

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Comando del Ejercito Uoc 2 / Ministerio de Defensa Nacional  
Comando del Ejercito Uoc 2**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS - AD  
REFERÉNDUM**  
(versión 1)

ID de Licitación:

**476932**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**16/12/2025**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N° 7021/22."  
Versión 3*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	476932	Nombre de la Licitación:	Adquisición de Productos Alimenticios para Personas - Ad Referéndum
Convocante:	Comando del Ejercito Uoc 2 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	50000000 - Material Accesorios y Suministros de Plantas y Animales Vivos
Unidad de Contratación:	Comando del Ejercito Uoc 2	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Consultas Virtuales a traves del portal	Fecha Límite de Consultas:	29/12/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Autopista Ñu Guasu y Dr Semidei, Cuartel General del Comando del Ejercito - Edificio del Centro Financiero N° 2, mesa entrada - Campo Grande Asuncion	Fecha de Entrega de Ofertas:	05/01/2026 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Autopista Ñu Guasu y Dr Semidei, Cuartel General del Comando del Ejercito - Edificio del Centro Financiero N° 2 - Salon de actos planta baja	Fecha de Apertura de Ofertas:	05/01/2026 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:	CAP INT RICHARD GABRIEL BERNAL ARMOA	Cargo:	Jefe UOC N° 2 - Comando del Ejercito
Teléfono:	021 296265	Correo Electrónico:	uocejercito@hotmail.com

## DATOS DE LA CONVOCATORIA

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

### Datos de la Convocatoria

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

### Difusión de los documentos de la Convocatoria

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

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

El Estado, por medio de las actividades de compra de bienes y servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

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

#### Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán garantizar la no contratación de menores, de conformidad a lo establecido en las normativas legales vigentes, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes deberán cumplir con las disposiciones legales vigentes, garantizando a sus trabajadores condiciones de trabajo dignas y justas. Esto incluye el pago de salarios adecuados, el cumplimiento de cargas sociales, la provisión de uniformes y equipos de protección individual, la bonificación familiar cuando corresponda, el respeto a la jornada laboral y la aplicación de condiciones especiales para quienes desempeñan trabajos insalubres o peligrosos, así como la remuneración correspondiente por jornada nocturna, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes adjudicados deberán adoptar medidas para la creación de empleo local y el uso de suministros locales, siempre y cuando exista viabilidad técnica y económica.

#### Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su minimización en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

#### Conducta empresarial responsable:

Los oferentes deberán observar los más altos niveles de integridad, así como altos estándares de conducta de negocios, ya sea durante el procedimiento de licitación o la ejecución de un contrato. En tal sentido, se comprometen a:

- Abstenerse de ofrecer, prometer, entregar o solicitar, de manera directa o indirecta, pagos ilícitos, a funcionarios públicos, con el fin de obtener o mantener un contrato, en todos los casos sea o no una ventaja ilegítima o indebida.
- Abstenerse de solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas de funcionarios públicos o de empleados de sus socios comerciales.
- Promover o fomentar políticas, programas o códigos de conducta orientados a la prevención de la corrupción, promoción de la integridad y fomento de la transparencia dentro de todas sus actividades, sean comerciales o no. Asimismo, podrá promover mecanismos de monitoreo y evaluación de cumplimiento de los mismos.
- Asegurar que todos los recursos destinados a la ejecución de un contrato público provengan de fuentes lícitas.
- Promover estándares de conducta responsable en sus propios proveedores, creando una cadena de suministro ética y sostenible.
- Garantizar que los fondos derivados de una licitación no serán utilizados para fines ilícitos.

### Aclaración de los documentos de la convocatoria

#### 1. Consultas electrónicas

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración sobre la convocatoria o el pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) desde el día de la publicación de la convocatoria o de sus adendas, y hasta el plazo establecido por la convocante. Las consultas recibidas deberán ser respondidas y publicadas directamente a través del SICP.

#### 2. Respuestas y aclaraciones

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación. Sin embargo, a los efectos legales, la aclaración será considerada parte integrante del documento cuyo contenido aclare.

#### 3. Adendas y prórrogas del tope para consultas.

Cuando la Convocante modifique especificaciones técnicas, criterios de evaluación u otros aspectos sustanciales del pliego de bases y condiciones, deberá prorrogar de manera obligatoria el tope para la realización de consultas, a fin de garantizar los plazos de difusión mínimos establecidos en la reglamentación de la DNCP.

#### 4. Emisión de aclaraciones sobre Adendas

Cuando se prorrogue el plazo tope de consultas debido a una adenda modificatoria de las bases y condiciones, la convocante deberá analizar únicamente las consultas que se refieran al contenido de la adenda. En caso de recibir consultas relacionadas con lo establecido en las bases originalmente, la convocante no estará obligada a analizarlas, debiendo el oferente remitirse a las bases originales.

#### 5. Junta de aclaraciones

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 realizadas, 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 diferirlas para responderlas conforme a los plazos de respuesta o emisión de adendas. En todos los casos, se deberá levantar un acta circunstanciada.

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.
5. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Ofertas sea instrumentada a través de Declaración Jurada, deberá estar firmada en todas sus páginas.

## Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas 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 prevista.

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. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

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 para un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse en diferentes partidas de manera individual o como miembro de otro consorcio.

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.

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

No Aplica

## Lista de Precios

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 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 al listado de ítems.
- 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 al listado de ítems.
- e) En todos los casos, independiente al sistema de adjudicación, el oferente deberá indicar el CPEN respectivo al ítem ofertado, en caso de contar. Dicho atributo tendrá carácter formal siendo susceptible de aclaraciones por parte del comité de evaluación.

2. Los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente, de acuerdo a lo previsto en el SICP y según se detalla a continuación:

- 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 perciba el proveedor por los bienes y/o servicios suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

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

6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

## Abastecimiento simultáneo

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

No Aplica

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En guaraníes para todos los oferentes.

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

## 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:

Ninguna 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, RUC 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.

Para los casos de consorcios con acuerdo de intención, los sobres deberán contemplar el RUC provisorio generado en el Registro de Proveedores.

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.

En caso de la utilización del módulo de ofertas electrónicas, la misma se registrará por las disposiciones establecidas en la normativa vigente y la guía de ofertas electrónicas.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante deberá dejar constancia de ello en el acto de apertura y no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente, sin embargo, cuando el sobre no cuente con el RUC, se podrá subsanar dicha omisión al momento de la presentación.

## 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.

1. **Constancia del Perfil del proveedor.**

### 1.1 Ofertas físicas

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

Será considerada válida la Constancia que se presente con firma manuscrita o electrónica cualificada por él o los representantes legales.

### 1.2 Ofertas electrónicas

Cuando la presentación de oferta sea electrónica, no será necesaria la presentación física de la Constancia y el oferente deberá sujetarse a la reglamentación vigente en la materia.

### 2. Confidencialidad de documentos.

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 por:

90

días corridos.

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. Instrumentación y porcentaje

1.1 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 siguientes formas:

- Garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
  - Póliza de seguros emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. La póliza deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
  - En los procedimientos, cuyo monto de estimación de la contratación sea inferior a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones Juradas con certificación de firma por Escribano Público. La certificación de firma podrá corresponder a la misma fecha del documento certificado o a una fecha posterior.
  - En caso de utilizarse el Módulo de Ofertas Electrónicas, las declaraciones juradas serán generadas y firmadas a través del módulo y no requerirán certificación de firmas.
- 1.2 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.
- 1.3 En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria o Declaración Jurada, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".

### 2. Garantía de mantenimiento de ofertas en consorcios

2.1. En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser presentada de la siguiente manera:

- Consortio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.
- Consortio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.

### 3. Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas

3.1. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:

- Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
- Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
- Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
- 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. 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 será de:

120

días corridos.

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.

El plazo mínimo de validez será de al menos 30 días posteriores al plazo de validez establecido para las ofertas.

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

El oferente podrá indicar junto con la oferta las personas a ser subcontratadas, o, en la etapa contractual previa a la autorización por parte de la contratante. El formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, deberá ser presentado de acuerdo a la etapa en la que se indique la subcontratación, siendo susceptible de evaluación respecto a las inhabilidades del Art 21 de la Ley N° 7021/22.

## Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

### 1. Ofertas físicas.

1.1 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.

1.2. 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) Realizadas antes del plazo límite establecido para el acto de apertura de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "RETIRO", y;
- c) Realizadas antes del plazo límite establecido para la presentación de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "SUSTITUCIÓN" o "MODIFICACIÓN".

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

1.3. Ninguna oferta podrá ser retirada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para el acto de apertura 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.

1.4. Ninguna oferta podrá ser 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.

### 2. Ofertas electrónicas.

2.1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada, hasta antes de la fecha límite de presentación y apertura de ofertas, para ello deberá sujetarse a la reglamentación pertinente.

## Apertura de ofertas

1. Desarrollo del acto de apertura de ofertas.

1.1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas en acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

1.2. 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.

1.3. Primero la convocante deberá verificar que los oferentes se encuentren inscritos en el Registro de Proveedores del Estado conforme con los datos previstos en el sobre. En caso de que un oferente no inscripto en el Registro haya presentado una oferta, la convocante deberá dejar constancia en el acta de apertura electrónica. El sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. Esta disposición no será aplicable a los procedimientos que utilicen el módulo de ofertas electrónicas.

1.4. Luego 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.

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. 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.

1.8. 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.

## 2. Comunicación del acta de apertura.

2.1. 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.

2.2. 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

### 1. Difusión de la visita

La visita o inspección técnica deberá fijarse de forma previa a la fecha tope de consulta, previendo como mínimo el plazo de difusión de (02) dos días hábiles. En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, 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.

Cuando por la naturaleza o complejidad de la contratación sea imprescindible la realización de la visita técnica, la convocante podrá establecer la obligatoriedad de dicha visita a través del SICP. En estos casos no se aceptará la presentación de la declaración jurada.

### 2. Desarrollo de la visita.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes. Los representantes de los oferentes que asistan a la visita 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:

#### 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.)

En todos los casos, las autorizaciones deberán señalar claramente cuáles son los bienes autorizados con sello y firma del fabricante, representante y/o distribuidor.

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, (fabricante, productor, representante y distribuidor)

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 qué ítem corresponde.

## Muestras

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



Ítems: : 1 al 47

Ítems 52,54,57,83,85,96,98,99,102,107,108,110,114,116,117,122,124,126,131,132,133,134,135,136,137, 146,150,151,152,154,155,157,160,168,174,175,177,183,200,201,211,214,215,218,220,226,228,233, 251,258,259,267, y 286

- Plazo para presentación de las muestras ( la presentación y la recepción del mismo sera a partir de las 14:30 hs hasta las 17:00 hs del mismo día de la apertura):

- Condiciones de presentación: La presentación de las muestras será preciso para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, peso, presentación, registros, marcas y procedencias correspondiente o que los mismos no se encuentren deterioradas, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

Las muestras deberán estar empaquetadas y selladas a fin de poder facilitar el control del mismo.

Deberá presentar una planilla de las muestras presentadas indicando el bien ofertado, la marca, la procedencia, la numeración cronológica según el número de la lista de bienes del PBC, cuyas planillas deberán ser firmadas por el propietario y/o representante.

Las muestras deberán estar rotuladas en lugares bien visibles conforme al modelo:

Empresa:

Ítem N°:

Descripción del bien:..

Habilitación N°:..

INAM:..

R.E.:..

R.S.P.A.:..

SENACSA:..

La falta de presentación de las muestras solicitadas en la forma y plazos establecidos en el pliego de bases y condiciones será causal de descalificación de la oferta.

Las muestras de los productos perecederos no podrán ser retiradas por los oferentes teniendo en cuenta que los mismos son de corto plazo de validez y/o vencimiento.

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

.Cumplimiento de las especificaciones técnicas, peso, forma de presentación, registros, marcas y procedencias correspondiente o que los mismos no se encuentren deterioradas.

Las muestras presentadas serán verificadas en detalle en cuanto a su composición, calidad, presentación de acuerdo a las Especificaciones Técnicas establecidas por la Convocante por **profesionales en tecnología de alimentos** y en caso necesario el Comité de Evaluación remitirá las muestras a la Institución competente para realizar otras verificaciones , como ser la **INTN** o el **INAM**.

La presentación de las muestras será necesaria para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y marcas de productos ofertados o que los mismos no se encuentren vencidos ni deteriorados o infectados, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

Las muestras deberán ser presentadas en Bolsas, Envases, en todos los Ítems ofertados, ya sea paquetes, frascos conforme al contenido Estándar del Producto Requerido.

Los requerido en bolsa de 50 y 25 kilos, (harina, azúcar, yerba, poroto entre otros) presentarán en paquete de 5 kilos, respectivamente) según corresponda en todos los Ítems ofertados.

Las FRUTAS, VERDURAS, EMBUTIDOS Y CARNES FRESCAS,POLLO entre otros, podrán presentar en paquetes de 1 kg , como mínimo.

Las muestras deberán estar rotuladas, empaquetadas y selladas (envases y/o cajas) con la marca y procedencia impresa en el mismo, en lugares bien visibles.

Además, deberán llevar impresa la habilitación correspondiente por el INAM, R.S.P.A , como también la habilitación correspondiente del SENACSA, de conformidad a lo que corresponda por cada bien y/o producto.

- Las muestras deberán estar empaquetadas y selladas a fin de no sufrir ningún tipo de deterioro o infestación por algún tipo de insectos o microorganismos.

- Si las muestras al momento de la entrega a la Convocante, tengan algún tipo de organismo ajeno al producto, automáticamente, la oferta de la empresa afectada por el hecho será descalificada en el ítems correspondiente, según corresponda.

