unidad	300
43	Canela	unidad	100
44	Vainilla	unidad	100
45	Comino	unidad	100
46	Maíz locro	kilo	500
47	Levadura	unidad	600

48	Salsa de Soja	Unidad	100
49	Aji/Pimiento molido	unidad	100
50	Grasa vegetal	Unidad	100
51	Maní	Unidad	100
52	Mate cocido soluble	Unidad	100
53	Café molido	Unidad	300
54	Choclo de maíz	Unidad	100
55	Edulcorante liquido	Unidad	100
PRODUCTOS PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
56	Cabeza de ajo	unidad	300
57	Mandioca	kilo	800
58	Orégano en hoja	unidad	200
59	Remolacha	kilo	100
60	Banana	kilo	300
61	Manzana	kilo	200
62	Naranja	kilo	350
63	Jamón	kilo	200
64	Queso para sandwich	kilo	200
PRODUCTOS CARNICOS			

ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
65	Muslo de pollo	kilo	900
66	Pollo entero	kilo	900
67	Carnaza blanca	Kilo	200
68	Costilla	Kilo	300
69	Puchero de 1ra.	Kilo	1000
70	Vacio	Kilo	401
71	Carnaza de 1ra.	Kilo	600
72	Carne molida	Kilo	400
73	Pancho	Kilo	250
74	Chorizo	Kilo	300
75	Hamburguesa de carne vacuna	unidad	300
76	Carne vacuna en Res	Kilo	3501
77	Carne de cerdo	kilo	600
BEBIDAS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
78	Gaseosa de 2 Lts.	unidad	1800
(Programa 1.1.12) Regimiento Escolta Presidencial (REP)			
PRODUCTOS NO PERECEDEROS			

ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
79	Harina de maíz	Kgr	220
80	Arroz bolsa x 5 kg	Kgr	1500
81	Fideos en bolsa de 5 kg	Kgr	350
82	Sal fina en bolsa de 1 kg	Kgr	140
83	Leche entera tetrapack de 1lt	Unidad	500
84	Manteca	Unidad	100
85	Crema de leche x 500 gr	Unidad	50
86	Mayonesa x 1kg	Unidad	100
87	Mostaza x 900 ml	Unidad	100
88	Salsa de tomate (Ketchup) x 250 gr	Unidad	80
89	Vinagre blanco x 1lt	Litro	100
90	Arveja en lata 200 GR	Unidad	100
91	Choclo en lata x 200 gr	Unidad	200
92	Café concentrado instantáneo x 200 gr	Kgr	120
93	Café soluble x 200 gr	Unidad	100
94	Mermelada de Guayaba x 1kg	Kgr	200
95	Durazno en almibar en lata	Unidad	200
96	Pure de tomate x 530 gr	Unidad	1000

97	Extracto de tomate x 1kg	Unidad	490
98	Salsa de Soja x 1lt	Litro	220
99	Dulce de leche x 1kg	Kgr	40
100	Disco para empanada x 12 uni	Unidad	4000
101	Pan para sandwich x 1kg	Unidad	1000
102	Pan para hamburguesa x 6 unidades	Unidad	2000
103	Pancito x 12 uni	Unidad	450
104	Galleta molida x 1kg	Kgr	400
105	Comino x 1kg	Kgr	90
106	Laurel de españa x 1kg	Unidad	5
107	Orégano x 100 gr	Kgr	30
108	Pimienta x 100 GR	Kgr	20
109	Nuez moscada x 250 gr	Unidad	15
110	Huevo de gallina x 30 uni	Unidad	24000
111	Jugo Elaborado en polvo x 8lt	Unidad	2200
PRODUCTOS PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
112	Queso para sándwich x 1kg	Kgr	160
113	Cabeza de ajo	Unidad	450

114	Lechuga	Unidad	1500
115	Perejil	Unidad	1400
116	Acelga	Unidad	1000
117	Cebollita en hoja	Unidad	1500
118	Remolacha	Kgr	50
119	Repollo	Kgr	300
120	Banana	Kgr	3500
121	Limón	Kgr	300
122	Manzana	Kgr	500
123	Pera	Kgr	100
124	Naranja	Kgr	3000
PRODUCTOS CARNICOS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
125	Hamburguesa de carne vacuna x 60 uni	Unidad	30
126	Fiambre	Kgr	1000
127	Jamonada	Kgr	520
128	Pancho	Kgr	600
129	Chorizo	Kgr	500
130	Costilla	Kgr	700
131	Carnaza de 1a.	Kgr	982

132	Bola de lomo	Kgr	980
133	Carne de cerdo	Kgr	600
134	Pollo entero	Kgr	7500
135	Surubí	Kgr	150
BEBIDAS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
136	Gaseosa 2 litros	Unidad	400
137	Gaseosa 250 ml	Unidad	5000
(Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)			
PRODUCTOS PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
138	Banana	kilos	20
139	Mandioca fresca pelada	kilos	20
140	Pepino	kilos	20
141	Disco para empanada	Unidad	50
142	Ananá o piña	kilos	20
143	Limón	kilos	20
144	Queso para sandwich	kilos	50
145	Remolacha	kilos	20
146	Repollo	kilos	20

147	Mayonesa	Unidad	50
148	Naranja	kilos	20
149	Ajo	kilos	10
150	Leche entera	Litros	1000
151	Huevo de gallina	Paquete	200
PRODUCTOS NO PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
152	Arroz tipo glasé	kilos	320
153	Vinagre Blanco	Litros	60
154	Dulce de batata	kilos	80
155	Ravioles	kilos	70
156	Ñoquis	kilos	70
157	Extracto de Tomate	Unidad	100
158	Salsa Picante	Unidad	50
159	Cafe	Unidad	50
160	Salsa de soja	Unidad	120
161	Queso tipo Rallado	Unidad	120
162	Sal Fina Yodada	Unidad	47
163	Crema de Leche	Unidad	60
164	Durazno en almibar en lata	Unidad	150

165	Arveja en lata	Unidad	70
166	Choclo en lata	Unidad	70
167	Aceite vegetal comestibles de oliva	Unidad	70
168	Harina de maiz	kilos	100
169	Fideos	kilos	270
170	Edulcorante liquido	Litros	50
171	Poroto	kilos	50
PRODUCTOS CÁRNICOS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
172	Jamón Cocido	kilos	165
173	Muslo de pollo	kilos	300
174	Costilla de 1ª	kilos	254
175	Lomo	kilos	150
176	Peceto	kilos	80
BEBIDAS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
177	Agua Mineral de 20 litros	Litros	244
(Programa 1.1.9) Comando en Jefe (COMANJEFE)			
ALIMENTOS VARIOS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad

178	Queso para sandwich	Kg	300
179	Leche entera liquido	Litros	1200
180	Leche descremada liquido	Litros	240
181	Dulce de leche	Kilos	50
182	Extracto de tomate	Unidad	100
183	Cafe concentrado instantaneo	Kilos	100
184	Arroz	Kilos	200
185	Huevos de gallina	Unidad	6000
186	Sal fina	Kilos	50
187	Disco para empanada	Unidad	100
188	Jugo Elaborado en polvo	Unidad	100
189	Caramelo Frutal	Unidad	50
190	Caramelo de leche	Unidad	50
191	Caramelo café	Unidad	50
192	Galletita Salvado	Unidad	700
193	Galletita Criollita	Unidad	200
194	Cocido instantaneo	Unidad	50
195	Latas de Durazno	Unidad	120
196	Yerba mate en paquete de 1 kilo	Unidad	50

197	Yerba mate compuesta con hierbas	Unidad	500
198	Vinagre blanco de 1Lts.	Unidad	20
BEBIDAS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
199	Gaseosa	Unidad	562
200	Gaseosa en botella de 2 lts.	Unidad	200
201	Bebida Isotónica de 500 cc	Unidad	135
202	Jugo Natural	Unidad	100
203	Jugo Natural	Unidad	40
204	Jugo Natural	Unidad	100
205	Jugo Natural	Unidad	100
ALIMENTOS VARIOS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
206	Te de Anis	Unidad	150
207	Te de boldo	Unidad	150
208	Te de manzanilla	Unidad	150
209	Té de menta	Unidad	100
210	Te verde	Unidad	100
211	Te rojo	Unidad	100

212	Te burrito	Unidad	100
213	Te Ka,a he,e	Unidad	100
214	Te Jaguarete ka,a	Unidad	100
215	Te negro	Unidad	100
CARNICOS Y EMBUTIDOS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
216	Carne molida	Kg	20
217	Lomo	Kg	50
218	Rabadilla	Kg	25
219	Carnaza de 1era	Kg	50
220	Vacio	Kg	50
221	Jamón	Kg	25
222	Pancho	Kg	25
223	Muslo de pollo	Kg	50
224	Pollo entero	Kg	50
225	Pechuga de Pollo	Kg	50
226	Costilla	Kg	20
227	Surubi en rodajas	Kg	20
228	Hamburguesa de carne vacuna	Caja	10
ALIMENTOS PERECEDEROS			

ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
229	Pera	Kg	100
230	Manzana	Kg	100
231	Banana	Kg	150
232	Limon	Kg	100
233	Anana o Piña	Kg	50
234	Lechuga	Unidad	100
235	Perejil	Unidad	200
236	Cebollita en hoja	Unidad	200
237	Ajo por kilo	Kg	80
(Programa 1.1.10) Fuerzas Militares (FFMM)			
ALIMENTOS VARIOS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
238	Queso para sandwich	Kg	100
239	Leche entera liquido	Litros	1600
240	Leche descremada liquido	Litros	240
241	Dulce de leche	Kilos	100
242	Extracto de tomate	Unidad	200
243	Cafe concentrado instantaneo	Kilos	200
244	Arroz	Kilos	200