- Será obligatoria la presentación del producto ofertado en envases y/o cajas, con la marca impresa en los mismos, las que deberán llevar impresa la habilitación correspondiente por el INAM, R.E., R.S.P.A, como también la habilitación correspondiente del SENACSA, de conformidad a lo que corresponda por cada bien.

- Serán descalificadas las ofertas en donde la muestra difiera en la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas y/o los datos impresos en los mismos no coincidan con los datos establecidos en el RE y/o RSPA.

- Procedimiento de devolución:

Las muestras de los productos perecederos no podrán ser retiradas por los oferentes teniendo en cuenta que los mismos son de corto plazo de validez y/o vencimiento.

Las muestras de los Oferentes adjudicados no formaran parte de la entrega, ya que las mismas serán puestas a pruebas por el Comité evaluador.

Las muestras de los Oferentes no adjudicados podrán ser retiradas de la UOC N° 2 conforme planilla de registro de entrega de productos que será firmada por el representante del oferente, hasta 5 días corridos después de la comunicación de la adjudicación por el conducto correspondiente , posterior a este lapso de tiempo, los oferentes que no hubieren retirado sus muestras se abstendrán del derecho de reclamar dichas muestras, teniendo en cuenta que el Comité Evaluador no cuenta con las instalaciones adecuadas para la conservación de las mismas, por un mayor tiempo al mencionado.

Posterior a ese plazo la Convocante no se responsabiliza del almacenamiento de los productos alimenticios teniendo en cuenta que los mismos son de corto plazo de validez y/o vencimiento y a fin de evitar su descomposición y/o putrefacción en el Depósito de Muestras de la Convocante.

En caso de ser solicitadas, las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de la oferta y deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y plazo fijado por la convocante en este apartado. 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:

El plazo para reparar o reemplazar los bienes será en un plazo no mayor de 2 días hábiles a partir de la recepción de la nota donde se solicita el reemplazo del mismo

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 guaranies, 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 el artículo 21 de 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.

## Conflicto de Interés

**1. Deber de Abstención del funcionario ante un posible conflicto de interés.** El funcionario público que participe en el procedimiento de contratación deberá abstenerse de intervenir, de manera directa o indirecta, en los asuntos en los que su actuación esté comprendida en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22. A tales efectos, deberá comunicar a su superior jerárquico o a la máxima autoridad institucional que se encuentra inmerso en uno de los supuestos legales, detallando la situación particular. En caso que corresponda, el superior jerárquico o la máxima autoridad institucional tendrá por aceptada la abstención apartando al funcionario y, de ser necesario, designará al sustituto. Se deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado.

**2. Apartamiento del funcionario por la Entidad Convocante.** Enterada la Convocante de que existe un conflicto de interés respecto a un funcionario público que ha sido designado o requerido para intervenir o que interviene en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, y no mediando la abstención expresa del funcionario, deberá apartarlo del asunto particular, detallando la situación que configura el conflicto de interés. La Convocante deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado. Se procederá a la designación del sustituto, en los casos que correspondiere.

**3. Actuaciones tras la detección de un conflicto de interés.** Si la Entidad Convocante detectare que un funcionario público comprendido en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22 tuvo intervención en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, adoptará las medidas que correspondan. La Convocante podrá subsanar las actuaciones en sede administrativa o revocarlas, según corresponda. Deberá dejarse constancia por escrito de todo lo actuado y comunicarse a la DNCP. La DNCP podrá, de oficio o por denuncia fundada, realizar las investigaciones que resulten pertinentes, a fin de verificar presuntos hechos que podrían constituir conflicto de intereses y/o irregularidades en contravención con el artículo 17 de la Ley N° 7021/22, conforme las atribuciones conferidas en el artículo 132 de la Ley.

**4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento.** La convocante deberá verificar la "Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento" presentada por el oferente al momento de la oferta en cumplimiento de su obligación de comunicar o denunciar la existencia de posibles conflictos de intereses, de conformidad al artículo 17 de la Ley 7021/22. De comprobarse la omisión, falsedad o inexactitud de la información proporcionada y declarada en la Declaración la Convocante analizará si se configura un conflicto de interés en los términos del artículo 17 de la Ley 7021/22 y emitirá las directrices que correspondan acorde a la etapa del procedimiento de contratación. Además, la Convocante podrá resolver la descalificación de la oferta y/o rescisión del contrato respectivo.

## 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. Esta declaración forma parte del formulario de oferta.

Serán rechazadas 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, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

**2°** Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incurso en las causales previstas en el Art 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 d) y e) del artículo 21 de la Ley, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.

**4°** Si se constata que alguna 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 contratar con el Estado, 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, en el Registro de Proveedores del Estado, 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 h), i), y j) de la Ley 7021/22, además la convocante se encuentra facultada de solicitar informes internos institucionales para el cotejo de la información con respecto a los incisos mencionados. La declaración jurada deberá contar con información vigente al momento de la presentación de las ofertas y el oferente será responsable de la actualización del documento que obre en el registro de proveedores del Estado. En caso de que el oferente no cuente con dicho Formulario en su registro, la Convocante procederá a solicitarlo durante la etapa de evaluación de ofertas. Si el oferente no responde el pedido o no remite el citado Formulario, se procederá al rechazo de la oferta.

**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 sancionados de la DNCP.

**7°** El comité verificará en fuentes públicas de información de libre acceso, si el oferente o sus integrantes, se encuentran en los demás supuestos contenidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo utilizar como guía instructiva el documento aprobado por la DNCP. En caso de requerirse, el comité podrá solicitar aclaración al oferente sobre la vigencia de la información obrante en las fuentes respectivas.

**8°** En caso de que aplique la subcontratación y que el oferente haya presentado el formulario de personas a subcontratar/subcontratadas junto con la oferta, el Comité de Evaluación de Ofertas deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22,

podieron requerir al oferente la información que sea necesaria.

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

Para 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:

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:

DESGLOSE DE COMPOSICION DE PRECIOS											
items N°											
Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio Unitario	Costo	IVA	Gastos administrativos, (Movilidad- Transporte)	Retenciones Ley 7021/22	Utilidad	Precio Total Unitario
1											

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.

Cuando la Convocante requiera el desglose con el propósito de facilitar el análisis y comparación de las ofertas, el oferente deberá ajustarse a la estructura mínima establecida y, en caso de considerarlo pertinente, podrá complementarla e incluir una explicación detallada o parámetros que permitan aclarar aspectos puntuales de su composición y/o sustentar la razonabilidad de sus precios.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

a) **Oferentes.** A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

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

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

El CPEN será intransferible, no obstante, exclusivamente en caso de productos y bajo autorización expresa del titular del certificado, éste podrá ser utilizado por terceros para la presentación de ofertas en el marco de un procedimiento de contratación, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación respectiva.

b) **Oferentes en Consorcio:**

b.1. **Provisión de Bienes.** El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

b.2. **Provisión de Servicios.** (se entenderá por el término "servicio" aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado

## Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación.

<p><b>1. Formulario de Oferta (*)</b></p> <p><i>[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.]</i></p>
<p><b>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</b></p> <p><i>[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.]</i></p>
<p><b>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)</b></p>
<p><b>4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)</b></p>
<p><b>5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. (**)</b></p>
<p><b>6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)</b></p>
<p><b>7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)</b></p>
<p><b>8. Documentos legales. Oferentes</b></p>
<p><b>8.1. Personas Físicas.</b></p>
<p>a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)</p>
<p>b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)</p>
<p>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. (*)</p>
<p><b>8.2. Personas Jurídicas.</b></p>
<p>a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución, según el tipo de sociedad y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)</p>
<p>b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (**)</p>
<p>c. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)</p>
<p>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 en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar a la persona jurídica, otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)</p>
<p><b>8.3. Oferentes en Consorcio en formación.</b></p>

a. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio, en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio en formación y que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención para consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):  I. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por escritura pública, o II. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por acuerdo privado. Cada integrante del consorcio que sea persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes. (Personas Físicas) y, las personas jurídicas domiciliadas en Paraguay deberán presentar los documentos requeridos para Oferentes (Personas Jurídicas).
c. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes) (*).
<b>8.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.</b>
a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):  i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. ii. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).

Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).

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. La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente, en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

Respecto al punto 3, cuando el oferente se encuentre activo sin movimiento, deberá presentar la documentación respaldatoria expedida por autoridad competente. En caso de no contar con personal subordinado por tratarse de un consultor individual, el oferente deberá presentar el certificado de no hallarse inscripto en el IPS.

Capacidad Financiera

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

<p>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.-</p> <p>Deberán cumplir con el siguiente parámetro:</p> <p><b>1- Para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL: Deberá cumplir con el siguiente parámetro de los años (2022, 2023, 2024).-</b></p> <p><b>a. Ratio de Liquidez:</b> activo corriente / pasivo corriente</p> <p><b>Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años</b></p> <p><b>b. Endeudamiento:</b> pasivo total / activo total</p> <p><b>No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años</b></p> <p><b>c. Rentabilidad:</b> Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.</p> <p><b>El promedio en los 3 últimos años, no deberá ser negativo.</b></p> <p><b>2- Para contribuyentes de IRPC/IRE SIMPLE: Deberá cumplir el siguiente parámetro.</b></p> <p>Eficiencia: (Ingreso/Egreso).</p> <p>Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2022, 2023, 2024.</p> <p><b>3- Para contribuyentes de IRP/IRP-RSP, Deberá cumplir el siguiente parámetro:</b></p> <p>Eficiencia: (Ingreso/Egreso).</p> <p>Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2022, 2023, 2024.</p> <p><b>4- Para contribuyentes exclusivamente del IVA General. Deberá cumplir el siguiente parámetro:</b></p> <p>Eficiencia: (Ingreso/Egreso).</p> <p>Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2022, 2023, 2024.</p> <p><b>Para los consorcios:</b> todos los integrantes deberán cumplir los índices financieros solicitados.</p> <p><b>Observación:</b> 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</p>
---

## 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: 2022, 2023 y 2024, para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL.
2. Presentación del Formulario N° 501 de los años: 2022, 2023 y 2024, para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.-
3. Presentación del Formulario N° 515, de los años: 2022, 2023 y 2024, para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.-
4. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los años 2022, 2023 y 2024, 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:

- a) Existencia Legal de por lo menos tres (3) años de antigüedad, a ser comprobada desde la fecha de inscripción en el Registro Único de Contribuyente, habilitado en el rubro.
- b) Demostrar haber suministrado satisfactoriamente los bienes o servicios solicitados (Provisión de productos alimenticios ) para Instituciones Públicas o Privadas en los últimos 3 (tres) años (2023-2024-2025) en un porcentaje equivalente del 50% del monto máximo ofertado, pudiendo presentarse los que fueren necesarios para acreditar el volumen (50% del monto máximo de la oferta) solicitado dentro del periodo señalado. No se considerarán contratos que no estén acompañados de (remisión de orden de compra, la recepción final ,facturas y constancia de buen cumplimiento). Se aceptaran facturas al contado de venta al publico que no contenga contrato de por medio.
- C) Para los Oferentes que cuentan con contratos con esta Convocante en los años 2023,2024 y 2025: Deberán presentar copias simples de los Contratos firmados con copia simple de las facturas emitidas, copias simples de las guías de remisión y certificado de buen cumplimiento de los contratos presentados. Los certificados deberán estar firmados por los responsables de la ejecución de los mismos.(la omisión del mismo sera factible de ser analizado en su profundidad por el comite evaluacion.)
- En caso de Consorcios: Se deberá indicar en la oferta cual es el líder del Consorcio quien deberá cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del Consorcio.**

La actividad comercial, industrial o de servicios debe estar vinculada con el tipo de bienes o servicios a contratar.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- a) Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyente emitida por la SET. Patente comercial vigente
- b) Copia de contratos con sus respectivos documentos de respaldo.(remisión de orden de compra, recepcion final, facturas y su Constancia de buen cumplimiento del contrato) y para los que no poseen contratos (facturas al contado de venta al publico)
- c) Patente comercial vigente a la fecha de apertura , del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente
- d) Copia de la Constancia de RUC emitida por la SET.

Se deberá acreditar que el giro comercial de la empresa corresponde al procedimiento de contratación ofertado, para lo cual deberá presentar copia simple y legible del documento que acredite la actividad comercial, industrial o de servicio, pudiendo ser: la constancia de RUC, patente municipal o documentos constitutivos, siempre que de la documentación se desprenda su actividad comercial y la correspondencia al procedimiento objetado. Cuando no resulte aplicable la constancia de RUC o la patente municipal, el oferente deberá manifestar y justificar esta condición en su oferta y presentar otra documentación a los efectos de acreditar el giro comercial.

## 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.Garantía de los Bienes conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas descritos en el presente Pliego de Bases y Condiciones.
- 2.El Oferente deberá garantizar que repondrán gratuitamente dentro de los límites de la República del Paraguay, en cualquier lugar o donde ocurriere la falla de los bienes e insumos proveídos.
- 3.El Oferente deberá garantizar que posee la capacidad de proveer los bienes necesarios en tiempo y forma, conforme a las recepciones de las ordenes de compras, por parte de la convocante.
- 4.Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente por lo menos 6 (seis meses de vigencia contados a partir de la apertura de ofertas).
- 5.Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de Enero de 1999) según corresponda.
  - a) Registro de Establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de productos, según corresponda, vigente. No se aceptaran registros en trámite.
  - b) Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente. No se aceptaran registros en trámite.
  - c) Certificado de ser Representante, Importador, Distribuidor Oficial o Sub-distribuidor Oficial en el Paraguay de los productos ofertados. Aplica para productos de origen nacional y extranjeros conforme a la cadena distributiva.
- 6.Para los Fabricantes, poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; para los representantes o distribuidores de productos extranjeros, poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.
- 7.El oferente deberá poseer como mínimo un vehículo propio o alquilados para el transporte de las mercaderías de los productos requeridos en la presente Licitación, las mismas estarán destinados para la provisión en los diferentes lugares conforme al Plan de entrega, para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos como ser; marca, modelo, año, y los mismos deberán ser habilitados por el SENACSA con las habilitaciones vigentes respectivas.
- 8.Para provisión de los Productos varios (perecederos y no perecederos): Los Vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar a los productos alimenticios.
9. Para productos de carne vacuno:

- a) Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
- b) Certificado de Marca expedido por la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI).
- c) Copia simple de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de carne con capacidad mínima de 60 (sesenta) reses, expedida por la SENACSA. Se admitirán arrendamiento de cámara, con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prórrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competente.
- d) Para realizar el traslado de productos cárnicos, a los lugares de entrega, estipulados en la orden de compra, deberá presentar constancia de poseer al menos dos vehículos frigorífico propios o alquilados, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (Se deberá acompañar con la copia simples de la habilitación respectiva).
- e) En caso de ser compradores de animales vacunos en feria: deberá presentar constancia de compra de ferias en donde demuestre la cantidad de animales adquiridos en los periodos de: 2020, 2021 y 2022, y que represente por los menos el (50%) de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal), o; En caso de adquirir animales de establecimiento ganadero determinado : deberá presentar contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA, que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta. (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Asimismo, certificado de habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero; se deberá dar cumplimiento a uno de los dos, indicado precedentemente, o; En caso de no ser compradores de animales de Ferias ni de establecimiento ganadero determinado: constancia de compra de carne, de los 3 (tres) años: 2020, 2021 y 2022 con copias de facturas de los mencionados productos que represente al menos el 50% del monto y cantidad.

10. Declaración jurada de estar plenamente con el PBC.

La omisión de los documentos solicitados por la convocante es motivo de analizar en su profundidad por parte del Comité Evaluadora

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

- Garantía de los Bienes conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas descritos en el presente Pliego de Bases y Condiciones.
- El Oferente deberá garantizar que repondrán gratuitamente dentro de los límites de la República del Paraguay, en cualquier lugar o donde ocurriera la falla de los bienes e insumos proveídos.
- El Oferente deberá garantizar que posee la capacidad de proveer los bienes necesarios en tiempo y forma, conforme a las recepciones de las ordenes de compras, por parte de la convocante.
- Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente por lo menos 6 (seis) meses de vigencia contados a partir de la apertura de ofertas).
- Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de Enero de 1999) según corresponda.
  - Registro de Establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de productos, según corresponda, vigente. No se aceptaran registros en trámite.
  - Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente. No se aceptaran registros en trámite.
  - Certificado de ser Representante, Importador, Distribuidor Oficial o Sub-distribuidor Oficial en el Paraguay de los productos ofertados. Aplica para productos de origen nacional y extranjeros conforme a la cadena distributiva.
- Para los Fabricantes, poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; para los representantes o distribuidores de productos extranjeros, poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.
- El oferente deberá poseer como mínimo un vehículo propio o alquilados para el transporte de las mercaderías de los productos requeridos en la presente Licitación, las mismas estarán destinados para la provisión en los diferentes lugares conforme al Plan de entrega, para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos como ser; marca, modelo, año, y los mismos deberán ser habilitados por el SENACSA con las habilitaciones vigentes respectivas.
- Para provisión de los Productos varios (perecederos y no perecederos): Los Vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar a los productos alimenticios.
- Para productos de carne vacuno:
  - Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
  - Certificado de Marca expedido por la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI).
  - Copia simple de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de carne con capacidad mínima de 60 (sesenta) reses, expedida por la SENACSA. Se admitirán arrendamiento de cámara, con habilitación de SENACSA al día, no se admitirán prórrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competente.
  - Para realizar el traslado de productos cárnicos, a los lugares de entrega, estipulados en la orden de compra, deberá presentar constancia de poseer al menos dos vehículos frigorífico propios o alquilados, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (Se deberá acompañar con la copia simples de la habilitación respectiva).
  - En caso de ser compradores de animales vacunos en feria: deberá presentar constancia de compra de ferias en donde demuestre la cantidad de animales adquiridos en los periodos de: 2020, 2021 y 2022, y que represente por los menos el (50%) de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal), o; En caso de adquirir animales de establecimiento ganadero determinado : deberá presentar contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA, que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta. (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Asimismo, certificado de habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero; se deberá dar cumplimiento a uno de los dos, indicado precedentemente, o; En caso de no ser compradores de animales de Ferias ni de establecimiento ganadero determinado: constancia de compra de carne, de los 3 (tres) años: 2020, 2021 y 2022 con copias de facturas de los mencionados productos que represente al menos el 50% del monto y cantidad.

10. Declaración jurada de estar plenamente con el PBC.

La omisión de los documentos solicitados por la convocante es motivo de analizar en su profundidad por parte del Comité Evaluadora

## 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.

El comité de evaluación podrá solicitar aclaración respecto al CPEN, cuando se deba a omisiones o errores formales en la lista de precio, debiendo el oferente limitarse a responder a la solicitud de aclaración remitiendo el formulario respectivo anexo al Pliego.

## Disconformidades, 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 moneda extranjera 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.

## Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la publicación de los documentos en el SICP, 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. Dicha notificación, al tiempo de la publicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado de la adjudicación y el informe de evaluación respectivo.

En casos excepcionales regulados por la DNCP, las Convocantes podrán dar a conocer el resultado por otros medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, remitiendo junto a la notificación, la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 82 del Decreto.

En caso de que la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, ésta deberá contar con la mención de haberse acompañado el informe de evaluación y la resolución de adjudicación correspondientes y con el acuse de recibo. De no contar con este último, se considerará que la notificación fue realizada en la fecha de publicación de los documentos relativos al resultado en el SICP.

En caso de que la convocante opte por la notificación por correo electrónico, se considerará que el oferente ha sido debidamente notificado desde el día siguiente de la notificación, en consecuencia, no se requerirá del acuse de recibo por parte del oferente.

La solicitud del Informe de Evaluación suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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 convenios modificatorios.

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:

- 1.- Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el procedimiento de contratación a ser publicado.

CAP INT RICHARD GARBIEL BERNAL ARMOA - Jefe de Departamento de la UOC N° 2 - Comando del Ejército

- 2.- Justificación de la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.

La necesidad que se pretende satisfacer mediante la Adquisición de Productos Alimenticios para personas, obedece principalmente a la necesidad de proveer alimentos al Personal Militar, Cadetes, Tropas " que forman parte de la dotación de la Unidad Castrense como parte de las planificaciones ya pre establecidas tanto administrativas como operativas: Además prever y proveer a los personales militares que cumplen servicios de seguridad en el interior como destacamentos, bases militares y otros servicios como las Fuerza Tarea Conjunta, requieren abastecimientos de los bienes requeridos, razón por la cual esta supeditado a la aprobación del Presupuesto del Ejercicio Fiscal 2026, para su posterior ejecución y provisión necesarias precedentemente propuesto

- 3.- Justificación de la planificación, si se trata de un procedimiento de contratación periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal.

El presente llamado es un llamado periódico y por la necesidad Institucional administrativas y operativas constantes.

- 4.- Justificación de las especificaciones técnicas establecidas.

Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, fueron realizadas por personal técnico bajo conocimiento de la necesidad real de la Unidad, en base a las necesidades operacionales para la elaboración adecuada de Alimentos y Raciones de Clase I alimentos que serán destinadas al consumo del personal militar os en virtud a las Operaciones propias de la Institución, las especificaciones técnicas fueron elaboradas teniendo en cuenta los componentes de cada producto a ser adquirido en la presente contratación, supeditado al presupuesto aprobado para el Ejercicio Fiscal 2026, para su ejecución

## Especificaciones Técnicas "CPS"

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

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 sirven de referencia para 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. 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", remitiendo la aclaración respectiva. 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 avals de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avals 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 a la de 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 datos sobre una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá detallar 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:

Ítem	Descripción	Especificación Técnica
1	Café soluble	Café soluble: Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio.Cotizar en frasco de 200 gramos.
2	Mate Cocido Soluble (200 g)	Cocido Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio.Cotizar en frasco de 200 gramos.
3	Edulcorante liquido	Edulcorante líquido, en frasco de 100 ml.
4	Extracto de tomate	Extracto de tomate elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 520 gramos com con fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. Cotizar por unidad de 520 gr.
5	Mermelada de guayaba	Mermelada : Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la i ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar en frasco de 1 kilogramos.
6	Jugo Elaborado en Polvo	Jugo elaborado en polvo: Serán proveídos en polvo para la preparación instantánea de 8 LTS de jugo bebible preparados a partir de 200 grs., de variados gustos (Naranja, Frutilla, Pi contenido adicional de vitamina C en sobres de 200 grs. con la marca registrada impresa en el envase, deberá llevar impresa además la información nutricional correspondiente, su c habilitación del INAM, R.E, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Cotizar por unidad de 200 grs.
7	Comino a granel, paquete por kilogramos	Comino a granel, paquete por kilogramos
8	Pimienta (a granel)	Pimienta a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo momento de la recepción. Cotizar por kilogramos.
9	Oregano	Oregano a granel, Cotizar paquete por kilogramos
10	Anis	Anís-Condimento a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimie meses en el momento de la recepción. Cotizar por kilogramos.
11	Azucar blanca (en bolsa de 50 kg)	Azucar blanca (en bolsa de 50 kg) Azucar blanca: Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insolub vencimiento como mínimo 8 meses a la fecha de entrega, marca impresa en cada envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTV Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Res GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 Código Sanitario De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente infc 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto. Presentacion en bolsa de 50 kg, Cotizar por kilogramos.
12	Gaseosa ( 250 ml)	Gaseosa en botellas de plástico de 250 ml, tapa rosca, SABOR NARANJA (o surtido). Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingrediei carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar por unidad de PACK DE 12
13	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
14	Harina de maiz	Harina de Maíz blanco, pre cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancia extrañas. Presentaci bolsa de polietileno de 3 a 5 kilogramoss, fresco del día en condiciones refrigerada. Etiqueta: considerando que es un producto natural y de comercialización a granel y envasado del cuenta RSPA. Pero el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 8 ° c y nunca congelado.Cotizar por paquet
15	Fideos	Fideos surtidos (caracolitos- tirabuzon, cortadito,moñito-cabello de angel), Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentad empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con post moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en pa sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kg.
16	Arroz	Arroz glase, El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enter secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas d envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Cotizar por bolsa de 50 kilogramos.
17	Harina de trigo 000 (en bolsa de 50 kg)	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas del tipo OOO, panadero, de aspecto fino, color blanco , de olor y sabor característicos, entregados en bolsa de primer uso de 50 gk con la fecha de elaboracion , fecha de vencimiento informacion nutricional impreso, de la zafra del año producto inocuo sin sustancias extrañas macro y/o plasticas. Cotizar por unid kilogramos
18	Pan blanco (para sandwich)	Pan blanco (para sandwich), cotizar por paquete de 900 gramos
19	Huevo de gallina	Huevo de gallina:Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 61 mínimo , frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los pro sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. Cotizar por pack de 30 unidad.
20	Poroto San Francisco	Poroto San Francisco :serán proveídos en paquetes de 5 gk, Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especie vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de infc nutricional impreso por cada paquete o bolsa . Cotizar por kilogramos.
21	Vinagre Blanco	Vinagre blanco en botella de 1000 ml. De alcohol y vino blanco o tinto, elaborado higiénicamente con los siguientes ingredientes: agua, vinagre de alcohol y vino blanco o tinto, con ( ajo, cebolla, hierba buena, laurel y locote, envasado en botellas de plástico de 1 litro. Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabl nutricional impreso por cada envase. Cotizar en botella de 1000ml.
22	Mayonesa(2700g)	Mayonesa, en sachet de 2700 grs. Envasada en sache, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plaz entrega de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en paquete de 2700 g