245	Huevos de gallina	Unidad	12000
246	Sal fina	Kilos	100
247	Disco para empanada	Unidad	100
248	Jugo Elaborado en polvo	Unidad	100
249	Caramelo Frutal	Unidad	100
250	Caramelo de leche	Unidad	100
251	Caramelo café	Unidad	100
252	Galletita Salvado	Unidad	600
253	Galletita Criollita	Unidad	200
254	Cocido instantaneo	Unidad	200
255	Latas de Durazno	Unidad	180
256	Yerba mate en paquete de 1 kilo	Unidad	100
257	Yerba mate compuesta con hierbas	Unidad	100
258	Vinagre blanco de 1Lts.	Unidad	40
259	Aceite vegetal comestibles de oliva	Litros	80
260	Edulcorante Liquido	Unidad	300
261	Queso para untar	Unidad	300
262	Pan Integral	Kilogramos	500
263	Mermelada de guayaba	Kilogramos	160
264	Yogurt no dietético	Unidad	160

265	Mostaza	Unidad	60
266	Kétchup	Unidad	100
267	Manteca	Unidad	100
268	Caramelo	Unidad	160
BEBIDAS VARIAS			
ITEM	DESCRIPCION		Cantidad
269	Agua Mineral s/ Gas	Unidad	900
270	Gaseosa	Unidad	100
271	Jugo Natural	Unidad	40
272	Jugo Natural	Unidad	20
273	Jugo Natural	Unidad	100
274	Jugo Natural	Unidad	40
275	Bebida energizante	Unidad	100
ALIMENTOS VARIOS			
ITEM	DESCRIPCION		Cantidad
276	Te de Anis	Unidad	150
277	Te de boldo	Unidad	150
278	Te verde	Unidad	150
279	Te rojo	Unidad	150
280	Te burrito	Unidad	150
281	Te Ka,a he,e	Unidad	150

282	Te Jaguarete ka,a	Unidad	150
283	Te negro	Unidad	150
284	Te de manzanilla	Unidad	150
CARNICOS Y EMBUTIDOS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
285	Carne molida	Kg	600
286	Jamón	Kg	300
287	Pancho	Kg	700
288	Muslo de pollo	Kg	200
289	Pollo entero	Kg	1000
290	Costilla	Kg	900
291	Hamburguesa de carne vacuna	Caja	400
ALIMENTOS PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Unidad de Medida	Cantidad
292	Pera	Kg	600
293	Manzana	Kg	600
294	Banana	Kg	728
295	Ajo	Unidad	350
296	Naranja	Kg	800
297	Mamón	Kg	800

298	Kiwi	Kg	500
-----	------	----	-----

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:

(Programa 1.1.5) Dirección General de Comunicación Social (DIGECOSO)

PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	PROVISION DE AGUA MINERAL	Agua Mineral botellon x 20 Lts
2	PROVISION DE CAFÉ MOLIDO TORRADO	Café molido tostado tipo exportacion enbasado en paquetes de 500 gramos
3	PROVISION DE LECHE ENTERA	LECHE ENTERA EN LIQUIDO, CARTON DE 1 LTRO
4	PROVISION DE EDULCORANTE	EDULCORANTE EN LIQUIDO DE 600 ML POR UNIDAD

(Programa 1.1.8) Dirección General de Material Bélico (DIMABEL)

PRODUCTOS NO PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
5	Huevos de gallina	Tipo "A" en planchas de 30 unidades, que provengan de establecimiento especialmente habilitados para el efecto por SENACSA. Cotizar por unidad.
6	Manteca dietetica de mesa	Manteca de mesa, con 0 % de grasas trans, sin colesterol, con fibras fortificadas con vitaminas, bien conservado, con toda la informacion nutricional para el producto. Presentacion en pote de 500 gramos. Cotizar por unidad de pote.
7	Margarina	Margarina vegetal, con 0 % de grasas trans, sin colesterol, con fibras fortificadas con vitaminas, bien conservado, con toda la informacion nutricional para el producto. Presentacion en pote de 500 gramos. Cotizar por unidad de pote.
8	Leche entera liquida	Conforme a plantilla DNCP AE011 - Leche entera fluida UAT. Cotizar por litro.
9	Queso rallado	Queso rallado, elaborada con queso de pasta dura, semi sura y blanda, leche pasturizada, fermentos lacticos, cloruro de calcio, cloruro de sodio y cuajo, crema de leche y almidon de maiz, bien conservados envasados en sobres. Presentacion en envases plásticos de 115 o 120 gr. Cotizar por unidad

10	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, como minimo de 6 meses de fecha de vencimiento desde la entrega del producto, con toda la informacion nutricional proporcionada para el producto, presentacion en frasco 1000 gramos. Cotizar por frasco.
11	Cilantro/ Kuratu	Kuratu cilantro molido, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 15 gramos. Cotizar por sobre
12	Laurel de españa	Laurel de españa, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 15 gramos. Cotizar por sobre
13	Extracto de tomate	Extracto de tomate, bien conservados, presentacion en envase de 300 gramos, con plazo minimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
14	Oregano seco	Oregano, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 100 gramos. Cotizar por sobre.
15	Pimienta	Pimienta, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 100 gramos. Cotizar por sobre.
16	Sal fina	Sal fina yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plastico impermeable, presentacion en paquete de 1 kilogramo. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por kilo.
17	Sal gruesa	Sal gruesa yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plastico impermeable. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por kilo.
18	Vinagre blanco	De color blanco, con los siguientes ingredientes: vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y con un vencimiento no menor de 6 meses en el momento de la recepción, con la marca Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de Vencimiento, lote N° etc. Cotizar por litro.
19	Pure de Tomate	Pure de tomate, bien conservados, presentacion en envases de 520 gramos, con plazo minimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
20	Ketchut pote x 250gr	Ketchup, bien conservados, presentacion en envases sachet o pote de 250 gramos, vencimiento no menos a seis meses desde su entrega. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
21	Salsa de tomate x 500gr	Salsa de tomate, bien conservados, presentacion en envases sachet o pote de 500 gramos, con plazo minimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
22	Mostaza pote x 250gr	Mostaza, bien conservados, presentacion en envases sachet o pote de 250 gramos, vencimiento no menos a seis meses desde su entrega. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.

23	Mayonesa de 3kg	Mayonesa de 3kg, bien conservados, con los siguientes ingredientes como minimo: agua, oleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azucar, jugo de limon, con un plazo minimo de entrega de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Presentacion en envases sachet de 3 kilogramo. Cotizar por unidad.
24	Mayonesa de 500gr	Mayonesa de 500 gramos, bien conservados, con los siguientes ingredientes como minimo: agua, oleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azucar, jugo de limon, con un plazo minimo de entrega de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Presentacion en envases sachet de 500 gramos. Cotizar por unidad.
25	Pan para sandwich	Pan de sandwich, bien conservados en paquetes de 1 kilogramo. Cotizar por kilo
26	Pan para hamburguesa	Pan para hamburguesa, presentacion en paquetes de 6 unidades. Cotizar por paquete de 6 unidades
27	Pan para panchos	Pan para panchos, de viena, presentacion en paquetes de 12 unidades. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por paquete de 12 unidades
28	Mermelada de guayaba.	Mermelada de guayaba, bien conservados, sin sabor ni olor desagradables, libre de sustancias extrañas y moho, con la marca del bien y la descripción de ingredientes e información nutricional, presentación en frascos de 1kilo. Cotizar por frasco de 1 kilo.
29	Miel negra	Miel negra pura, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional, presentación en botella de 1 litro. Cotizar por frasco de 1 litro
30	Ñoquis	Ñoquis, elaborado con harina tipo "000" y papas, pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de paquete.
31	Disco para empanada mediano	Discos para empanadas, frescas, bien conservados, para freir u hornear, tamaño mediano, en paquetes de 12 unidades. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por paquete de 12 unidades
32	Fideo Surtido	Fideos surtidos en sus distintas variedades (Cortadito, caracolito, tirabuzón, moñito, cinta, espagueti, etc) . Elaborado con harina tipo 000 sin mezclas con sustancias extrañas, acidez 0,45% expresado en acido lactico, ceniza 0,65%, con humedad de 13% a 14% y dureza en prueba de coccion, no quebradizos, en buen estado de conservación. Presentacion en bolsas impermeables de 1 kilo. Cotizar por paquete de 1 kilo.-
33	Café Instantaneo concentrado 200g	Café instantaneo concentrado, de café granulado tostado tipo exportación, con plazo minimo de entrega de un año antes de su vencimiento, presentacion en envases de conservación de 200gr. Cotizar por unidad.
34	Jugo elaborado sobre x 8L	Jugo elaborado en polvo, concentrado, bien conservados, como minimo de 6 meses de fecha de vencimiento, con toda la informacion nutricional proporcionada para el producto. Presentacion en sobre de 200 gramos que rinde para ocho litros. Cotizar por unidad de sobre