23	Queso para sandwich	Queso para sandwich FILETEADO. Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramosgramos. Rotulado: 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 visibles. N° de R.E. y R.S.P.A Característica: Elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave color amarillo naranja, Transporte: Vehículo cerrado 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 frío. <b>Cotizar por kilogramos</b>
24	Pancho	Pancho de carne vacuno: Deberá ser fresca, sin olor desagradable, no congelado, en buen estado de Conservación, la entrega será por kilogramos. (El precio que se indicará en la ofe Unitario por kilo). <b>Cotizar por kilogramos</b>
25	Fiambre	Fiambre tipo parís, por kilogramos. Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento contaminantes, envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
26	Jamon	Jamon Cocido para sándwich, envasado, bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramosgramos. Rotulado: Fecha de elabora vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Caract: prensada, elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la en perecederos con contenedores para mantener la cadena de frío.. Se deberá cotizar por kilogramosgramos.
27	Ajo	Ajo en cabeza en tira de 24 Udes. <b>Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo hu momento de la recepción. Cotizar por tira de 24 Udes.</b>
28	Mandioca	Mandioca fresca. Deberá tener 250 gramos cada mandioca, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, nuevo como máximo después c haber extraído. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
29	Repollo	Repollo Enteros Frescos, en perfecto estado de observación, con piel firme no reseco, sin machucaduras, bien formadas y desarrolladas, exentas de brote, sin insectos ni mostrar in sustancias contaminantes, de color uniforme y sin olores desagradables, presentación en cajas. <b>Cotizar por kilogramos</b>
30	Acelga	Acelga en hojas por maso. Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. <b>Cotizar en mazo.</b>
31	Lechuga	Lechuga fresca por mazo. Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos <b>Cotizar en mazo.</b>
32	Perejil	Perejil Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos c directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. <b>Cotizar por unidad de mazo.-</b>
33	Cebollita en hoja	Cebollita Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimente directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. <b>Cotizar por unidad de mazo.-</b>
34	Naranja	Naranja : Serán proveídos en bolsas de 25 kg, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, s alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 100 gramos. Serán pro 25 kg. <b>Cotizar por unidad de bolsa de 25 kg</b>
35	Manzana	Manzana: Deberán ser roja, Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contam sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por unidad.</b>
36	Pera	<b>Pera fresca en caja de 70 Udes. Deberá tener 150 gramos cada pera como mínimo, de agua, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias contaminantes. Cotizar por Unidad</b>
37	Carnaza de 1ra.	Carnaza de 1ra: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente d conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clar y año. N° de habilitación. Cotizar por kilogramos.
38	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo Parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente im provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas platilleras adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis)unidi. deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
39	Puchero 1ra (paquete de 1kg)	Puchero vacuno de 1ra.: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento v aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de i visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
40	Mortadela	Mortadela: Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contamina buenas condiciones. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
41	Miel negra	Miel negra: Aspecto: color parduzco muy oscuro, prácticamente negro, de sabor dulce. Se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del contiene, formándose un producto meloso semicristalizado .Características organolépticas: Deberán respondera las siguientes condiciones: Deberán presentar como un producto líi Deberá tener un color negro. Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación en la entrega en Depósito: Frasco por 1 litro. <b>Cotizar por bc</b>
42	Leche chocolatada	Leche chocolatada: Bebida Láctea semidescremada UAT, sabor chocolate, fortificada con vitaminas A y D, de 200 ml con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimien: nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar por Envases sachet/tetra pack de 200 ml.</b>
43	Turrón de mani	Turrón de mani de 50 gr <b>Cotizar por unidad</b>
44	Atun enlatada	Atun enlatada de 140 gr <b>Cotizar por unidad</b>
45	Sardina (140)	Sardina enlatada de 140 gr. El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, perteneciente deben manipularse desde la captura en condiciones sanitarias aprc arena o de otra materia extraña. La materia prima debe ser fresca o congelada adecuadamente y apta para consumo humano. <b>Cotizar por unidad</b>
46	Picadillo de carne vacuna enlatada	Picadillo de carne vacuna enlatada: Preparada con carne vacuna, menudencias vacunas, harina, agua sal fina especias (pimienta blanca, paprika, orégano, capsicum, nuez moscada en latas de 90 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar en latas de 90 g</b>
47	Alfajor	Alfajor de 70 gr <b>Cotizar por unidad</b>
48	Carnaza de 1ra.	Carnaza de 1ra: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente d conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clar y año. N° de habilitación. Cotizar por kilogramos.
49	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro.

50	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 61 mínimo, frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por pack de 30 unidad.</b>
51	Aceite vegetal comestibles de girasol (en botella de 900 ml)	Aceite vegetal comestibles (de 900 ml) Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no el consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), el producto deberá ser inocuo. Cotizar en botella de 900 ml, como mínimo. Color : característico del producto. Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para 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 GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 900 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsaturadas: 4,2gr; grasas: colesterol: 0mg; fibra alimentaria 0gr; sodio 0mg; vitamina 7,2mg. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <b>Cotizar en botella de 900 ml.</b>
52	Levadura	Levadura fresca sobres de 500 gramos cada paquete, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional, calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, cotizar por unidad
53	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 61 mínimo, frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por pack de 30 unidad.</b>
54	Azúcar blanca (paquete 1 kg)	Azúcar: Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de vencimiento como mínima fecha de entrega, marca impresa en cada envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM 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 las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información. Cotizar por kilogramo:
55	Carnaza de 1era	Carnaza vacuno de 1ra. (lomo) : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
56	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos, congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plásticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidades; deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA, deberá llevar impresa, la habilitación correspondiente por el INAM, F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
57	Surubi	Carne de pescado Surubi: Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente, normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
58	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
59	Gaseosa (2lts)	Gaseosa descartable (surtido): Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, colorante: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. <b>Cotizar en botella plástica de 2 litros.</b>
60	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos, congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plásticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidades; deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA, deberá llevar impresa, la habilitación correspondiente por el INAM, F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
61	Carnaza de 1era	Carnaza vacuna de 1era : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
62	Carne de cerdo	Carne de cerdo: Se recibirá carne limpia al gancho, en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilogramos como mínimo a 140 kilogramos máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% y con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.)... <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
63	Aceite vegetal comestibles (en bidón de 900 ml)	Aceite vegetal comestibles (de 900 ml) Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no el consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), el producto deberá ser inocuo. Cotizar en botella de 900 ml, como mínimo. Color : característico del producto. Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para 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 GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 900 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsaturadas: 4,2gr; grasas: colesterol: 0mg; fibra alimentaria 0gr; sodio 0mg; vitamina 7,2mg. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <b>Cotizar en bidón/ botella de 900 ml.</b>
64	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
65	Carne vacuna enlatada	Carne vacuna enlatada, sin agregados cereales, en cajas de 24 unidades. Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azúcar, conservador (nitrito de sodio) y envasada higiénicamente, El contenido de 340 gr. de peso neto, con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Cotizar por Unidades de latas.</b>
66	Levadura	Levadura fresca sobres de 500 gramos cada paquete, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional, calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, cotizar por unidad

67	Grasa vegetal	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada pote, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, <b>Cotizar por kilogramos</b> . En su presentación del producto se aceptará en pote de 1 kilogramos, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.
68	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente im provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plásticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidades; deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
69	Carnaza de 1era	Carnaza vacuna de 1era : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos</b> .
70	Carne de cerdo	Carne de cerdo: Se recibirá carne limpia al gancho , en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilogramos como mínimo a 140 kilogramos máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.). <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b> .
71	Aceite vegetal comestibles (en bidón de 900 ml)	<p>Aceite vegetal comestibles (de 900 ml) Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no el consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), el producto deberá ser inocuo. Cotizar en botella de 900 ml, como mínimo.</p> <p>Color : característico del producto.</p> <p>Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para Información 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 Sanita GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 900 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto</li> <li>3. Datos del Establecimiento elaborador</li> <li>4. País de origen</li> <li>5. Lote</li> <li>6. Lista de ingredientes</li> <li>7. Fecha de vencimiento</li> <li>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</li> <li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li> <li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</li> <li>11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsat: 4,2gr; grasas colesterol: 0mg; fibra alimentaria 0gr; sodio 0mg; vitamina 7,2mg.</li> <li>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <b>Cotizar en bidón/ botella de 900 ml.</b></li> </ol>
72	Levadura	Levadura fresca sobres de 500 gramos cada paquete, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días , cotizar por unidad
73	Carnaza de 1era	Carnaza vacuna de 1era : (RABADILLA) Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos</b> .
74	Extracto de tomate	Extracto de tomate: Tetra pack- Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases con información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación. <b>Cotizar en Tetra pack de 520 gramos</b>
75	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
76	Aceite vegetal comestibles de soja	<p>Aceite vegetal comestibles (de 5 lt) Deberá ser de origen vegetal de soja 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turb consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. , el producto deberá ser inocuo. Cotizar en botella de 900 ml, como mínimo.</p> <p>Color : característico del producto.</p> <p>Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para Información 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 Sanita GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 5 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto</li> <li>3. Datos del Establecimiento elaborador</li> <li>4. País de origen</li> <li>5. Lote</li> <li>6. Lista de ingredientes</li> <li>7. Fecha de vencimiento</li> <li>8. Datos del Importador</li> <li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li> <li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</li> <li>11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsat: 4,2gr; grasas colesterol: 0mg; fibra alimentaria 0gr; sodio 0mg; vitamina 7,2mg.</li> <li>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <b>Cotizar en bidón de 5lt.</b></li> </ol>
77	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 60 mínimo , frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por unidad</b> .
78	Carnaza de 1era	Carnaza vacuna de 1era : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos</b> .
79	Carne de cerdo	Carne de cerdo: Se recibirá carne limpia al gancho , en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilogramos como mínimo a 140 kilogramos máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.). <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b> .
80	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente im provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plásticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidades; deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>



		<p>Aceite vegetal comestibles (de 5 lt) Deberá ser de origen vegetal de soja 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turb consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthusannuus L. (girasol), el producto deberá ser inocuo. Cotizar en botella de 900 ml, como mínimo.</p> <p>Color : característico del producto.</p> <p>Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para 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 Sanita GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 5 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominación del alimento</li><li>2. Peso Neto</li><li>3. Datos del Establecimiento elaborador</li><li>4. País de origen</li><li>5. Lote</li><li>6. Lista de ingredientes</li><li>7. Fecha de vencimiento</li><li>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</li><li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li><li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</li><li>11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsat: 4,2gr; grasas: colesterol: 0mg; fibra alimentaria 0gr; sodio 0mg; vitamina 7,2mg.</li><li>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <b>Cotizar en bidon de 5lt.</b></li></ol>
81	Aceite vegetal comestibles de girasol (botella de 900 ml)	
82	Anis	Anís-Condimento a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento meses en el momento de la recepción. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
83	Arroz	Arroz glase, El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enter secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
84	Azucar blanca (paq 1 kg)	Azucar: Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de vencimiento como mínima fecha de entrega, marca impresa en cada envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanit las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información. Cotizar por kilogramo:
85	Ajo	Ajo en cabeza en tira de 50 Udes. <b>Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 50 Udes.</b>
86	Acelga	Acelga en hojas por maso. Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. <b>Cotizar en mazo.</b>
87	Banana	En base a la Plantilla de la DNCP . Cotizar en caja contenido estándar
88	Cafe Molido	Cafe molido : Negro Tradicional en paquetes de 500 gramos, Etiquetado con habilitación de INAM R.S.P.A. y R.E. fecha de vencimiento FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. <b>Se deberá cotizar por unidad de paquete de 1 kilogramos.</b>
89	Cafe en grano	Café en grano, por kilogramos. Café en grano con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. <b>Cotizar por kilogramos</b>
90	Carne vacuna enlatada	Carne vacuna enlatada, sin agregados cereales, en cajas de 24 unidades. Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azúcar, conservador (nitrito de sodio) y envasada higiénicamente, Er contenido de 340 gr. de peso neto, con N° de: R.E., R.S.P.A. <b>Cotizar por Unidades de latas.</b>
91	Carne vacuna en Res	Carne vacuna en (Res completa), por kilogramos. Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SEN/ Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos y en Res.</b>
92	Carnaza de 1era	Carnaza vacuna de 1era : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
93	Carnaza de 2da	Carnaza vacuna de 2da : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
94	Carne de cerdo	Carne de cerdo: Se recibirá carne limpia al gancho , en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilogramos como mínimo a 140 kilogramos máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% y con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.)... <b>Se deberá cotizar por kilogramos gramos.</b>
95	Cebollita en hoja	Cebollita Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos directos, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. <b>Cotizar por unidad de mazo.-</b>
96	Chocolate en Polvo	Chocolate en polvo, por kilogramos. Instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y lecitina de soja, envasado en cartón o pote de plástico de un kilogramo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
97	Comino	Comino molido, por kilogramos. Deberá ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, y tabla de información nutricional en un envase con un vencimiento máximo de 3 meses en el momento de la recepción. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
98	Crema de leche	Crema de leche: en sachet de 1 litro Producto higienizado, derivado de la leche, de forma untosa, pasteurizada contenido sin olor ni sabor desagradable, en envases de polietileno de 1 litro la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada sachet/pote o envase. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
99	Durazno en almibar en lata	<b>Durazno almibar en lata de 820 gramos. Almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las mermas deberán estar impresa por cada lata del contenido. Cotizar en lata de 820 gramos,</b>
100	Extracto de tomate	Extracto de tomate: Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación. <b>Cotizar en sachet de 800 gramos</b>
101	Edulcorante liquido	Edulcorante líquido, en frasco de 100 ml.
102	Fideos	Fideos surtidos (caracolitos- tirabuzon, cortadito, moñito-cabello de angel), Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterior molido. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes sanos e inviolables. <b>Cotizar en paquete de 1kg.</b>

103	Fiambre	Fiambre tipo parís, por kilogramos. Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento contaminantes, envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
104	Gaseosa (2lts)	Gaseosa descartable (surtido): Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbon colorante: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. <b>Cotizar en botella plástico de 2 litros.</b>
105	Grasa vegetal	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada pote, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, <b>Cotizar por kilogramos.</b> En cu presentación del producto se aceptará en pote de 1 kilogramos, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.
106	Harina de maíz	Harina de Maíz blanco, pre cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancia extrañas. Presentaci bolsa de polietileno de 3 a 5 kilogramoss, fresco del día en condiciones refrigerada. Etiqueta: considerando que es un producto natural y de comercialización a granel y envasado del cuenta RSPA. Pero el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 8 ° c y nunca congelado. <b>Cotizar por paquet</b>
107	Harina de trigo 0000 (en paquete de 1 kg)	Harina de Trigo, en paquete de 1 kilogramos. Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la el dulce, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabo con 29/62 capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 1 kg en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, Fecha de elab Fecha de vencimiento, Lote N°, la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MÁXIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, INDICADO EN EL ENVASE. Deberá presentar el Informe de ensayo expedido por el INTN, para verificar si cumple con lo establecido en el Decreto N° 20830 de fecha 28 de abril de 1998 declara obligatorio el Enriquecimiento de la Harina de Trigo, con hierro y vitaminas. <b>Cotizar en paquete de 1 kilogramos.</b>
108	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 20 Udes. . Cotizar en paquete de 20 Udes
109	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 60 mínimo , frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los pro sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por pack de 30 unidad.</b>
110	Jamon	Jamon Cocido para sándwich, envasado, bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramosgramos. Rotulado: Fecha de elabor vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Caract prensada, elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la en percederos con contenedores para mantener la cadena de frío.. Se deberá cotizar por kilogramosgramos.
111	Levadura	Levadura fresca sobres de 500 gramos cada paquete, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricior calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días , cotizar por unidad
112	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
113	Lechuga	Lechuga fresca por mazo. <b>Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos percederos Cotizar en mazo.</b>
114	Mayonesa (400g)	Mayonesa: Envasada en sachet, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mínimo de entrega antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. <b>Cotizar en sachet de 400 grs como minimo.</b>
115	Mermelada de guayaba	Mermelada : Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la i ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. <b>Cotizar en frasco de 1 kilogramos.</b>
116	Manteca	Manteca Vegetal, por kilogramos. Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de cali presentación del producto se aceptará en pote de 1 kilogramos, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
117	Manzana	Manzana madura y fresca, de tamaño mediano Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana en buen estado de conservación sin machucaduras de sabor agradable, prese de 100 unidades. <b>Cotizar por kg</b>
118	Miel negra	Miel negra: Aspecto: color parduzco muy oscuro, prácticamente negro, de sabor dulce. Se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del contiene, formándose un producto meloso semicristalizado .Características organolépticas: Deberán respondera las siguientes condiciones: Deberán presentar como un producto lí Deberá tener un color negro. Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación en la entrega en Depósito: Frasco por 1 litro. <b>Cotizar por bc</b>
119	Muslo de pollo	Muslo de pollo, por kilogramos. El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además, l estar acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
120	Naranja	Naranja : Serán proveídos en bolsas de 25 kg, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, s alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 100 gramos. Serán prc 25 kg. <b>Cotizar por unidad de bolsa de 25 kg</b>
121	Pancho	Pancho de carne vacuno: Deberá ser fresca, sin olor desagradable, no congelado, en buen estado de Conservación, la entrega será por kilogramos. (El precio que se indicará en la ofe Unitario por kilo). <b>Cotizar por kilogramos</b>
122	Pera	<b>Pera fresca en caja de 70 Udes. Deberá tener 150 gramos cada pera como mínimo, de agua, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias contaminantes. Cotizar por kilogramos.</b>
123	Surubi	Carne de pescado Surubi: Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competen normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
124	Pacú	Pescado fresco (Pacú) por kilogramos. Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad comj a las normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
125	Poroto San Francisco	Poroto San Francisco :serán proveídos en paquetes de 5 gk, Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especie vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de info nutricional impreso por cada paquete o bolsa . <b>Cotizar por kilogramos.</b>
126	Poroto negro	Poroto negro tipo frechao en paquete de 5 kilogramoss. Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto frechao sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. la habilitación del INAM R.E., fecha de Vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla nutricional impreso por cada paquete o bolsa. <b>Cotizar en paquete de 5 kilogramos.</b>
127	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente im provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas platilleras adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidi: deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
128	Puchero 1ra (paquete de 1kg)	Puchero vacuno de 1ra.: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento v aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de i visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>



129	Queso para sandwich	Queso para sandwich FILETEADO. Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramosgramos. Rotulado: 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 visibles. N° de R.E. y R.S.P.A Característica: Elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave color amarillo naranja, Transporte: Vehículo cerrado 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 frío. <b>Cotizar por kilogramos</b>
130	Repollo	Repollo Enteros Frescos, en perfecto estado de conservación, con piel firme no reseco, sin machucaduras, bien formadas y desarrolladas, exentas de brote, sin insectos ni mostrar in sustancias contaminantes, de color uniforme y sin olores desagradables, presentación en cajas. <b>Cotizar por kilogramos</b>
131	Sal fina (paq 5 kg)	Sal fina: Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de in nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar en paquete de 5 kilogramos.</b>
132	Sal gruesa (bolsa 25 kg)	Sal gruesa yodada, en bolsa de 25 kilogramoss. Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada bolsa o paquete. <b>Cotizar en bolsa de 25 kilogramos.</b>
133	Salsa de soja	<b>Salsa de soja en bidón de 5 litros. Envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada envase, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad.Cotizar litros.</b>
134	Sostenedor de punto para panadería	Sostenedor de punto para panadería en paquete de 1 kg, envasado higiénicamente e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada paquete v menor a 90 días, al momento de la provisión. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
135	Vainilla (Esencia)	Vainilla: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. (Esencia de vainilla). Rotulado: En el cuerpo del envase, esencia de vainilla, lista de ingredientes, fecha de ve mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Como mínimo. <b>Cotizar por unidad de litro</b>
136	Yerba mate (en paquete de 1 kg)	Yerba mate, en paquete de 1 kilogramos. Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, cor para la elaboración de cocidos, conforme a las exigencias de la cámara paraguaya de la yerba mate para su comercialización, en buen estado de conservación, libre de moho, no fer sin signos de mojadura ni mezcla de palos ni hojas y sustancias extrañas, deberá llevar la marca impresa en el envase, deberá contar con información nutricional, fecha de vencimie menor a 12 meses desde la recepción del bien, lote N°, su composición, la habilitación del INAM (R.E. y R.S.P.A.). <b>Cotizar en paquete de 1 kilogramos.</b>
137	Yogurt no dietetico (500ml)	<b>Yogurt no dietético. Cotizar en Pote de 500ml</b>
138	Perejil	Perejil Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos c directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. <b>Cotizar por unidad de mazo.-</b>
139	Lechuga	Lechuga fresca por mazo. <b>Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos Cotizar en mazo.</b>
140	Repollo	Repollo Enteros Frescos, en perfecto estado de conservación, con piel firme no reseco, sin machucaduras, bien formadas y desarrolladas, exentas de brote, sin insectos ni mostrar in sustancias contaminantes, de color uniforme y sin olores desagradables, presentación en cajas. <b>Cotizar por kilogramos</b>
141	Cebollita en hoja	Cebollita Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los aliment directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. <b>Cotizar por unidad de mazo.-</b>
142	Harina de maiz	Harina de maíz fresca en BOLSA de 50 kilogramoss. Debe ser molido de maíz blanca, cocido, fresca, elaborado en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extra envasada en bolsas de plástico y en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
143	Crema de leche	Crema de leche: en sachet de 1 litro Producto higienizado, derivado de la leche, de forma untosa, pasteurizada contenido sin olor ni sabor desagradable, en envases de polietileno di 1 litro la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada sachet/pote o envase. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
144	Leche chocolatada	Leche chocolatada: Bebida Láctea semidescremada UAT, sabor chocolate, fortificada con vitaminas A y D, de 1 lt con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar por Envases sachet/tetra pack de 1 lt</b>
145	Mermelada de guayaba	Mermelada : Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la i ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. <b>Cotizar en pote de 1 kilogramos.</b>
146	Manteca	Manteca Vegetal, por 500 gr. Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, presentación del producto se aceptará en pote de 500 gramos, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad. <b>Cotizar por pote de 500 grs.</b>
147	Queso para sandwich	Queso para sandwich FILETEADO. Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramoss. Rotulado: 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 visibles. N° de R.E. y R.S.P.A Característica: Elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave color amarillo naranja, Transporte: Vehículo cerrado 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 frío. <b>Cotizar por kilogramos</b>
148	Jamonada	Jamonada Cocido, envasado, bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramosgramos. Rotulado: Fecha de elaboración y venci especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica: pasta elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de al perecederos con contenedores para mantener la cadena de frío. <b>Cotizar por kilogramos</b>
149	Pancho	Pancho de carne vacuno: Deberá ser fresca, sin olor desagradable, no congelado, en buen estado de Conservación, la entrega será por kilogramos. (El precio que se indicará en la ofe Unitario por kilo). <b>Cotizar por kilogramos</b>
150	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 60 Udes. . Cotizar en paquete de 60 Udes
151	Pate	Pate de hígado: Será proveído en envoltorio de 500 g, delicado untable de hígado, de textura suave y rica en sabores, ideal para servir sobre tostadas crujiente. Contiene 41 calorías ( carbohidratos y 2 g proteínas. <b>Cotizar en kilogramos</b>
152	Arveja en lata	Arveja: Envase Latas, higiénicas, herméticamente cerrado, sin imperfecciones ya sean ellas abolladuras o herrumbre. Informaciones varias impresas en el envase, originalmente del f kilogramosgramo como mínimo. Rotulado. Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 18 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutri del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica grano de arveja al natural, agua y azúcar, conservantes y colorantes permitidos. <b>Cotizar por unidad de Lata de 3 kg.-</b>
153	Choclo en lata	Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces, que serán amarillos o dorados y estarán envasado líquido apropiado. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente, de 3 kilogramosgramo como mínimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el co Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños. El producto podrá contener otros ingredientes como azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada. Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo re libre de granos de fuera de variedad. Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Textura y madurez: Los granos s consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. <b>Cotizar por unidad de 3 kilogramos.-</b>

154	Mayonesa(2775g)	<b>Mayonesa, en sachet de 2775 grs. Envasada en sachet, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo 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. Cotizar en paquete de 2775 g</b>
155	Salsa de tomate	Con la denominación de salsa de tomate en pasta o salsa de tomate de mesa, se entiende el aderezo elaborado con pulpas de tomates, envasado en un recipiente bromatológicamente adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color rojo; de textura lisa y uniforme; con sus características. con N° de: R.E., R.S.P.A <b>Cotizar por Envase de 340 gr.</b>
156	Huevo de gallina	Huevo de gallina:Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 61 mínimo , frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por pack de 30 unidad.</b>
157	Dulce de mani	DULCE DE MANI EN PANES : serán proveídos de 30 gramos c/u como mínimo, con las dimensiones mínimas de 7 cm. de largo x 4 cm. de ancho x 0,7 cm. de grosor, envueltos en formas firmes, de color oscuro, bien cocidos, deberá llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración envasado, fecha de vencimiento, Lote N°, Certificado de comercialización dentro del MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Serán proveídos en paquetes de barras. <b>Se deberá cotizar por paquete de 12 unidad.</b>
158	Miel negra	Miel negra: Aspecto: color parduzco muy oscuro, prácticamente negro, de sabor dulce. Se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua, formando un producto meloso semicristalizado .Características organolépticas: Deberán responder a las siguientes condiciones: Deberán presentar como un producto líquido Deberá tener un color negro. Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación en la entrega en Depósito: Frasco por 1 litro. <b>Cotizar por botella de 1 litro</b>
159	Vainilla (Esencia)	Vainilla: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. (Esencia de vainilla). Rotulado: En el cuerpo del envase, esencia de vainilla, lista de ingredientes, fecha de elaboración, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Como mínimo. <b>Cotizar por unidad de litro</b>
160	Galleta molida	Galleta molida: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano con la denominación de galleta molida, se entienden los productos obtenidos de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación. Con un vencimiento mínimo de 3 meses posteriores a la fecha de recepción del mismo, los envases deben llevar la marca, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A., LOTE N° etc. <b>Cotizar en paquete de 1 kilogramos.</b>
161	Anís	Anís-Condimento a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento de 6 meses en el momento de la recepción. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
162	Gaseosa (3 litros)	Gaseosa en botellas de plástico de 3,0 Lts, tapa rosca, SABOR COLA.(o surtido) Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. <b>Cotizar por unidad.</b>
163	Gaseosa (2lts)	Gaseosa descartable (surtido): Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, colorante: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. <b>Cotizar en botella plástico de 2 litros.</b>
164	Gaseosa ( 250 ml)	Gaseosa en botellas de plástico de 250 ml, tapa rosca, SABOR NARANJA (o surtido). 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. <b>Cotizar por unidad de PACK DE 12</b>
165	Jugo Elaborado en Polvo	Jugo elaborado en polvo: Serán proveídos en polvo para la preparación instantánea de 8 LTS de jugo bebible preparados a partir de 200 grs., de variados gustos (Naranja, Frutilla, Piña, etc.) con contenido adicional de vitamina C en sobres de 200 grs. con la marca registrada impresa en el envase, deberá llevar impresa además la información nutricional correspondiente, su composición, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, Lote N° etc. <b>Cotizar por unidad de 200 grs.</b>
166	Extracto de tomate	Extracto de tomate elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 1000 gr como mínimo, fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. <b>Cotizar por unidad de 1000 gr.como mínimo</b>
167	Levadura	Levadura fresca de 500 gramos cada paquete,olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días , cotizar por unidad
168	Coco rallado	Coco rallado: Envasado de origen y conservado nutricionalmente, en paquetes de 1 kilogramos sin ninguna sustancia contaminante, sin olor ni sabor desagradable, con plazo de entrega de tres meses antes de su fecha de vencimiento. (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilogramos.) <b>Cotizar por paquete de 1 kilogramos</b>
169	Ajo disecado	Cabeza de ajo, tamaño mediano, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. <b>Cotizar por kilogramos.-</b>
170	Oregano	Oregano a granel, <b>Cotizar paquete por kilogramos</b>
171	Comino a granel	Comino a granel, <b>paquete por kilogramos</b>
172	Pimienta (a granel)	Pimienta a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
173	Naranja	Naranja : Serán proveídos en bolsas de 25 kg, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 100 gramos. Serán proveídos en 25 kg. <b>Cotizar por unidad de bolsa de 25 kg</b>
174	Manzana	Manzana: Deberán ser roja,Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminantes ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por caja que contenga 20 unidades.</b>
175	Yogurt no dietetico (140ml)	En envases de 140 gramos, higiénicos, herméticamente cerrados, sin abolladuras, el envase deberá tener inscrito la fecha de elaboración y vencimiento, especificando el día, mes y año a partir de la entrega, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E y R.S.P.A. El contenido proteico 4.5 %, glúcidos de 5 a 6%, saborizados (vainilla, frutilla, etc.) menor a 1% de grasa, con espesantes y estabilizantes permitidos. <b>Cotizar por unidad</b>
176	Poroto San Francisco	Poroto San Francisco :serán proveídos en paquetes de 5 kg, Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especie, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa . <b>Cotizar por kilogramos.</b>
177	Yogurt entero con cereales (350gr)	Yogurt entero : En envases de 350 gramos con cereales, higiénicos, herméticamente cerrados, sin abolladuras, el envase deberá tener inscrito la fecha de elaboración y vencimiento, día, mes y año no menor a dos meses a partir de la entrega, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E y R.S.P.A. El contenido proteico 4.5 %, glúcidos de 5 a 6% (vainilla, frutilla, durazno, coco) menor a 1% de grasa, con espesantes y estabilizantes permitidos. <b>Cotizar por unidad</b>
178	Dulce de leche	Dulce de leche para untar, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa u otros edulcorantes y aditivos permitidos, de aspecto viscoso, pasteloso, de sabor agradable de color marrón de tonalidades claro u oscuro, presentación en potes o envases de 1 kilogramos, la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutricional impresas por cada pote o envase. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
179	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrillero entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plásticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidades. Deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F y S, también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>