35	Arveja en lata	Arveja en lata, bien conservados, presentacion en envases lata de 200 gr. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de lata
36	Choclo en lata	Choclo en lata, bien conservados, presentacion en envases lata de 200 gr. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad de lata
37	Arroz tipo glace	Arroz tipo glace, tipo I granos enteros tipo exportación, descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas. Presentacion en bolsas. Cotizar por kilo
38	Poroto rojo	Poroto rojo o colorado, cosecha del año, granos enteros descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas. Presentacion en bolsa impermeables de 1 kilo. Cotizar por kilo.
39	Harina de Maiz	Harina de maiz blanco, frescos, sin gorgojos u otros insectos, no ardidos, sin moho ni olor, bien conservados. Presentacion en bolsa de plastico impermeable. Cotizar por kilo.
40	Crema de leche.	En sachet, de 1000 ml. Presentacion en pote de 1000 ml. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por unidad.
41	Dulce de batata	Dulce de batata, en panes de 200 gr aromatizado con vainilla sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos, descripcion de ingredientes e informacion nutricional impresa en el contenido con un plazo de entrega minimo de 1 año antes del vencimiento, presentacion en panes de 200 gramos. Cotizar por unidad.
42	Dulce de durazno	Dulce de durazno conservado en almibar en mitades, como minimo de 1 año de fecha de vencimiento desde la entrega del producto, con toda la informacion nutricional proporcionada para el producto, presentacion en lata 820 gramos. Cotizar por lata.
43	Canela	Canela molida, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 100 gramos. Cotizar por unidad de sobre
44	Vainilla	Vainilla, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 100 gramos. Cotizar por unidad de sobre
45	Comino	Comino molido, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 50 gramos. Cotizar por sobre
46	Maíz loco	Granos enteros descascarados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos, u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
47	Levadura	Levadura seca de 50 gramos. Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar por unidad de paquete de 50g.

48	Salsa de Soja	Salsa de soja de 1 litro, bien conservadas, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada envase, fecha de envasado e información nutricional. Presentación frasco de 1 litro. Cotizar por unidad
49	Aji/Pimiento molido	Pimenton dulce, sin sustancias extrañas, bien conservados, Presentacion en sobre de 50 gramos. Cotizar por unidad de sobre
50	Grasa vegetal	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad. Presentacion por paquete de 500g. Cotizar por unidad de paquete de 500 gramos.
51	Maní	Deberá ser granos sanos, con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción. Presentacion en paquete de 300 gramos. Cotizar por unidad de paquete de 300 gramos.
52	Mate cocido soluble	Soluble Instantáneo, con fecha de envasado e información nutricional en cada contenido. Presentación en frasco de 75 gramos. Cotizar por unidad de frasco.
53	Café molido	No debe contener sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de Café molido envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar por unidad en paquete de 500 gramos.
54	Choclo de maíz	Choclo de maiz entero fresco, sin conservantes. Presentación unidad de espiga entera. Cotizar por unidad de espiga entera.
55	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Presentación en frasco de 250 ml. Cotizar por unidad de frasco de 250ml.
PRODUCTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
56	Cabeza de ajo	Cabeza de ajo de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentacion en malla individual de 1 unidad de ajo. Cotizar por unidad de cabeza de ajo.
57	Mandioca	Mandioca frescos y maduros, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción. Presentacion en bolsa. Cotizar por kilo
58	Orégano en hoja	Oregano en hoja, frescos, y bien conservados en mazo. Presentacion en bolsa. Cotizar por unidad de mazo.
59	Remolacha	Remolacha frescos y maduros, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentacion en bolsa 1 kilo. Cotizar por kilo
60	Banana	Según Plantilla DNCP N° DNCP000097. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo

61	Manzana	Manzanas Maduras pero frescas en buen estado de conservación. Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
62	Naranja	Naranjas Maduras pero frescas en buen estado de conservación. Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Presentacion en bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo
63	Jamón	Jamon cocido, tipo exportacion, sin olor ni contaminación. La provisión se hara por kilo y en rodaja o fetas, deben ser frescos y no congelado, envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
64	Queso para sandwich	Queso tipo para sandwich, frescos y tiernos, sin olor ni contaminación, deben ser frescos y no congelado, envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. La provisión se hara por kilo y en rodaja o fetasa, presentacion en paquete de 1 kilogramos cortado en fetas. Cotizar por kilo
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
65	Muslo de pollo	Muslo de pollo tamaño grande, congelado, envasado en bolsas de polietileno con la fecha de vencimiento impresa, transportado en vehiculos habilitados por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el trasnporte y manipuleo, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorifico. Cotizar por kilogramo.
66	Pollo entero	Pollo entero, congelado, envasado en bolsas de polietileno, transportado en vehiculos habilitados por autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, la provision será por kilogramos, en buenas condiciones de conservacion. Cotizar por kilo.
67	Carnaza blanca	Carnaza blanca, carne fresca, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el trasnporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorifico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
68	Costilla	Costilla de 1ra calidad, carne fresca, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorifico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
69	Puchero de 1ra.	Puchero de 1ra calidad, carne fresca, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el trasnporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorifico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.

70	Vacio	Vacio, carne fresca, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorifico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
71	Carnaza de 1ra.	Carnaza de 1ra calidad, carne fresca, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorifico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
72	Carne molida	Carne molida de 1ra calidad, carne fresca, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorifico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
73	Pancho	Pancho de 1ra calidad, conservados en buen estado. Cotizar por kilo
74	Chorizo	Chorizo de 1ra calidad, parrillero sin picantes y con picantes de acuerdo al pedido, frescos y conservados en buen estado. Cotizar por kilo
75	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna, en paquete de 12 unidades. Bien conservados, con la fecha de vencimiento minimo de 6 meses posteriores, con la informacion nutricional requerida. Cotizar por unidad de hamburguesa.
76	Carne vacuna en Res	Se recibirá carne limpia de novillos de 1ra categoría, con clasificación en el mercado del tipo exportación, como mínimo de novillos medio gordos, de 2 a 4 años aproximadamente (hasta 4 dientes), en cortes de media res con un peso mínimo de 120 kilos y máximo de 160 kilos cada media res, los cortes de 1ra Categoría (trasero) y 2da Categoría (delantero) deberá tener un rendimiento de un mínimo de 54 % del peso total de cada animal, con todas su partes (lomo, bola de lomo, lomito rabadilla, carnaza negra, carnaza blanca, etc.).Producción Nacional. Cotizar por Kilo al Gancho.
77	Carne de cerdo	Carne de Cerdo En Res: Carne de Cerdo Fresco, sin olor y sabor desagradable, sin tocino de cerdo grande, tipo exportación, en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, suciedad de arrastre materia fecal, contenido gastrointestinal, etc.). Cotizar por kilo al Gancho.
BEBIDAS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
78	Gaseosa de 2 Lts.	Gaseosa en botellas de 2 litros, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonadata, azucar, colorante, INS 150 D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeina. Cotizar por unidad
(Programa 1.1.12) Regimiento Escolta Presidencial (REP)		

PRODUCTOS NO PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
79	Harina de maíz	Harina de maíz, sin gorgojos u otros insectos, no ardidos, sin moho ni olor, bien conservados, en bolsa de plástico impermeable de 5 kgrs. Cotizar por kilo.
80	Arroz bolsa x 5 kg	Arroz tipo Glacé, tipo I, granos enteros tipo exportación, descascados, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas, en bolsa de 50 kls. Cotizar por kilo.
81	Fideos en bolsa de 5 kg	Fideos surtidos, no quebradizos, bien conservados, en bolsa de plásticos impermeable de 5 kgr. Cotizar por kilo.
82	Sal fina en bolsa de 1 kg	Sal fina yodada, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsa de plástico impermeable de 1 kg. Cotizar por kilo.
83	Leche entera tetrapack de 1lt	Plantilla DNCP - Versión 6
84	Manteca	Manteca, bien conservados, en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo.
85	Crema de leche x 500 gr	Crema de Leche bien conservados, envasado en pote o sachet de 500 grs.
86	Mayonesa x 1kg	Mayonesa, bien conservados, vencimiento no inferior a 1 año desde la recepción de la misma. En sachet o pote de 1 Kgr.
87	Mostaza x 900 ml	Mostaza, bien conservados. Vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma. En sachet o pote de 900 ml. o mas.
88	Salsa de tomate (Ketchup) x 250 gr	Salsa de tomate o Ketchup, bien conservados, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en envase de 950 grs. o mas.
89	Vinagre blanco x 1lt	Vinagre blanco, bien conservados, en botella de plástico de 1litro. Cotizar por litro.
90	Arveja en lata 200 GR	Arveja enlatado, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la fecha de recepción de la misma, en lata de 2 kgr.
91	Choclo en lata x 200 gr	Choclo enlatado, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en lata de 300 grs.