180	Carnaza de 1ra.	Carnaza de 1ra:(RABADILLA/PALETA- Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Estab de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilogramos.
181	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente im provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas pláticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis)unidi; deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
182	Carne de cerdo	Carne de cerdo: Tipo paleta- Se recibirá carne limpia al gancho , en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilogramos como mínimo . como máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de animal, con todas sus partes (lomo, lomoito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.).. <b>Se deberá cotizar por kilogramos.</b>
183	Mate Cocido Soluble (190 g)	Cocido Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. <b>Cotizar en frasco de 190 gramos.</b>
184	Carnaza de 1ra.	Carnaza de 1ra: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente d conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clar; y año. N° de habilitación. Cotizar por kilogramos.
185	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
186	Huevo de gallina	Huevo de gallina:Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 61 mínimo , frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los pro sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por pack de 30 unidad.</b>
187	Extracto de tomate	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada lata. Los envases deben contener la información nutric correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación. <b>Cotizar en lata de 4 kgrs.</b>
188	Queso para sandwich	Queso para sandwich FILETEADO. Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: 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 visibles. N° de R.E. y R.S.P.A Característica: Elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave color amarillo naranja, Transporte: Vehículo cerrado 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 frío. <b>Cotizar por kilogramos</b>
189	Jamon	Jamon Cocido para sándwich, envasado, bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: Fecha de elaboración y especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica: pasta elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de al perecederos con contenedores para mantener la cadena de frío.. Se deberá cotizar por kilogramosgramos.
190	Carnaza de 1ra. (Lomo)	Carnaza vacuno de 1ra.(lomo) : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecim aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
191	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente im provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas pláticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis)unidi; deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
192	Harina de trigo 000 (en bolsa de 50 kg)	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas del tipo 000, panadero, de aspecto fino, color blanco , de olor y sabor característicos, entregados en bolsa de primer uso de 50 kg con la fecha de elaboración , fecha de vencimiento informacion nutricional impreso, de la zafra del año producto inocuo sin sustancias extrañas macro y/o plasticas. <b>Cotizar por unidad kilogramos</b>
193	Carnaza de 1ra.	Carnaza vacuno de 1ra. : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento v aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
194	Muslo de pollo	Muslo de pollo, por kilogramos. El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además, estar acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
195	Costilla (vacuno de 1era)	Costilla Vacuno de primera, por kilogramos: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA d vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Venci clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
196	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente im provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas pláticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis)unidi; deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
197	Muslo de pollo	Muslo de pollo, por kilogramos. El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además, estar acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
198	Huevo de gallina	Huevo de gallina:Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 61 mínimo , frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los pro sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por pack de 30 unidad.</b>
199	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
200	Sal fina (paq 500 gr)	Sal fina: Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de in nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar en paquete de 500 gramos.</b>
201	Picadillo de carne vacuna enlatada	Picadillo de carne vacuna enlatada: Preparada con carne vacuna, menudencias vacunas, harina, agua sal fina especias (pimienta blanca, paprika, orégano, capsicum, nuez moscada en latas de 90 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar por caja (de 24 l por unidad).</b>
202	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente im provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas pláticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis)unidi; deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>

203	Muslo de pollo	Muslo de pollo, por kilogramos. El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además, estar acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. <b>Cotizar por bolsa de 15 kilogramos.</b>
204	Carne de cerdo	Carne de cerdo: Tipo paleta- Se recibirá carne limpia al gancho , en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilogramos como mínimo como máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de animal, con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.). <b>Se deberá cotizar por kilogramos.</b>
205	Costilla (vacuno de 1era)	Costilla Vacuno de primera, por kilogramos: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA de vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Venci clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
206	Puchero 1ra (paquete de 1kg)	Puchero vacuno de 1ra.: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
207	Surubi	Carne de pescado Surubi: Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
208	Pacú	Pescado fresco (Pacú) por kilogramos. Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente a las normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
209	Queso para sandwich	Queso para sandwich FILETEADO. Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: 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 visibles. N° de R.E. y R.S.P.A Característica: Elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave color amarillo naranja, Transporte: Vehículo cerrado 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 frío. <b>Cotizar por paquete de 500 gramos</b>
210	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 60 mínimo , frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los que presenten sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por pack de 30 unidad.</b>
211	Mayonesa (3 kg)	<b>Mayonesa, en sachet de 3 kgs. Envasada en sache, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo no de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en sachet de 3 kg.</b>
212	Pate	Pate de hígado: Será proveído en envoltorio de 500 g, delicado untable de hígado, de textura suave y rica en sabores, ideal para servir sobre tostadas crujiente. Contiene 41 calorías ( carbohidratos y 2 g proteínas. <b>Cotizar unidad de 500 gr</b>
213	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
214	Sardina (130gr)	Sardina enlatada en aceite de 130 gramos: El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, perteneciente a especies que deben manipularse desde la captura en condiciones apropiadas, libres de arena o de otra materia extraña. La materia prima debe ser fresca o congelada adecuadamente y apta para consumo humano. <b>Cotizar en lata de 130 gramos</b>
215	Poroto rojo	Poroto rojo: Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, rojo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos) extraños contaminantes. la habilitación del INAM R.E., fecha de Vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impresa en la bolsa. <b>Cotizar en bolsa de 50 kilogramos.</b>
216	Naranja	Naranja : Serán proveídos en bolsas de 25 kg, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 100 gramos. Serán proveídos en bolsas de 25 kg. <b>Cotizar por unidad de bolsa de 25 kg</b>
217	Banana	En base a la Plantilla de la DNCP . Cotizar en caja contenido estándar
218	Jugo elaborado a base de extracto de frutas	Jugo elaborado a base de extracto de frutas. Cotizar en bidón de 5 litros
219	Fiambre	Fiambre tipo parís, por kilogramos. Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de contaminantes, envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
220	Pan blanco (para hamburguesa)	Pan blanco para hamburguesa en paquete de 6 (seis) Udes. <b>Cotizar por paquete.</b>
221	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 60 Udes. . Cotizar en paquete de 60 Udes
222	Durazno en almibar en lata	<b>Durazno almibar en lata de 820 gramos. Almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas deberán estar impresas en cada lata del contenido. Cotizar en lata de 820 gramos,</b>
223	Picadillo de carne vacuna enlatada	Picadillo de carne vacuna enlatada: Preparada con carne vacuna, menudencias vacunas, harina, agua sal fina especias (pimienta blanca, paprika, orégano, capsicum, nuez moscada en latas de 90 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impresa por cada envase. <b>Cotizar en latas de 90 g</b>
224	Pancho	Pancho de carne vacuno: Deberá ser fresca, sin olor desagradable, no congelado, en buen estado de Conservación, la entrega será por kilogramos. (El precio que se indicará en la oferta Unitario por kilo). <b>Cotizar por kilogramos</b>
225	Manteca	Manteca Vegetal, por pote de 500 gramos. Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con selo cuanto a la presentación del producto se aceptará en pote de 500 gramos, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad. <b>Cotizar por pote de 500 gramos.</b>
226	Choclo en lata	Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces, que serán amarillos o dorados y estarán envasados líquidos apropiados. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente, de 200 gramos como mínimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños. El producto podrá contener otros ingredientes como sal, azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada. Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo granos de fuera de variedad. Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Textura y madurez: Los granos serán de razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. <b>Cotizar por unidad de 200 gramos.-</b>
227	Extracto de tomate	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada lata. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación. <b>Cotizar en lata de 3 kgs.</b>
228	Agua Mineral sin gas, en bidón de 20 litros	Agua Mineral sin gas, <b>en bidón de 20 litros</b>

229	Carnaza de 1era	Carnaza vacuno de 1ra.(lomo o rabadilla) : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Venci clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
230	Carnaza de 2da. (Vacuno)	Carnaza de 2ª. (Vacuno): Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
231	Puchero 1ra (paquete de 1kg)	Puchero vacuno de 1ra.: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
232	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos, congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plásticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidades, deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA, deberá llevar impresa, la habilitación correspondiente por el INAM, F también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
233	Arroz	Arroz glase, El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enter secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. <b>Cotizar por paquete de 2 kilogramos.</b>
234	Locro	Locro de maíz tupí blanco, por kilogramos. Será elaborado de maíz tupí blanco sin picaduras, sin mezcla de otro tipo de maíz con humedad de 13/14 máximo sin vestigio de mohos o sin sustancias extrañas contaminantes, en bolsas de algodón o arpillera de primer uso. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla nutricional impreso por paquete o bolsa. Pero el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 8 ° c y nunca con <b>por paquete de 1 kilogramos</b>
235	Sal gruesa (bolsa 25 kg)	Sal gruesa yodada, en bolsa de 25 kilogramos. Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada bolsa o paquete. <b>Cotizar en bolsa de 25 kilogramos.</b>
236	Poroto San Francisco	Poroto San Francisco :serán proveídos en paquetes de 5 kg, Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especie vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
237	Galleta molida	Galleta molida: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano con la denominación de galleta molida, se entienden los productos obtenidos de la molienda en apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación. Con un vencimiento mínimo de 3 meses posteriores a la fecha de recepción del mismo, los envases marca, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A., LOTE N° etc. <b>Cotizar en paquete de 1 kilogramos.</b>
238	Fideos	Fideos surtidos (caracolitos- tirabuzon, cortadito, moñito-cabello de angel), Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con postmoldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes sanos e inviolables. <b>Cotizar en paquete de 5 kg.</b>
239	Sal fina (paq 5 kg)	Sal fina: Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar en paquete de 5 kilogramos.</b>
240	Levadura	Levadura fresca sobres de 500 gramos cada paquete, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, cotizar por unidad
241	Extracto de tomate	Extracto de tomate elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 800 gramos con fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. <b>Cotizar por unidad de 800 gr.</b>
242	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 60 mínimo, frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <b>Cotizar por pack de 30 unidad.</b>
243	Café soluble	Café Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. <b>Cotizar en frasco de 1000 gramos.</b>
244	Levadura	Levadura fresca sobres de 500 gramos cada paquete, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete de 25, vencimiento no menor a 90 días, cotizar por paquete de 25
245	Café soluble	Café soluble: Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. <b>Cotizar en frasco de 200 gramos.</b>
246	Mate Cocido Soluble (200 g)	Cocido Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. <b>Cotizar en frasco de 200 gramos.</b>
247	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, en frasco de 100 ml.
248	Extracto de tomate	Extracto de tomate, pure en tetra en sachet de 520 gramos
249	Mermelada de guayaba	Mermelada : Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la información nutricional e información nutricional impresa en el contenido por el envase. <b>Cotizar en frasco de 1 kilogramos.</b>
250	Comino (Grael)	Comino a granel, <b>paquete por kilogramos</b>
251	Jugo Elaborado en Polvo	Jugo elaborado en polvo: Serán proveídos en polvo para la preparación instantánea de 8 LTS de jugo bebible preparados a partir de 200 grs., de variados gustos (Naranja, Frutilla, Pi contenido adicional de vitamina C en sobres de 200 grs. con la marca registrada impresa en el envase, deberá llevar impresa además la información nutricional correspondiente, su habilitación del INAM, R.E, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. <b>Cotizar por unidad de 200 grs.</b>
252	Pimienta (a granel)	Pimienta a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo momento de la recepción. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
253	Oregano	Oregano a granel, <b>Cotizar paquete por kilogramos</b>
254	Anís	Anís-Condimento a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento meses en el momento de la recepción. <b>Cotizar por kilogramos.</b>