92	Café concentrado instantáneo x 200 gr	Café concentrado instantáneo, en paquete conservante de 1 kgr. Cotizar por 1 kilo.
93	Café soluble x 200 gr	Café soluble instantáneo, en frasco de 200 grs.
94	Mermelada de Guayaba x 1kg	Mermelada de guayaba, en buen estado de conservación, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en pote de 1 kg. Cotizar por kilo.
95	Durazno en almibar en lata	Durazno en almibar en lata, enteros, bien conservados.
96	Pure de tomate x 530 gr	Puré de tomate, bien conservados, en cartón TETRA PACK de 530 Grs.
97	Extracto de tomate x 1kg	Extracto de tomate, bien conservados, en cartón TETRA PACK de 1 Kgr.
98	Salsa de Soja x 1lt	Salsa de soja, bien conservados, en botella de 1 lt. Cotizar por litro.
99	Dulce de leche x 1kg	Dulce de leche, bien conservado, vencimiento no menor a 1 año desde la recepción de la misma, en pote de 1 kg.
100	Disco para empanada x 12 uni	Disco para empanadas frescas, bien conservados, para freír, tamaño mediano, en paquetes de 12 unidades. Cotizar por paquete.
101	Pan para sandwich x 1kg	Pan de sándwich, bien conservados, en paquete grande de 1 kgr.
102	Pan para hamburguesa x 6 unidades	Pan para hamburguesa, en paquete de 6 unidades, bien conservados.
103	Pancito x 12 uni	Pancito para pancho, en paquetes de 12 unidades.
104	Galleta molida x 1kg	Galleta molida, bien conservados, en paquete de 1 kgr.
105	Comino x 1kg	Comino. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquete o bolsa de polietileno de 1 kgr. Cotizar por kilo.

106	Laurel de españa x 1kg	Laurel de España. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquete o sobre de 1 kgr.
107	Orégano x 100 gr	Oregano seco. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquete o bolsa de polietileno de 500 grs. Cotizar por paquete.
108	Pimienta x 100 GR	Pimentón dulce. Especies secas, sin sustancias estraña, en paquete o bolsa de polietileno de 1 kilo. Cotizar por kilo.
109	Nuez moscada x 250 gr	Nuez moscada. Especies secas, sin sustancia extraña, en paquetes o so-bres de 250 grs. Cotizar por sobres.
110	Huevo de gallina x 30 uni	Huevos frescos conservados en buen estado, en planchas de 30 unidades. Cotizar por unidad.
111	Jugo Elaborado en polvo x 8lt	Jugo elaborado en polvo en paquete para 8 litros.
PRODUCTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
112	Queso para sándwich x 1kg	Queso para sándwich fresco y bien conservado. Presentación en bolsa de polietileno de 1 kgr. Cotizar por kilo.
113	Cabeza de ajo	Cabezas de Ajo, de tamaño media-no, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, deberá estar exenta de brotes. Presentación en tira de 30 unidades. Cotizar por unidad de cabeza de ajo
114	Lechuga	Lechuga frescas, no resacas y bien conservadas . Presentación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad de mazo.
115	Perejil	Perejil fresco, no resaco y bien con-servado. Presentación en bolsa de 10 unidades. Cotizar por unidad de mazo.
116	Acelga	Acelga fresca en mazo, no resaca y bien conservada. Presentación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad (mazo).
117	Cebollita en hoja	Cebollita en hoja fresca, no resaca y bien conservadas, en mazo. Presen-tación en bolsa de 12 unidades. Cotizar por unidad de mazo.
118	Remolacha	Remolacha fresca, no resaca y bien conservada. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
119	Repollo	Repollo fresco, no resaco y bien conservado. Presentación en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo.

120	Banana	Plantilla DNCP - Versión 2
121	Limón	Limón maduro pero fresco, en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
122	Manzana	Manzana madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en caja de 50 unidades. Cotizar por kilo.
123	Pera	Pera madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en caja de 50 unidades. Cotizar por kilo.
124	Naranja	Naranja madura pero fresca, en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 100 unidades. Cotizar por kilo.
PRODUCTOS CARNICOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
125	Hamburguesa de carne vacuna x 60 uni	Hamburguesa de carne vacuna, fresca y conservada en buen estado. Presentación caja de 60 unidades. Cotizar por caja.
126	Fiambre	Fiambre tipo paris por kilo, sin pican-tes, bien conservados. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kgr. Cotizar por kilo.
127	Jamonada	Fiambre tipo paris por kilo, sin pican-tes, bien conservados. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kgr. Cotizar por kilo.
128	Pancho	Panchos, bien conservados. Presentación en bolsa de polietileno de 5 kgr. Cotizar por kilo.
129	Chorizo	Chorizo parrillero sin picantes, frescos y en buen estado de conservación. Presentación en bolsa de 5 kgr. Cotizar por kilo.
130	Costilla	Costilla de 1a., como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, de tipo exportación. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
131	Carnaza de 1a.	Carne limpia, fresca y bien conservados. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
132	Bola de lomo	Carne limpia, fresca y bien conservados. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
133	Carne de cerdo	Carne de cerdo en res, fresco, sin tocino, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento. Presentación en bolsa de 10 kgr. Cotizar por kilo.
134	Pollo entero	Carne de pollo entero, limpia, fresca y bien conservadas. Presentación en bolsa de 8 unidades. Cotizar por kilo.

135	Surubí	Carne limpia, fresca del día y bien conservadas. Presentación bolsa x 5 kgr. Cotizar por kilo.
BEBIDAS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
136	Gaseosa 2 litros	Gaseosa en Botella descartable de plastico, con tapa roscable de de 2 litros. Presentación en pack de 6 unidades en varios sabores. Cotizar por unidad.
137	Gaseosa 250 ml	Gaseosa en Botella descartable de plastico, con tapa roscable de 250 ml. Presentación en pack de 12 unidades en varios sabores. Cotizar por unidad.
(Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)		
PRODUCTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
138	Banana	Tamaño mediano, en buen estado de conservación en el momento de la recepción, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme presentación en cajas de 20 kilogramos. Cotizar por kilos.-
139	Mandioca fresca pelada	Mandioca de raíces blanca, brillante, sin contenido líquido en el envase, sano, limpio, turgente, de buen color, bien formado y desarrollado, en perfecto estado de conservación. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido de peso neto. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de vencimiento legible (día, mes y año). N° de: R.E. y R.S.P.A. vigente Envase: envasadas al vacío, limpios, sin contenido de líquido, sano, sin imperfecciones. Transporte: Refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.
140	Pepino	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.
141	Disco para empanada	Discos grandes para empanadas: masa a base de harina. Con film separador entre cada disco. Diámetro entre 14 y 16 cm. Envase: Limpio, sano, herméticamente cerrado. Rotulado: En el cuerpo del envase 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", N° de: R.E., R.S.P.A. vigente. Transporte: Refrigerado manteniendo la cadena de frío no superior a 4° C y en condiciones de higiene adecuado. Presentación: paquetes de 12 unidades hasta 500 g.

142	Ananá o piña	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.</p> <p>Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.</p> <p>Peso por unidad: mínimo 1,5 Kg.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>
143	Limón	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.</p> <p>Características: Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.</p> <p>Peso por unidad: mínimo 60 g.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Presentación: en bolsas tipo rejilla de plástico en cajas cosechadoras.</p>
144	Queso para sandwich	<p>Deberá ser proveído sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENACSA. Se recibirá por kilo neto, cortado en fetas, protegidos por bolsas de polietileno. Serán rechazadas las partidas por descomposiciones que se notaren en los productos, deberá llevar la marca impresa en los envases, con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su habilitación por el SENACSA, INAN, R.E. y R.S.P.A, si correspondiere. Transportado en vehículo refrigerado. Cotizar por Kilo.</p>
145	Remolacha	<p>Sanas, lavadas libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Peso por unidad: mínimo 150 g.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>
146	Repollo	<p>Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. sin hojas exteriores verdes abiertas. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Cotizar por kilo.</p>
147	Mayonesa	<p>Emulsión de aceite vegetal comestible con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos, aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. Color amarillo suave y uniforme.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Cotizar en envase de 475gr.</p>
148	Naranja	<p>Producto maduro procedente del fructificación de una planta sana. Características: Fruto sano, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollado y formado, seco, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firme, turgente, sin golpes ni machucones, bien coloreado de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.</p>

149	Ajo	<p>Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, secos, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados.</p> <p>Peso por unidad: mínimo 40 gramos.</p> <p>Envase: redecillas de plástico, limpias y cerradas.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>
150	Leche entera	<p>Leche Entera liquido: Con tratamiento UAT en Tetra Pack, En presentación de un (1) litro, envasado reforzado. Con contenido de calcio, fósforo, sin aditivos (azúcar, chocolate, cereal, antioxidantes, conservantes y/o colorantes), fecha de vencimiento no inferior a 4 (cuatro) meses a partir de la fecha de entrega, información nutricional y Leyenda Donado por el Ministerio de Desarrollo Social. Prohibida su comercialización impresas en el envase. Registro Sanitario vigente. Observación: Cotizar por Unidad.</p>
151	Huevo de gallina	<p>huevos frescos de gallina, Tipo A; enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cáscara seca.</p> <p>Peso por unidad: 55 a 65 gramos.</p> <p>Rotulado: En cada pack: Nombre del alimento Tipo de huevo. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de: R.E.</p> <p>Envase: Packs herméticamente cerrados de 6 placas, limpios y sin imperfecciones.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos. Cotizar por plancha.</p>
PRODUCTOS NO PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
152	Arroz tipo glase	<p>Arroz tipo Glacé, granos enteros descascarados, secos, sin picaduras, en buen estado de conservación, libre de gorgojos u otros insectos, polvos y otras sustancias extrañas, presentación en paquete de 1kg. Cotizar por kilos.</p>
153	Vinagre Blanco	<p>Vinagre blanco, bien conservados, en botella de plástico de 1 litro. Cotizar por litro.</p>
154	Dulce de batata	<p>Dulce de Batata, cotizar por 500 gr en adelante.</p>
155	Ravioles	<p>Ravioles de variedad surtida (carne, pollo, cuatro quesos, ricota), pasta fresca, bien conservados en paquetes de 1kg. Cotizar por unidad de paquete.</p>
156	Ñoquis	<p>Ñoquis: tamaño uniforme hecho de semolín, puré de papas, manteca, huevo y sal.</p> <p>Peso por paquete: de 400 a 500 gramos.</p> <p>Envase: Limpio, sano, herméticamente cerrado. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año).. N° de Registro del Establecimiento (R.E. N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes.</p> <p>Transporte: Refrigerado manteniendo la cadena de frío no superior a 4° C y en condiciones de higiene adecuado.</p>
157	Extracto de Tomate	<p>En presentación envase tetra pack de 520gr de peso neto como mínimo, fecha de vencimiento no inferior a 6 (seis) meses a partir de la fecha de entrega y Leyenda Donado por el Ministerio de Desarrollo Social. Prohibida su comercialización impresas en el envase. Con Registro Sanitario vigente. Observación: Cotizar por Envase de 500gr como mínimo.</p>

158	Salsa Picante	Salsa picante, bien conservada, presentacion en frascos de 500 ml en adelante; Cotizar unidad.
159	Cafe	Café instantáneo en presentacion de frasco de 200g.
160	Salsa de soja	<p>Salsa obtenida por procesos de fermentación de soja; colorantes caramelo y conservantes sorbato de potasio. Color, olor y sabor característico según corresponde. Cotizar frasco de 250cc en adelante</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Frasco limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa , higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>
161	Queso tipo Rallado	Elaborado con queso reggianito deshidratado, sin sustancias extrañas ni olor desagradable, presentación en paquetes de 40 gramos, bien conservado, con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su habilitación INAM, R.E. y R.S.P.A (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).
162	Sal Fina Yodada	<p>Forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salado franco. No debe contener nitritos ni nitratos.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: paquete limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Observación: Cotizar por Paquete de 500gr.</p>
163	Crema de Leche	<p>Producto obtenido por desnatación de la leche entera con un 35 a 40 % de grasa.</p> <p>Peso por unidad:500gr.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto.</p> <p>Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de Habilitación de Establecimiento de SENACSA y N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: bolsas sachet, limpia, sana, herméticamente cerrada, sin imperfecciones.</p> <p>Transporte: Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>
164	Durazno en almibar en lata	En latas de 800 gramos como mínimo, con un plazo de entrega como mínimo de 1 año antes de su vencimiento con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Con la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).
165	Arveja en lata	<p>Granos de arveja enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniformes. Sin olores ni sabores extraños. Los granos de choclo contenidos en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido peso neto y peso escurrido. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote.</p> <p>Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p>Envase: Latas higiénicas. Limpio, sano, inviolable, sin abolladura o herrumbre. Marca del fabricante visible. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Lata de 200gr.</p>

166	Choclo en lata	<p>Granos de choclo enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniformes. Sin olores ni sabores extraños. Los granos de choclo contenidos en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido peso neto y peso escurrido. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p>Envase: Latas higiénicas. Limpio, sano, inviolable, sin abolladura o herrumbre. Marca del fabricante visible. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>
167	Aceite vegetal comestibles de oliva	<p>Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente mediante procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Los aditivos no están permitidos en estos productos.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, aceite de oliva virgen, composición esencial. Contenido neto en litros. País de origen. Identificación del lote, fecha de elaboración y vencimiento (mes y año). N° de: R.E. y R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: adecuado, frasco higiénico, herméticamente cerrado, sano, sin imperfecciones como abolladuras.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Frasco de 500ml en adelante.</p>
168	Harina de maíz	<p>Harina de Maíz envasada: precocida, obtenida de los granos de maíz, Zea Mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance el grado apropiado de finura, el producto debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, deberá estar exento de sabores y olores extraños, suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos, no contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. Características organolépticas, color amarillo o dorado, sabor y olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación. Vencimiento no inferior a 4 (cuatro) meses a partir de la fecha de entrega. información nutricional y Leyenda Donado por el Ministerio de Desarrollo Social. Prohibida su comercialización impresas en el envase, envasado en bolsas intactas de CRISTAL, transparentes de polietileno de alta densidad (30 micras), en presentación de 1 kilogramos de peso neto. Registro Sanitario vigente. Observación: Cotizar por Paquete de 1 kilogramos.</p>
169	Fideos	<p>Elaborado a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten integral (Triticum durum), en sus diferentes formas. Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Presentación de 400gr. (Cotizar un paquete de 400gr).</p>
170	Edulcorante líquido	<p>Líquido transparente, de bajo valor calórico, a base de ka'a he'e.</p> <p>Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; entre sus principios activos principales esteviósido. Cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de autorización por D.N.V.S del MSP y BS. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: frascos, higiénicos, herméticamente cerrados, inviolables, sin golpes ni rajaduras.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. Frasco de 1litro.</p>

171	Poroto	De tipo San Francisco, de granos enteros, sanos, secos y limpios, de la cosecha del año sin sustancias extrañas, insectos, moho, sin humedad, fecha de vencimiento no inferior a 6 (seis) meses a partir de la fecha de entrega y Leyenda Donado por el Ministerio de Desarrollo Social. Prohibida su comercialización impresas en el envase, envasado en bolsas intactas, transparentes de polietileno de alta densidad (18 micras), en presentación de 1 kilogramos de peso neto. Registro Sanitario vigente. Observación: Cotizar por Paquete de 500gr.
PRODUCTOS CÁRNICOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
172	Jamón Cocido	Jamón cocido en bolsas higienicas, hermeticamente cerradas al vacío sin imperfecciones, Contenido neto en kilogramos, rotulados con fecha de elaboración y vencimiento , especificando día, mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del Fabricante visible, N° de RE y R.S.P.A Características; pasta prensada, elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte en vehiculos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frio. Cotizar por kilogramo.
173	Muslo de pollo	Tejido muscular procedente del pollo. Color levemente rosado, olor suave y característico de carne de pollo fresca, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados. Peso por unidad: entre 350 a 400 gramos, sin cadera. Rotulado: Fecha de vencimiento no inferior a 6 días en el momento de la recepción. Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente. Envase: bovinas selladas de origen, limpias. 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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frio. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. Cotizar por kilo.
174	Costilla de 1ª	Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.
175	Lomo	Lomo. Presentacion en paquete de 5 kilos, fresco, como minimo de 12 hs de reposo posterior al faenamiento del novillo, de tipo exportacion, transportado en vehiculos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo.

176	Peceto	<p>Parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador.</p> <p>Peso por unidad: mínimo de 2 kilogramos.</p> <p>Rotulado: Fecha de vencimiento clara y visible (día, mes, año). Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente</p> <p>Envase: herméticamente cerradas al vacío por unidad, sin imperfecciones, sin exceso de líquido y sin contenido de aire, limpio, sano, herméticamente cerrado en cajas de plástico.</p> <p>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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. Cotizar por kilo.</p>
BEBIDAS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
177	Agua Mineral de 20 litros	En cumplimiento a la Ley 836/80 código sanitario, se solicita a los potenciales oferentes, la Habilitación de Registro de Establecimiento, expedida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), la cuál será considerada de carácter Excluyente.
(Programa 1.1.9) Comando en Jefe (COMANJEFE)		
ALIMENTOS VARIOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
178	Queso para sandwich	Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable ni contaminación, la provisión será por kg, en rodaja y en paquete de 1 kg. Como minimo, Producción Nacional
179	Leche entera liquido	Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5 Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).
180	Leche descremada liquido	Leche descremada liquida: Será proveída leche entera pasteurizada UAT de larga vida en envase de Tetra Pack de 1 litro, aptas para consumo humano de marca registrada impresa en el envase, contendrá la información nutricional en el envase, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, habilitación del SENACSA, habilitación del INAM con su R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6 MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Observación: de conformidad a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa: Los Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional. Se deberá cotizar por unidad.-
181	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Como minimo, Cotizar por kg. Producción Nacional

182	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pack de 220 gr. Cotizar por unidad.
183	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grms., con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada envase. Sin sodio. Cotizar por unidad.
184	Arroz	Arroz tipo glase, con calcio, sodio, potasio, hierro, carbohidratos y proteínas. Presentación en paquete de 5 kls. Cotizar por paquete de 5 kg.
185	Huevos de gallina	Tipo A, color rojo, enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cascara seca. Rotulado en cada pack tipo de huevo, fecha de vencimiento (día, mes, año). N° de Habilitación de Establecimiento de SENACSA vigente. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en placas de 30 unidades en packs de 6 placas, como mínimo. Se deberá cotizar por unidad.
186	Sal fina	Sal fina yodada, sin sodio. Presentación en paquete plástico de 1 kg. Cotizar por kg.
187	Disco para empanada	Discos para empanadas, para freir, tamaño grande, bien conservados en paquetes de 12 unidades. Cotizar por paquetes.
188	Jugo Elaborado en polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., con azúcar incluido, sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por sobre.
189	Caramelo Frutal	Caramelos con rellenos frutales, presentacion en paquete 810 gr. Cotizar por paquete.
190	Caramelo de leche	Caramelos de leche con relleno, presentacion en paquete 822 gr.Cotizar por paquete.
191	Caramelo café	Caramelos de cafe con relleno, presentacion en paquete 822 gr.Cotizar por paquete.
192	Galletita Salvado	Galletita salvada. Valor energetico 1744 KJ/422 kcal. Grasas/lipidos, proteínas, fibras alimentarias livianas y crocantes de gluten bajas en calorías.Cotizar por unidad - Planilla: DNCP000064
193	Galletita Criollita	Galletita Criollita, presentacion en paquete.Cotizar por unidad.
194	Cocido instantaneo	Cocido instantaneo, presentación en envase de 150gr. Cotizar por paquete.
195	Latas de Durazno	Duraznos en almíbar 820 gr. Presentacion en lata