255	Azucar blanca (en bolsa de 50 kg)	Azucar blanca (en bolsa de 50 kg) Azucar blanca: Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble vencimiento como mínimo 8 meses a la fecha de entrega, marca impresa en cada envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Res GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 Código Sanitario De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto. Presentación en bolsa de 50 kg, Cotizar por kilogramos.
256	Gaseosa ( 250 ml)	Gaseosa en botellas de plástico de 250 ml, tapa rosca, SABOR NARANJA (o surtido). Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. <b>Cotizar por unidad de pack de 12 unidades</b>
257	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
258	Harina de maíz	Harina de maíz fresca en paquete de 5 kilogramos. Debe ser molido de maíz blanca, cocido, fresca, elaborado en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas envasada en bolsas de plástico y en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 5 kilogramos.</b>
259	Fideos	Fideos surtidos (tirabuzon, cortadito, moñito), Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes para este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables <b>paquete de 400 gr.</b>
260	Fideos (cabello de angel)	Fideos surtidos (cabello de angel), Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado de sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. <b>Cotizar por paquete de 400 gr.</b>
261	Arroz	Arroz: El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, libres de arduos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso que deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Normas MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales de Paraguay. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 170 kcal; Carbohidratos 38 gr; Proteínas 3,4 gr; Grasas totales 0 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Fibra alimentaria 0,5 gr; sodio mg., presentación en bolsas de 50 kg. <b>Cotizar por Bolsa de 50 kg.</b>
262	Harina de trigo 000 (en bolsa de 50 kg)	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas del tipo 000, panadero, de aspecto fino, color blanco, de olor y sabor característicos, entregados en bolsa de primer uso de 50 kg con la fecha de elaboración, fecha de vencimiento información nutricional impresa, de la zafra del año producto inocuo sin sustancias extrañas macro y/o plásticas. <b>Cotizar por unidad de 50 kilogramos</b>
263	Pan blanco (para sandwich)	Pan blanco (para sandwich), <b>cotizar por paquete de 900 gramos</b>
264	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en pack de 30 Udes.</b>
265	Poroto San Francisco	Poroto San Francisco: serán proveídos en paquetes de 5 gk, Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impresa por cada paquete o bolsa. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
266	Vinagre Blanco	Vinagre blanco en botella de 900 ml. De alcohol y vino blanco o tinto, elaborado higiénicamente con los siguientes ingredientes: agua, vinagre de alcohol y vino blanco o tinto, con cc cebolla, hierba buena, laurel y locote, envasado en botellas de plástico de 1 litro. Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impresa por cada envase. <b>Cotizar en botella de 900ml.</b>
267	Mayonesa (200g)	Mayonesa: Envasada en sachet, con los siguientes ingredientes: agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mínimo de entrega antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. <b>Cotizar en sachet de 200 grs como mínimo.</b>
268	Queso para sandwich	Queso para sandwich FILETEADO. Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: 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 visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica: Elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave color amarillo naranja, Transporte: Vehículo cerrado 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 frío. <b>Cotizar por kilogramos</b>
269	Pancho	Pancho de carne vacuno: Deberá ser fresca, sin olor desagradable, no congelado, en buen estado de Conservación, la entrega será por kilogramos. (El precio que se indicará en la oferta Unitario por kilo). <b>Cotizar por kilogramos</b>
270	Fiambre	Fiambre tipo parís, por kilogramos. Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de contaminantes, envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
271	Jamon	Jamon Cocido para sándwich, envasado, bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: Fecha de elaboración y especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica: pasta elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte: Vehículos 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 frío.. Se deberá cotizar por kilogramos.
272	Ajo disecado	Cabeza de ajo, tamaño mediano, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. <b>Cotizar por kilogramos.-</b>
273	Mandioca	Mandioca. Deberá tener 250 gramos cada mandioca, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, nuevo como máximo después de 24 horas de extraído. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
274	Repollo	Repollo Enteros Frescos, en perfecto estado de conservación, con piel firme no resaca, sin machucaduras, bien formadas y desarrolladas, exentas de brote, sin insectos ni mostrar presencia de sustancias contaminantes, de color uniforme y sin olores desagradables, presentación en cajas. <b>Cotizar por kilogramos</b>
275	Acelga	Acelga en hojas por mazo. Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. <b>Cotizar en mazo.</b>
276	Lechuga	Lechuga fresca por mazo. Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos Cotizar en mazo.</b>
277	Perejil	Perejil Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. <b>Cotizar por unidad de mazo.-</b>
278	Cebollita en hoja	Cebollita Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. <b>Cotizar por unidad de mazo.-</b>

279	Naranja	Naranja : Serán proveídos en bolsas de 25 kg, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 100 gramos. Serán proveídos en 25 kg. <b>Cotizar por unidad de bolsa de 25 kg</b>
280	Manzana	Manzana: Deberán ser roja, Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminar sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por unidad.</b>
281	Pera	Pera de agua fresca, Deberá tener 150 gramos cada pera como mínimo, de agua, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por unidad</b>
282	Carnaza de 1ra. (Lomo)	Carnaza vacuno de 1ra.(lomo) : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
283	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente imprimida, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plásticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidades, deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA , deberá llevar impresa , la habilitación correspondiente por el INAM , Finalmente también la habilitación correspondiente del SENACSA. <b>Se deberá cotizar por kilogramos</b>
284	Turrón de mani	Turrón de mani de 50 gr <b>Cotizar por unidad</b>
285	Atun enlatada	Atun enlatada de 140 gr <b>Cotizar por unidad</b>
286	Sardina (140)	Sardina enlatada de 140 gr. El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, perteneciente deben manipularse desde la captura en condiciones sanitarias apropiadas, en arena o de otra materia extraña. La materia prima debe ser fresca o congelada adecuadamente y apta para consumo humano. <b>Cotizar por unidad</b>
287	Picadillo de carne vacuna enlatada	Picadillo de carne vacuna enlatada: Preparada con carne vacuna, menudencias vacunas, harina, agua sal fina especias (pimienta blanca, paprika, orégano, capsicum, nuez moscada) en latas de 90 gramos como mínimo, con la marca del bien la fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional impreso por cada envase. <b>Cotizar en latas de 90 gr</b>
288	Alfajor	Alfajor de 70 gr <b>Cotizar por unidad</b>
289	Carnaza de 1ra. (Lomo)	Carnaza vacuno de 1ra.(lomo) : Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de visible, día, mes y año. N° de habilitación. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
290	Muslo de pollo	Muslo de pollo, por kilogramos. El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además, deberá estar acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
291	Carne de cerdo (res)	Carne de cerdo: Se recibirá carne limpia al gancho , en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilogramos como mínimo a 140 kilogramos máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.).. <b>Se deberá cotizar por kilogramos.</b>
292	Aceite vegetal comestibles de girasol (botella de 900 ml)	<p>Aceite vegetal comestibles (de 900 ml) Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no debe tener olor ni sabor a rancio, el consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), el producto deberá ser inocuo. Cotizar en botella de 900 ml, como mínimo.</p> <p>Color : característico del producto.</p> <p>Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 900 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Denominación del alimento</li><li>2. Peso Neto</li><li>3. Datos del Establecimiento elaborador</li><li>4. País de origen</li><li>5. Lote</li><li>6. Lista de ingredientes</li><li>7. Fecha de vencimiento</li><li>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</li><li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li><li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</li><li>11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsat: 4,2gr; grasas poliinsat: 0,6gr; fibra alimentaria 0gr; sodio 0mg; vitamina 7,2mg.</li><li>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <b>Cotizar en bidón/ botella de 900 ml.</b></li></ol>
293	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
294	Azucar blanca (en bolsa de 50 kg)	Azucar blanca (en bolsa de 50 kg) Azucar blanca: Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble y 0,1 de azúcar de caña, con un contenido de humedad no superior al 0,1% y un contenido de cenizas no superior al 0,1%. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 del Código Sanitario De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: <ol style="list-style-type: none"><li>1- Denominación del alimento</li><li>2- Peso Neto. Presentación en bolsa de 50 kg, Cotizar por kilogramos.</li></ol>
295	Yerba mate (en paquete de 1 kg)	Yerba mate, en paquete de 1 kilogramos. Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con un contenido de humedad no superior al 10%, para la elaboración de cocidos, conforme a las exigencias de la cámara paraguaya de la yerba mate para su comercialización, en buen estado de conservación, libre de moho, no fermentado, sin signos de mojadura ni mezcla de palos ni hojas y sustancias extrañas, deberá llevar la marca impresa en el envase, deberá contar con información nutricional, fecha de vencimiento no menor a 12 meses desde la recepción del bien, lote N°, su composición, la habilitación del INAM (R.E. y R.S.P.A.). <b>Cotizar en paquete de 1 kilogramos.</b>
296	Pan blanco (para sandwich)	Pan blanco (para sandwich), <b>cotizar por paquete de 900 gramos</b>
297	Mayonesa (400g)	Mayonesa: Envasada en sachet, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mínimo de entrega antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. <b>Cotizar en sachet de 400 grs como mínimo.</b>
298	Fideos	Fideos surtidos (tirabuzon, cortadito, moñito), Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empuje y mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes para este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e intactos. <b>Cotizar en paquete de 400 gr.</b>
299	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en pack de 30 Udes.</b>

300	Extracto de tomate	Extracto de tomate, pure en tetra en <b>sachet de 520 gramos</b>
301	Harina de trigo 0000 (en bolsa de 50 kg)	Harina de trigo (bolsa de 50 kg) Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con 29/62 capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en plastilleras de 1er uso de 50 kilogramos cada una, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, Fecha de elaboración y envasado, vencimiento, Lote N°, la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MÁXIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA EN EL ENVASE. Deberá presentar el Informe de ensayo expedido por el INTN, para verificar si cumple con lo establecido en el Decreto N° 20830 de fecha 28 de abril de 1998, por el cual es obligatorio el Enriquecimiento de la Harina de Trigo, con hierro y vitaminas, presentación en bolsas de 50 kg. <b>Cotizar por kilogramos,</b>
302	Arroz	Arroz: El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Glaseado Largo Fino Tipo I (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de 50 kilogramos como mínimo.. <b>Se deberá cotizar por kilogramos.</b>
303	Mermelada de guayaba	Mermelada : Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la información nutricional e información nutricional impresa en el contenido por el envase. <b>Cotizar en frasco de 1 kilogramos.</b>
304	Café soluble	Café soluble: Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. <b>Cotizar en frasco de 200 gramos.</b>
305	Gaseosa (2lts)	Gaseosa descartable (surtido): Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. <b>Cotizar en botella plastico de 2 litros.</b>
306	Gaseosa ( 250 ml)	Gaseosa en botellas de plástico de 250 ml, tapa rosca, SABOR NARANJA (o surtido). 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. <b>Cotizar por unidad.</b>
307	Manzana	Manzana: Deberán ser roja, Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contar sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por unidad.</b>
308	Café soluble	Café soluble: Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. <b>Cotizar en frasco de 200 gramos.</b>
309	Mate Cocido Soluble (200 g)	Cocido Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. <b>Cotizar en frasco de 200 gramos.</b>
310	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, en frasco de 100 ml.
311	Extracto de tomate	Extracto de tomate elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 520 gramos con fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. <b>Cotizar por unidad de 520 gr.</b>
312	Mermelada de guayaba	Mermelada : Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la información nutricional e información nutricional impresa en el contenido por el envase. <b>Cotizar en frasco de 1 kilogramos.</b>
313	Jugo Elaborado en Polvo	Jugo elaborado en polvo: Serán proveídos en polvo para la preparación instantánea de 8 LTS de jugo bebible preparados a partir de 200 grs., de variados gustos (Naranja, Frutilla, Piña, etc.) con contenido adicional de vitamina C en sobres de 200 grs. con la marca registrada impresa en el envase, deberá llevar impresa además la información nutricional correspondiente, su habilitación del INAM, R.E, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. <b>Cotizar por unidad de 200 grs.</b>
314	Comino a granel, paquete por kilogramos	unidad de medida: Kilogramo presentación: PAQUETE
315	Pimienta (a granel)	Pimienta a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo al momento de la recepción. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
316	Oregano	Oregano a granel, <b>Cotizar paquete por kilogramos</b>
317	Anís	Anís-Condimento a granel, por kilogramos. Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo al momento de la recepción. <b>Cotizar por kilogramos.</b>
318	Azucar blanca (en bolsa de 50 kg)	Azucar blanca (en bolsa de 50 kg) Azucar blanca: Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble en agua, con un vencimiento como mínimo 8 meses a la fecha de entrega, marca impresa en cada envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTV/04 Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 del Código Sanitario De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto. Presentación en bolsa de 50 kg, <b>Cotizar por kilogramos.</b>
319	Gaseosa ( 250 ml)	Gaseosa en botellas de plástico de 250 ml, tapa rosca, SABOR NARANJA (o surtido). 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. <b>Cotizar por unidad de PACK DE 12</b>
320	Leche Entera Líquida	En base a la Plantilla de la DNCP (El precio unitario que se indicará en la oferta será por litro).
321	Harina de maíz	Harina de Maíz blanco, pre cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancia extrañas. Presentación en bolsa de polietileno de 3 a 5 kilogramos, fresco del día en condiciones refrigerada. Etiqueta: considerando que es un producto natural y de comercialización a granel y envasado en bolsa de 50 kg. Pero el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 8 ° c y nunca congelado. <b>Cotizar por paquete de 50 kg.</b>
322	Fideos	Fideos surtidos (caracolitos- tirabuzon, cortadito, moñito-cabello de angel), Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados y amasados mecánicamente: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterior moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes de 5 kg. <b>Cotizar en paquete de 5 kg.</b>
323	Arroz	Arroz glase, El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de 50 kilogramos como mínimo. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. <b>Cotizar por bolsa de 50 kilogramos.</b>
324	Harina de trigo 000 (en bolsa de 50 kg)	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas del tipo 000, panadero, de aspecto fino, color blanco , de olor y sabor característicos, entregados en bolsa de primer uso de 50 kg con la fecha de elaboración , fecha de vencimiento informacion nutricional impreso, de la zafra del año producto inocuo sin sustancias extrañas macro y/o plasticas. <b>Cotizar por unidad de 50 kilogramos</b>