196	Yerba mate en paquete de 1 kilo	El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. 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 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
197	Yerba mate compuesta con hierbas	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 Ilexparaguariensis Saint Hillairie (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 se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendan y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en caja de cartón, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en caja de 500 gr. Como mínimo. La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos: Olor : característico. Color : verde mate. Sabor : ligeramente amargo. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. 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. 5. Lote. 6. Fecha de vencimiento. 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 8. Datos del Importador, en caso de productos importados. 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
198	Vinagre blanco de 1Lts.	El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo. Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino. Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos; Sabor : ácido y picante que puede ser áspero pero no acre. 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. 5. Lote. 6. Fecha de vencimiento (Exceptuado para el vinagre). 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 8. Datos del Importador, en caso de productos importados. 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones
BEBIDAS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
199	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 500 ml, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.

200	Gaseosa en botella de 2 lts.	Gaseosa en botellas de 2lts como mínimo, 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 de plástico/, agua mineral gasificada, 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.
201	Bebida Isotónica de 500 cc	Bebida isotónica en botella de 500 cc para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) agotados durante el ejercicio Agua, azúcares, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de potasio, concentrado sabor moras, saborizante natural de lima limón, cloruro de magnesio, fosfato tripotásico, cloruro de calcio, niacinamida, piridoxina, cianocobalamina, sabor a elección de convocante.
202	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en botellas de 1 Lts. Cotizar por unidad.
203	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en bidon de 5 Lts. Cotizar por unidad.
204	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial, presentación en tetrapack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
205	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial dietetico presentación en tetrapack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
ALIMENTOS VARIOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
206	Te de Anis	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
207	Te de boldo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
208	Te de manzanilla	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de manzanilla. Presentación en caja de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
209	Té de menta	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de menta. Presentación en caja 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
210	Te verde	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
211	Te rojo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
212	Te burrito	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.

213	Te Ka,a he,e	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
214	Te Jaguarete ka,a	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
215	Te negro	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 20 saquitos x 3g cada uno como minimo. Cotizar por caja.
CARNICOS Y EMBUTIDOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
216	Carne molida	Carne molida de primera de carnaza negra, limpia, fresca y bien conservadas, provisión por kg.
217	Lomo	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, 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, 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 vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.
218	Rabadilla	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, 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, 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 vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.
219	Carnaza de 1era	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, 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, 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 vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.
220	Vacio	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, 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, 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 vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.

221	Jamón	Jamón cocido fresco y conservado en buen estado, con bajas calorías, libre de gluten, envasados al vacío en rodajas, presentación en paquete plástico resistente y sellado de 230gr. Cotizar por kilo.
222	Pancho	Pancho fresco y conservado en buen estado. Cotizar por kg.
223	Muslo de pollo	Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada muslo deberá tener como mínimo 150gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas 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.
224	Pollo entero	Fresca y conservados en buen estado. Presentacion paquete de pollo entero en plásticos resistentes. Cotizar por kg.
225	Pechuga de Pollo	Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada pechuga deberá tener como mínimo 200 gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas 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.
226	Costilla	Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, ternura, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo
227	Surubi en rodajas	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Se deberá cotizar por kg.
228	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna congelada, sin perder la cadena de frío, presentacion en caja de 48 unidades. Cotizar por caja
ALIMENTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
229	Pera	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
230	Manzana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
231	Banana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.

232	Limon	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, en bolsas , sin sustancias extrañas contaminantes. Como mínimo. Cotizar por kilo
233	Anana o Piña	Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machacones, bien coloreadas de acuerdo a la características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Cotizar por unidad.
234	Lechuga	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenidas en cajas, como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo. Cotizar por unidad.
235	Perejil	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenida en cajas, como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo. Cotizar por unidad.
236	Cebollita en hoja	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenida en cajas. Como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo. Cotizar pot unidad.
237	Ajo por kilo	Cada Cabeza de ajo deberá tener un peso mínimo de 40 gramos cada uno, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, la entrega será en redecillas de plástico, la cotización y presentación deberá ser en bolsa de 1 kg, como mínimo

(Programa 1.1.10) Fuerzas Militares (FFMM)

ALIMENTOS VARIOS

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
238	Queso para sandwich	Elaborado con leche vacuna, fresca y tierna, sin olor desagradable ni contaminación, la provisión será por kg, en rodaja y en paquete de 1 kg. Como minimo, Producción Nacional
239	Leche entera liquido	Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5 Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).
240	Leche descremada liquido	Leche descremada liquida: Será proveída leche entera pasteurizada UAT de larga vida en envase de Tetra Pack de 1 litro, aptas para consumo humano de marca registrada impresa en el envase, contendrá la información nutricional en el envase, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, habilitación del SENACSA, habilitación del INAM con su R.E. y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6 MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Observación: de conformidad a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa: Los Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 264/14 De fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional. Se deberá cotizar por unidad.-

241	Dulce de leche	Dulce de leche, bien conservado, presentación en pote de 1 kg. Como minimo, Cotizar por kg. Producción Nacional
242	Extracto de tomate	Extracto de tomate con carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Presentación en envases de cartón tetra pak de 500 gr. Cotizar por unidad.
243	Cafe concentrado instantaneo	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grms., con un plazo mínimo de entrega de un año antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada envase. Sin sodio. Cotizar por unidad.
244	Arroz	Arroz tipo glase, con calcio, sodio, potasio, hierro, carbohidratos y proteínas. Presentación en paquete de 5 kls. Cotizar por paquete de 5 kg.
245	Huevos de gallina	Huevos frescos conservados en buen estado. Cotizar por unidad.
246	Sal fina	Sal fina yodada, sin sodio. Presentación en paquete plástico de 1 kg. Cotizar por kg.
247	Disco para empanada	Discos para empanadas, para freir, tamaño grande, bien conservados en paquetes de 12 unidades. Cotizar por paquetes.
248	Jugo Elaborado en polvo	Presentación en sobres para rendimiento de 8 lts., con azúcar incluido , sabor naranja, piña y frutilla. Cotizar por sobre.
249	Caramelo Frutal	Caramelos con rellenos frutales, presentacion en paquete 810 gr. Cotizar por paquete.
250	Caramelo de leche	Caramelos de leche con relleno, presentacion en paquete 822 gr.Cotizar por paquete.
251	Caramelo café	Caramelos de cafe con relleno, presentacion en paquete 822 gr.Cotizar por paquete.
252	Galletita Salvado	Galletita salvada. Valor energetico 1744 KJ/422 kcal. Grasas/lipidos, proteínas, fibras alimentarias livianas y crocantes de gluten bajas en calorías.Cotizar por unidad - Planilla: DNCP000064
253	Galletita Criollita	Galletita Criollita, presentacion en paquete.Cotizar por unidad.
254	Cocido instantaneo	Cocido instantaneo, presentación en paquete de 500gr. Cotizar por paquete.
255	Latas de Durazno	Duraznos en almíbar 820 gr. Presentacion en lata

256	Yerba mate en paquete de 1 kilo	El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. 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 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
257	Yerba mate compuesta con hierbas	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 <i>Ilexparaguariensis</i> Saint Hillairie (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 se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendan y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en caja de cartón, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en caja de 500 gr. Como mínimo. La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos: Olor : característico. Color : verde mate. Sabor : ligeramente amargo. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. 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. 5. Lote. 6. Fecha de vencimiento. 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 8. Datos del Importador, en caso de productos importados. 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
258	Vinagre blanco de 1Lts.	El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo. Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino. Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos; Sabor : ácido y picante que puede ser áspero pero no acre. 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. 5. Lote. 6. Fecha de vencimiento (Exceptuado para el vinagre). 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 8. Datos del Importador, en caso de productos importados. 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones
259	Aceite vegetal comestibles de oliva	Aceite vegetal comestible de oliva, sin colesterol, refinado en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, de color firme no turbio, apto para el consumo humano. Envasado de fábrica con la marca y tiempo de vencimiento en botella de 1 litro.-
260	Edulcorante Líquido	Edulcorante líquido de mesa, con ka'a he'e y cero calorías, presentación en frascos plástico con tapa rosca de 500 a 600 ml.-
261	Queso para untar	Queso para untar conservado, presentación en pote de 200 gramos
262	Pan Integral	Pan integral, para sandwich, en paquetes de 690 gr. Como mínimo, Cotizar por paquetes.

263	Mermelada de guayaba	Mermelada de guayaba, bien conservados, sin sabor ni olor desagradables, libre de sustancias extrañas y moho, con la marca del bien y la descripción de ingredientes e información nutricional, presentación en frascos de 1kilo. Como minimo. Cotizar por frasco de 1 kilos
264	Yogurt no dietético	Yogurt no dietético, envasado recientemente y bien conservados, en sachet de plástico de 1 litro. Como minimo. Cotizar por litro. Producción Nacional.-
265	Mostaza	Aderezo a base Mostaza con minerales y vitaminas A, B y C, con semillas de mostaza cultivados sustentablemente. Presentación en envases de plásticos de 900 gr como minimo. Cotizar por unidad.
266	Kétchup	Kétchup con carbohidratos, potasio, calcio y hierro. Presentación en envases plásticos de 250 gr. Cotizar por unidad.
267	Manteca	Manteca, bien conservados, en caja de 10 kgr. Cotizar por kilo.
268	Caramelo	Caramelos duros mentolados de sabores artificiales, presentacion en paquetes pequeños de 34 gramos. Cotizar por caja de 21 paquetes pequeños.
BEBIDAS VARIAS		
ITEM	DESCRIPCION	
269	Agua Mineral s/ Gas	Agua mineral sin gas. Bidones de 20 litros. Con fecha de vencimiento como mínimo de 30 días desde el momento de la entrega. El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E.) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario por alimento (R.S.P.A.), según Decreto MSP y BS N° 1635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80 (Código Sanitario). Deberán contener como mínimo la siguiente composición mg/l, Residuo seco soluble (180° C) 87, Ácido (en CaCO3) 8.5, Cloruro (en 01) 4, Nitrato (en N03) 19, Zin (en Zn) 0.03, Grado de mineralización oligomineral envasado en bidones de plástico. Cotizar por unidad.
270	Gaseosa	Gaseosa en botellas de plástico de 500 ml, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad.
271	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en botellas de 1 Lts. Cotizar por unidad.
272	Jugo Natural	Jugo natural de frutas presentación en bidon de 5 Lts. Cotizar por unidad.
273	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial, presentación en tetrapack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
274	Jugo Natural	Jugo natural de frutas sabor artificial dietetico presentación en tetrapack de 1 Lts. Cotizar por unidad.
275	Bebida energizante	Bebida energética deportiva, isotónica multifrutas, en presentacion de botella de 500 ml. Cotizar por unidad.

ALIMENTOS VARIOS		
ITEM	DESCRIPCION	
276	Te de Anis	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
277	Te de boldo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
278	Te verde	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
279	Te rojo	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
280	Te burrito	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
281	Te Ka,a he,e	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
282	Te Jaguarete ka,a	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
283	Te negro	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
284	Te de manzanilla	Te 100 % natural, bien conservados en cajas de 25 saquitos x 3g cada uno. Cotizar por caja.
CARNICOS Y EMBUTIDOS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
285	Carne molida	Carne molida de primera de carnaza negra, limpia, fresca y bien conservadas, provisión por kg.
286	Jamón	Jamón cocido fresco y conservado en buen estado, con bajas calorías, libre de gluten, envasados al vacío en rodajas, presentación en paquete plástico resistente y sellado de 230gr. Cotizar por kilo.
287	Pancho	Pancho fresco y conservado en buen estado. Cotizar por kg.
288	Muslo de pollo	Muslo de pollo fresco y conservado en buen estado. Presentacion paquete plástico resistente. Cotizar por kg.
289	Pollo entero	Fresca y conservados en buen estado. Presentacion paquete de pollo entero en plásticos resistentes. Cotizar por kg.

290	Costilla	Costilla de 1ra calidad, fresco, como mínimo de 12 hs de reposo posterior al faneamiento del novillo, de tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de musculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Cotizar por kilo
291	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna congelada, sin perder la cadena de frio, presentacion en caja de 48 unidades. Cotizar por caja
ALIMENTOS PERECEDEROS		
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
292	Pera	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
293	Manzana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
294	Banana	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
295	Ajo	Cabeza de 50grs. Aprox. Cada una, dientes blancos, sanos, enteros, sin brotes con piel firme secos limpios en perfecto estado de conservación, en el momento de la recepción y apto para el consumo humano.-
296	Naranja	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
297	Mamón	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.
298	Kiwi	Maduras pero frescas en buen estado de conservación, cotizar por kg.

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:

(Programa 1.1.5) Dirección General de Comunicación Social (DIGECOSO)			
PRODUCTOS CARNICOS			
ITEM	DESCRIPCION	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
1	PROVISION DE AGUA MINERAL	Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Edificio de la DIGECOSO (Asunción).	31/12/2025
2	PROVISION DE CAFÉ MOLIDO TORRADO		
3	PROVISION DE LECHE ENTERA		
4	PROVISION DE EDULCORANTE		
(Programa 1.1.8) Dirección General de Material Bélico (DIGEMABEL)			
PRODUCTOS NO PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
5	Huevos de gallina	Avda. Dr. Semidei c/ Ruta Transchaco (LOMA PYTA)	31/12/2025
6	Manteca dietetica de mesa		
7	Margarina		
8	Leche entera liquida		
9	Queso rallado		
10	Dulce de leche		
11	Cilantro/ Kuratu		

12	Laurel de españa
13	Extracto de tomate
14	Oregano seco
15	Pimienta
16	Sal fina
17	Sal gruesa
18	Vinagre blanco
19	Pure de Tomate
20	Ketchut pote x 250gr
21	Salsa de tomate x 500gr
22	Mostaza pote x 250gr
23	Mayonesa de 3kg
24	Mayonesa de 500gr
25	Pan para sandwich
26	Pan para hamburguesa
27	Pan para panchos
28	Mermelada de guayaba.
29	Miel negra
30	Ñoquis
31	Disco para empanada mediano

32	Fideo Surtido
33	Café Instantaneo concentrado 200g
34	Jugo elaborado sobre x 8L
35	Arveja en lata
36	Choclo en lata
37	Arroz tipo glace
38	Poroto rojo
39	Harina de Maiz
40	Crema de leche.
41	Dulce de batata
42	Dulce de durazno
43	Canela
44	Vainilla
45	Comino
46	Maíz locro
47	Levadura
48	Salsa de Soja
49	Aji/Pimiento molido
50	Grasa vegetal
51	Maní

52	Mate cocido soluble
53	Café molido
54	Choclo de maíz
55	Edulcorante liquido
56	Cabeza de ajo
57	Mandioca
58	Orégano en hoja
59	Remolacha
60	Banana
61	Manzana
62	Naranja
63	Jamón
64	Queso para sandwich
65	Muslo de pollo
66	Pollo entero
67	Carnaza blanca
68	Costilla
69	Puchero de 1ra.
70	Vacio
71	Carnaza de 1ra.
72	Carne molida

73	Pancho		
74	Chorizo		
75	Hamburguesa de carne vacuna		
76	Carne vacuna en Res		
77	Carne de cerdo		
78	Gaseosa de 2 Lts.		
(Programa 1.1.12) Regimiento Escolta Presidencial (REP)			
PRODUCTOS NO PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
79	Harina de maíz	Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Predio del REP (Asunción).	31/12/2025
80	Arroz bolsa x 5 kg		
81	Fideos en bolsa de 5 kg		
82	Sal fina en bolsa de 1 kg		
83	Leche entera tetrapack de 1lt		
84	Manteca		
85	Crema de leche x 500 gr		
86	Mayonesa x 1kg		
87	Mostaza x 900 ml		
88	Salsa de tomate (Ketchup) x 250 gr		
89	Vinagre blanco x 1lt		

90	Arveja en lata 200 GR
91	Choclo en lata x 200 gr
92	Café concentrado instantáneo x 200 gr
93	Café soluble x 200 gr
94	Mermelada de Guayaba x 1kg
95	Durazno en almibar en lata
96	Pure de tomate x 530 gr
97	Extracto de tomate x 1kg
98	Salsa de Soja x 1lt
99	Dulce de leche x 1kg
100	Disco para empanada x 12 uni
101	Pan para sandwich x 1kg
102	Pan para hamburguesa x 6 unidades
103	Pancito x 12 uni
104	Galleta molida x 1kg
105	Comino x 1kg
106	Laurel de españa x 1kg
107	Orégano x 100 gr
108	Pimienta x 100 GR
109	Nuez moscada x 250 gr

110	Huevo de gallina x 30 uni
111	Jugo Elaborado en polvo x 8lt
112	Queso para sándwich x 1kg
113	Cabeza de ajo
114	Lechuga
115	Perejil
116	Acelga
117	Cebollita en hoja
118	Remolacha
119	Repollo
120	Banana
121	Limón
122	Manzana
123	Pera
124	Naranja
125	Hamburguesa de carne vacuna x 60 uni
126	Fiambre
127	Jamonada
128	Pancho
129	Chorizo

130	Costilla		
131	Carnaza de 1a.		
132	Bola de lomo		
133	Carne de cerdo		
134	Pollo entero		
135	Surubí		
136	Gaseosa 2 litros		
137	Gaseosa 250 ml		
(Programa 1.1.13) Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL)			
PRODUCTOS PERECEDEROS			
ITEM	DESCRIPCION	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
138	Banana	Calle Oliva y 14 de mayo (Asunción).	31/12/2025
139	Mandioca fresca pelada		
140	Pepino		
141	Disco para empanada		
142	Ananá o piña		
143	Limón		
144	Queso para sandwich		
145	Remolacha		
146	Repollo		

147	Mayonesa
148	Naranja
149	Ajo
150	Leche entera
151	Huevo de gallina
152	Arroz tipo glase
153	Vinagre Blanco
154	Dulce de batata
155	Ravioles
156	Noquis
157	Extracto de Tomate
158	Salsa Picante
159	Cafe
160	Salsa de soja
161	Queso tipo Rallado
162	Sal Fina Yodada
163	Crema de Leche
164	Durazno en almibar en lata
165	Arveja en lata
166	Choclo en lata