325	Pan blanco (para sandwich)	Pan blanco (para sandwich), cotizar por paquete de 900 gramos
326	Huevo de gallina	Huevo de gallina: Tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 60 g mínimo, frescos, en pack /planchas de cartón prensado o caja, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los que presenten sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. Cotizar por pack de 30 unidades.
327	Poroto San Francisco	Poroto San Francisco: serán proveídos en paquetes de 5 kg, Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especie, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. Cotizar por kilogramos.
328	Vinagre Blanco	Vinagre blanco en botella de 1000 ml. De alcohol y vino blanco o tinto, elaborado higiénicamente con los siguientes ingredientes: agua, vinagre de alcohol y vino blanco o tinto, con cebolla, hierba buena, laurel y locote, envasado en botellas de plástico de 1 litro. Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar en botella de 1000ml.
329	Mayonesa (2700g)	Mayonesa, en sachet de 2700 grs. Envasada en sachet, con los siguientes ingredientes: agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo 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. Cotizar en paquete de 2700 g.
330	Queso para sandwich	Queso para sandwich FILETEADO. Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: 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 visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica: Elaborado con leche de vaca, maduración de corto tiempo, sabor suave a maduro, textura suave color amarillo naranja, Transporte: Vehículo cerrado 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 frío. Cotizar por kilogramos.
331	Pancho	Pancho de 1era: Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENACSA. de peso (secos) protegidos por bolsas de polietileno, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, habilitación para su comercialización por el SENACSA, INAM, R.E. y R.S.P.A, si correspondiere. Cotizar por kilogramos.
332	Fiambre	Fiambre tipo parís, por kilogramos. Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilogramos.
333	Jamon	Jamon Cocido para sándwich, envasado, bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramos. Rotulado: 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 visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. Característica: Elaborado de carne de cerdo, color rosado, aroma suave. Transporte: Vehículos 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 frío. Se deberá cotizar por kilogramos.
334	Ajo	Ajo en cabeza en tira de 24 Udes. Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 24 Udes.
335	Mandioca	Mandioca fresca. Deberá tener 250 gramos cada mandioca, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, nuevo como máximo después de haber extraído. Cotizar por kilogramos.
336	Repollo	Repollo Enteros Frescos, en perfecto estado de conservación, con piel firme no reseco, sin machucaduras, bien formadas y desarrolladas, exentas de brote, sin insectos ni mostrar ni presentar sustancias contaminantes, de color uniforme y sin olores desagradables, presentación en cajas. Cotizar por kilogramos.
337	Acelga	Acelga en hojas por mazo. Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. Cotizar en mazo.
338	Lechuga	Lechuga fresca por mazo. Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar en mazo.
339	Perejil	Perejil Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por unidad de mazo.-
340	Cebollita en hoja	Cebollita Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos. Cotizar por unidad de mazo.-
341	Naranja	Naranja: Serán proveídos en bolsas de 25 kg, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 100 gramos. Serán presentados en cajas de 25 kg. Cotizar por unidad de bolsa de 25 kg.
342	Manzana	Manzana: Deberán ser roja, Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminantes ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por unidad.
343	Pera	Pera fresca en caja de 70 Udes. Deberá tener 150 gramos cada pera como mínimo, de agua, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias contaminantes. Cotizar por Unidad.
344	Carnaza de 1ra.	Carnaza de 1ra: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de acuerdo a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y legible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilogramos.
345	Pollo entero	Pollo entero: Se recibirá carne de pollo parrillero entero, frescos, congelados, con menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plásticas adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 6 (seis) unidades. Deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA, deberá llevar impresa, la habilitación correspondiente por el INAM, FOTOCOPIA de la habilitación correspondiente del SENACSA. Se deberá cotizar por kilogramos.
346	Puchero 1ra (paquete de 1kg)	Puchero vacuno de 1ra.: Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de acuerdo a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y legible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilogramos.
347	Mortadela	Mortadela: 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, en buenas condiciones. Cotizar por kilogramos.
348	Miel negra	Miel negra: Aspecto: color parduzco muy oscuro, prácticamente negro, de sabor dulce. Se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua, formándose un producto meloso semicristalizado. Características organolépticas: Deberán responder a las siguientes condiciones: Deberán presentar como un producto líquido homogéneo, con un color negro. Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación en la entrega en Depósito: Frasco por 1 litro. Cotizar por botella de 1 litro.

En procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas" será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. 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 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA 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. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada entrega. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

N°	Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Unidad de medida	Unidades Responsables	Lugar de entrega de los Bienes y/o Servicios	Fecha(s) final(es) de entrega de los
1.	1 al 47	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	COMANDO DEL EJERCITO	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército. Tel: 021-294-118	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 1 al 47 ).
2	48 al 51	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	I CE	Giraduría. Avda Artigas c/Cusmanich - Predio de la Subsistencia del Ejercito	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 48 al 51 ).
3	52 al 57	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	SEGUNDA DIVISION DE CABALLERIA (2ª DC).- (FF10 Y 30)	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DC (dentro de la Intendencia del Ejército). Teléfono: 021-204-859/891/059	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 52 al 57 ).
4	58 al 63	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	TERCER CUERPO DEL EJERCITO (III CE).-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE). Tel: 283-530-283-529	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 58 al 63 ).
5	64 al 71	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	QUINTA DIVISION DE INFANTERIA (5TA DI).-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 5ª DI (dentro de la EPOE).Tel: 283-533/4	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 64 al 71 ).
6	72 al 77	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	SEXTA DIVISION DE INFANTERIA (6TA DI).-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).Tel: 283-531/2	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 72 al 77 ).
7	78 al 80	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	COMANDO DE INSTITUTOS MILITARES DE ENSEÑANAZA DEL EJERCITO CIMEE (FF 10).-	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE. Tel: 754-891/751-200	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 78 al 80 ).
8	81 al 137	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	ACADEMIA MILITAR MCAL FRANCISCO S. LOPEZ ACADEMIL (FF10 y FF 30).-	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduría de la ACADEMIL. Tel 0228-632-688	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 81 al 137 ).
9	138 al 179	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	LICEO MILITAR ACOSTA ÑU LICEMIL (FF10)	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduría del LICEMIL. Tel.; 0275-232-313	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 138 al 179 ).
10	180 al 182	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	COLEGIO MILITAR DE SUB OFICIALES DEL EJERCITO (COMISOE) (FF10 Y FF 30).-	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación Paraguay Teléfono: (021) 3385-443/(021) 7285-656.- Teléfono: 0985 603849 (para coordinación)	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 180 al 182 ).
11	183 al 196	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	ESCUELA DE INFANTERIA DEL EJTO (FF10 Y FF 30).-	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería. Tel 0981-929-178	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 183 al 192 ).
12	197 al 196	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	ESCUELA DE CABALLERIA DEL EJTO (FF10 Y FF 30).- (311 Alimentos para personas y 312 Alimentos para animales)	Avda. Tte. 2° Alejandro Monjes c/ Asunción Escalada M.R.A Giraduría de la ESCUELA DE CABALLERIA. Tel 021-291-293-743	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 193 al 196 ).

13	197 al 200	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	COMANDO DE INSTITUTOS MILITARES DE ENSEÑANZA DEL EJERCITO CIMEFOR (FF 10).-	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduria del CIMEFOR. Tel: 754-891/751-200	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 197 al 200 ).
14	201 al 227	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	TROPAS ESPECIALES DEL EJERCITO.-	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduria TEE.  Tel: 021-272-490 / (0981) 433-827	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 201 al 227 ).
15	228	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	CENTRO FINANCIERO N° 2 COMANDO DEL EJERCITO	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduria Comando del Ejército. Tel: 021-294-118	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 228 ).
16	229 al 243	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	COMANDO DE INGENIERIA DEL EJERCITO COMINGE (FF 10 ).-	<u>Lugar de entrega de los bienes y/o servicios:</u>  Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción Para <u>Coordinaciones</u> ; Teléfono: Celular (0981 435.470)	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 229 al 243 ).
17	244	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	COMARTE.-	Ciudad de Paraguari. Giraduria del Comando de Artillería. Tel 0531-432203/60	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 244 ).
18	245 al 288	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	ESCUELA DE COMANDO Y ESTADO MAYOR DEL EJERCITO -ECEME	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduria ECEME.  Tel: 021-272-490 / (0984) 6669696	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 245 al 288 ).
19	289 al 307	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	ESCUELA DE PERFECCIONAMIENTO DE OFICIALES DEL EJERCITO EPOE.-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduria de la EPOE. Tel: 299-621/2	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 289 al 307 ).
20	308 al 348	Alimentos Varios	conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas	Unidad	PRIMERA DIVISION DE CABALLERIA (1ª DC).-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduria de la 1ª DC. Tel: 0986- 602-211.	Hasta el 31 de diciembre del 2026, a la recepción de la Orden de Cor cantidades de los bienes necesari  *(Ítem 308 al 348 ).

**Plan de prestación de los servicios**

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo al plan de prestación, indicados en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada prestación.

No Aplica

**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

---

## 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 corrido, 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.

### Documentación electrónica

Cuando las documentaciones se expidan de manera electrónica en cumplimiento de la Ley N° 6715 "DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS" y la Ley N° 6822 "DE SERVICIOS DE CONFIANZAS PARA LAS TRANSACCIONES ELECTRÓNICAS, DEL DOCUMENTO ELECTRÓNICO Y LOS DOCUMENTOS TRANSMISIBLES ELECTRÓNICOS, las mismas se considerarán válidas a los efectos de dar cumplimiento a los requerimientos y obligaciones contractuales, salvo que las normativas exijan una forma determinada.

### 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, el cual deberá estar inscripto en el registro de poderes.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
- Declaración jurada en el que se manifieste que las condiciones verificadas por el Comité respecto a los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22, se mantienen vigentes a la firma del contrato.

#### 2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia de la Escritura Pública de constitución 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 recurrir a fuentes oficiales para la verificación y comprobación del contenido declarado por el oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente 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.

### Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (Se indica la fecha que debe presentar según el PBC)	AÑO
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción	enero	2026

Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	febrero	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	marzo	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	abril	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	mayo	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	junio	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción	julio	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	Nota de Remisión / Acta de recepción	agosto	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	Nota de Remisión / Acta de recepción	septiembre	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 10	Nota de Remisión / Acta de recepción	octubre	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 11	Nota de Remisión / Acta de recepción	noviembre	2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 12	Nota de Remisión / Acta de recepción	diciembre	2026

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.

## Subcontratación

En caso de que aplique, 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.

En caso de que la presentación del formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, se realice en la etapa contractual, el Administrador del Contrato deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo requerir al proveedor o contratista, la información que sea necesaria.

## 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:

- La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- 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

### Reserva de información en respuestas a aclaraciones.

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"

### Confidencialidad de la etapa de evaluación de ofertas.

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. 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.

### Confidencialidad en el procedimiento de contratación y el contrato.

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.

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.

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

- 1) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
- 2) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
- 3) 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
- 4) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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.

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, consultor 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 de fiel cumplimiento de contrato 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 (en días corridos) de:

DESDE LA FIRMA DEL CONTRATO HASTA EL 28 DE FEBRERO DE 2027

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días corridos 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:

- Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- 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;
- REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
- Certificado de Cumplimiento Tributario;
- Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS);
- 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

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

El pago por la entrega se hará en guaraníes, con fondos provenientes del Presupuesto General de la Nación para año 2026 con Fuente de Financiamiento 10 (FF 10) Recursos del Tesoro y Fuente de Financiamiento 30 (FF 30) Recursos Institucionales.

La solicitud de pago se realizará por escrito, mediante nota dirigida a las Giradurías respectivas del Comando del Ejército y Unidades componentes, indicando el N° de Contrato, acompañado de los siguientes documentos requeridos en el apartado Formas y condiciones de pago.

Una vez recepcionada la factura crédito y aprobadas las documentaciones requeridas, el plazo para la obligación correspondiente será dentro de los 60 (sesenta) días posteriores en base a la disponibilidad presupuestaria y financiera del plan de caja asignado al Comando del Ejército (Cuartel General) por parte Ministerio de Economía y Finanzas.

De la factura se deducirán:

El 30% (treinta por ciento) sobre el IVA;

El 3% del Impuesto a la Renta;

El (0,4%) Se retendrá en concepto de contribución de la implementación, operación, desarrollo, mantenimiento y actualización del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP), por contratos suscritos conforme a la normativa vigente.

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. La contratante deberá expedirse respecto a la aceptación o rechazo de la factura, a más tardar en quince (15) días corridos 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).

El certificado previsto en el inciso g), se requerirá únicamente para el último pago.

## 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 corridos, 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 corridos, 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.

No Aplica

## 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:

El precio del bien adjudicado estará sujeto a reajuste, en los términos de lo dispuesto en el Art. 56 inc. b) y 61° de la Ley 2051 De Contrataciones Públicas y sus reglamentaciones. El precio del contrato será reajutable si durante la ejecución del Contrato exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo. El reajuste de precios se realizara conforme con la siguiente fórmula:

$Pr = Po + Po.(Nr - Ne)$

En donde:

Pr= Precio reajustado Po = Precio inicial o Precio adjudicado

Nr= Índice de precios de consumo, correspondiente al mes de la entrega del suministro

Ne= Índice de precios de consumo, correspondiente al mes de la Apertura de ofertas.

No se reconocerán reajustes de precios por aquellos bienes o servicios que ya hayan sido recibidos, como también si el suministro se encuentra atrasado respecto al Plan de entrega estipulado en el PBC.

El Proveedor, solicitara por escrito a la Convocante el reajuste de precio exponiendo la causa del mismo. Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Unidad responsable de la línea presupuestaria, por el Proveedor. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. No se reconocerán reajustes de precios si los bienes se encuentran atrasados respecto al cronograma de entrega de los bienes. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Comando del Ejército.

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

En ningún caso el porcentaje podrá superar al tope máximo definido en la Resolución MEF N° 12/2025, en cuyo supuesto, se aplicará un ajuste automático al contrato con los topes respectivos, de conformidad a las reglas establecidas en la mencionada resolución, según se traten de contratos en guaraníes o en dólares estadounidenses.

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, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el periodo 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 en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI "PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS" de la Ley N° 7021/22.

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

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

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

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

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

No Aplica

## MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

## FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