167	Aceite vegetal comestibles de oliva		
168	Harina de maiz		
169	Fideos		
170	Edulcorante liquido		
171	Poroto		
172	Jamón Cocido		
173	Muslo de pollo		
174	Costilla de 1ª		
175	Lomo		
176	Peceto		
177	Agua Mineral de 20 litros		
(Programa 1.1.9 y Programa 1.1.10) Comando de las Fuerzas Militares y Comando en Jefe (FFMM - COMANJEFE)			
ALIMENTOS VARIOS			
ITEM	DESCRIPCION	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
178	Queso para sandwich	Avda. Gral. Santos c/ Avda. Mcal. López, Edificio FFMM, Sub Suelo (Asunción).	31/12/2025
179	Leche entera liquido		
180	Leche descremada liquido		
181	Dulce de leche		
182	Extracto de tomate		
183	Cafe concentrado instantaneo		

184	Arroz
185	Huevos de gallina
186	Sal fina
187	Disco para empanada
188	Jugo Elaborado en polvo
189	Caramelo Frutal
190	Caramelo de leche
191	Caramelo café
192	Galletita Salvado
193	Galletita Criollita
194	Cocido instantaneo
195	Latas de Durazno
196	Yerba mate en paquete de 1 kilo
197	Yerba mate compuesta con hierbas
198	Vinagre blanco de 1Lts.
199	Gaseosa
200	Gaseosa en botella de 2 lts.
201	Bebida Isotónica de 500 cc
202	Jugo Natural
203	Jugo Natural

204	Jugo Natural
205	Jugo Natural
206	Te de Anis
207	Te de boldo
208	Te de manzanilla
209	Té de menta
210	Te verde
211	Te rojo
212	Te burrito
213	Te Ka,a he,e
214	Te Jaguarete ka,a
215	Te negro
216	Carne molida
217	Lomo
218	Rabadilla
219	Carnaza de 1era
220	Vacio
221	Jamón
222	Pancho
223	Muslo de pollo

224	Pollo entero
225	Pechuga de Pollo
226	Costilla
227	Surubi en rodajas
228	Hamburguesa de carne vacuna
229	Pera
230	Manzana
231	Banana
232	Limon
233	Anana o Piña
234	Lechuga
235	Perejil
236	Cebollita en hoja
237	Ajo por kilo
238	Queso para sandwich
239	Leche entera liquido
240	Leche descremada liquido
241	Dulce de leche
242	Extracto de tomate
243	Cafe concentrado instantaneo

244	Arroz
245	Huevos de gallina
246	Sal fina
247	Disco para empanada
248	Jugo Elaborado en polvo
249	Caramelo Frutal
250	Caramelo de leche
251	Caramelo café
252	Galletita Salvado
253	Galletita Criollita
254	Cocido instantaneo
255	Latas de Durazno
256	Yerba mate en paquete de 1 kilo
257	Yerba mate compuesta con hierbas
258	Vinagre blanco de 1Lts.
259	Aceite vegetal comestibles de oliva
260	Edulcorante Liquido
261	Queso para untar
262	Pan Integral
263	Mermelada de guayaba

264	Yogurt no dietético
265	Mostaza
266	Kétchup
267	Manteca
268	Caramelo
269	Agua Mineral s/ Gas
270	Gaseosa
271	Jugo Natural
272	Jugo Natural
273	Jugo Natural
274	Jugo Natural
275	Bebida energizante
276	Te de Anís
277	Te de boldo
278	Te verde
279	Te rojo
280	Te burrito
281	Te Ka,a he,e
282	Te Jaguarete ka,a
283	Te negro
284	Te de manzanilla

285	Carne molida
286	Jamón
287	Pancho
288	Muslo de pollo
289	Pollo entero
290	Costilla
291	Hamburguesa de carne vacuna
292	Pera
293	Manzana
294	Banana
295	Ajo
296	Naranja
297	Mamón
298	Kiwi

1. La entrega de los bienes podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, y de acuerdo a la necesidad de la Unidad Responsable de la ejecución presupuestaria.
2. La solicitud se hará efectiva a través de una Orden de Compra, debidamente firmada por los responsables de las líneas presupuestarias, y enviada a la empresa adjudicada.
3. El lugar de entrega de los Bienes adjudicados se realizara previa coordinación con la Administración de cada Unidad Responsable de la Ejecución presupuestaria, en el horario de 07:00 a 12:00, y de 14:00 a 17:00 horas de lunes a viernes (días hábiles), la entrega deberá estar acompañada de la Nota de Remisión, la misma deberá estar debidamente completadas por el Proveedor antes de la firma del Acta de Recepción.

Dirección de las Unidades Responsables:

- Direccion General de Comunicación Social (DIGECOSO) Av. Gral. Santos c/ Av. Mcal. Lopez Edificio del Comando de las Fuerzas Militares 021 2498
- Giraduría de la Dirección General de Material Bélico; Avda. Dr. Semidei c/ Ruta Trans Chaco, Campo Grande. Teléf: 021- 293442.
- Giraduría Comando de las Fuerzas Militares Av. Gral. Santos c/ Av. Mcal. Lopez Edificio del Comando de las Fuerzas Militares Teléf: 021- 2498228 / 229

- Giraduría Suprema Corte de Justicia Militar (SUCORJUMIL); Calle Oliva y 14 de mayo; Teléf: 021 444-13.
- Regimiento Escolta Presidencial; Avda. Gral. Santos y Avda. Mcal. López, Edificio del REP, Giraduria. Tel. 021-204823 Asunción.

4. El plazo de entrega de los bienes será a más tardar dentro de los 3 (tres) días hábiles posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra por parte de la empresa adjudicada.
5. El pedido de los bienes adjudicados comenzará a regir a partir de la firma del Contrato, los pedidos será comunicada al proveedor a través de una nota, previo acuerdo entre las partes.
6. En caso de la no recepción del suministro en el plazo previsto, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la Convocante procederá conforme a lo estipulado en las Condiciones Generales y especiales del Contrato.
7. El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción de bienes.
8. La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción para recepcionar los bienes adjudicados.

El Comité de Recepción de Bienes, actuando como representante autorizado de la contratante, realizará la fiscalización de los bienes al momento de su entrega, exigiendo al PROVEEDOR que los bienes adjudicados cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y en el contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a 1 (un) día calendario, contados a partir de la fecha de su rechazo.

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONA		
INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción 1	feb-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción 2	mar-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción 3	abr-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción 4	may-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción 5	jun-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción 6	jul-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción 7	ago-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	Nota de Remisión / Acta de recepción 8	sept-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	Nota de Remisión / Acta de recepción 9	oct-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 10	Nota de Remisión / Acta de recepción 10	nov-25
Nota de Remisión / Acta de recepción 11	Nota de Remisión / Acta de recepción 11	dic-25

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:

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

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

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

Obligatoriedad de declarar información del personal del 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:

El plazo de vigencia de esta garantía deberá cubrir hasta 31 días posteriores al plazo de ejecución o vigencia del presente contrato (31 ENERO 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:

- Los pagos se realizarán en guaraníes, por los bienes y/o servicios efectivamente entregados y cumplidos, respectivamente, dentro de los 60 (sesenta) días corridos de recibida la factura y remisiones correspondientes.
- Los pagos se realizarán conforme las disponibilidades del Plan Financiero Institucional aprobado por el Ministerio de Economía y Finanzas, una vez que el Ministerio de Economía y Finanzas habilite el plan de Caja y los fondos efectivamente a la Contratante.
- **De la factura se deducirán:**
 - El 30% (treinta por ciento) sobre el IVA;
 - El 3% del Impuesto a la Renta;
 - El (0,4%) Contribución sobre contratos suscriptos concepto de la implementación, operación, desarrollo, mantenimiento y actualización del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) por contratos suscriptos conforme a la normativa vigente.
 - El (0,1%) Contribución sobre contratos suscriptos para el Ministerio de la Defensa Pública, Ministerio de Justicia.
- El Proveedor presentará la/s Factura/s a Crédito en la Giraduría de la/s Unidad/es Responsable/s. El/los pago/s se realizarán en la Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro del Proveedor.

OBSERVACIÓN: Los pagos realizados en ejercicios próximos se encuentran supeditados a la aprobación del presupuesto debido a que se trata de un proceso plurianual.

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:

El precio del contrato estará sujeto a reajustes.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios señalados en este documento, comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en los que incurra el oferente en la ejecución del Contrato. Los precios cotizados por el Proveedor estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, 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;

Formula a aplicar:

- $Pr = P \times IPC1 / IPC0$
- Dónde:
- Pr = Precio Reajustado
- P = Precio Adjudicado
- IPC1 = Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro

- IPC0=Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.

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:

0,50 %

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:

0,50

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:

- El Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay.

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

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste y sean susceptibles de transacción o conciliación, podrán ser resueltas por mediación, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De Arbitraje y Mediación" y las condiciones del contrato. El proceso será presidido mediante la asistencia de un tercero neutral, denominado mediador, de conformidad a la sede establecida. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regulen dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del acta de Mediación, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

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:

- Árbitro único

El o los árbitros designados deberán pertenecer a la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes.

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

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.

