

---

**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 Y ANIMALES (AD  
REFERENDUM 2024).-  
(versión 1)**

ID de Licitación:

**438444**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**05/01/2024**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - Convencional"  
Versión 1*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	438444	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS Y ANIMALES (AD REFERENDUM 2024).-
Convocante:	Comando del Ejercito Uoc 2 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Comando del Ejercito Uoc 2	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Las consultas podrán ser realizadas, a través del SICP	Fecha Límite de Consultas:	23/01/2024 07:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	MESA DE ENTRADA DEL CF N° 2 - COMANDO DEL EJERCITO	Fecha de Entrega de Ofertas:	30/01/2024 09:10
Lugar de Apertura de Ofertas:	SALON DE REUNION DE LA UOC N° 2 - COMANDO DEL EJERCITO	Fecha de Apertura de Ofertas:	30/01/2024 09:15

### Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta Cumplimiento Total de Obligaciones		

### Datos del Contacto

Nombre:	MY DCEM DENIS PASTOR MESA FERNANDEZ	Cargo:	Jefe Dpto UOC N° 2
Teléfono:	296-265	Correo Electrónico:	uocejercito@hotmail.com

## DATOS DE LA LICITACIÓN

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

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán indicar bajo declaración jurada el pago del salario mínimo a sus colaboradores, además de garantizar la no contratación de menores.
- Los oferentes deberán dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, asegurar condiciones especiales a trabajadores expuestos a trabajos insalubres y peligrosos, remuneración por jornada nocturna.
- Las deducciones al salario, anticipos y préstamos a los trabajadores no podrán exceder los límites legales. Los términos y condiciones relacionados a los mismos deberán comunicarse de manera clara, para que los trabajadores los entiendan.
- Los oferentes adjudicados deberán fomentar en la medida de lo posible, la creación de empleo local y el uso de suministros locales.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá utilizar en la medida de lo posible, insumos cuyo embalaje pueda ser reutilizado o reciclado.
- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución, tales como: cooperación en acciones de recolección, separación de residuos sólidos, disposición adecuada de los residuos, participación del personal en actividades de capacitación impartidas por la institución, entre otros.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su reducción o eliminación en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

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

- No ofrecer, prometer, dar ni solicitar, directa o indirectamente, pagos ilícitos u otras ventajas indebidas para obtener o conservar un contrato u otra ventaja ilegítima.
- No ofrecer, prometer o conceder ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo a funcionarios públicos. Tampoco deberán solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo, de funcionarios públicos o empleados de sus socios comerciales.
- Introducir políticas y programas contra la corrupción e implementarlas dentro de sus operaciones.
- Garantizar que todos los recursos a ser empleados en la ejecución de un contrato público sean de origen lícito.
- Garantizar que los fondos obtenidos de una licitación pública no sean destinados a fines ilícitos.

### Difusión de los documentos de la licitación

Todos los datos y documentos de esta licitación deben ser obtenidos directamente del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la licitación que obren en el mismo.

### Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del pliego de bases y condiciones que reciba dentro del plazo establecido o que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará una copia de su respuesta, incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), dentro del plazo tope.

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

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

### Documentos de la oferta

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

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el anexo pertinente del presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, que documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

## Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica. Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

## Aclaración de las ofertas

Con el objeto de facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación solicitará a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

## Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

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

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

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
2. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

## Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

## Idioma del contrato

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

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

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

## Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

## Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

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

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

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

- El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
  - Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
  - El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.
3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará la modalidad de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.
4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.
5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

## Abastecimiento simultáneo

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

No Aplica

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

## Autorización del Fabricante

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

Se requiere, Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor. (A todos los productos ofertados, conforme a las Normas Vigentes, si correspondiere).  
Todos los productos envasados deben contener etiqueta, información nutricional o tabla nutricional. Fecha de vencimiento y fabricación (como mínimo).

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

## Muestras

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

**Se solicitará Muestras: *SI***

Las muestras deberán ser presentadas en ***Bolsas y/o Envases, en todos los Ítems ofertados, ya sea paquetes, frascos conforme al contenido Estándar*** del Producto Requerido, además en 1(un) kilo; 5 kilos; 1 (un) litro y los requerido en bolsa de 50 y 30 kilos, presentaran en paquete de 5 kilos, respectivamente) según corresponda, ***en todos los Ítems ofertados, a EXCEPCION DE AGUA, FRUTAS, VERDURAS, EMBUTIDOS Y CARNES FRESCAS, LOS MISMOS NO REQUIEREN MUESTRAS.***

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.

***Observaciones:***

- Las muestras serán recibidas junto con la presentación de sobres contenidos de las ofertas, detallando los productos ofertados a una planilla con membrete firmada por la empresa/oferente.*
- En caso de la no presentación de las muestras, tendrán un plazo no mayor de 2 (dos) días hábiles, para presentación de los mismos. (EXCLUYENTE).*
- La falta no presentación de las muestras solicitadas en el plazo establecido SERÁ CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN DE LA OFERTA.*

***Lugar de entrega:*** Unidad Operativa de Contrataciones N° 2

*Avda. Nuevo Autopista Ñu Guazú y Dr. Semidei, (Comando del Ejército).*

***Número del Piso/Oficina:*** Oficina de la UOC N° 2.

***Teléfono N°:*** (021) 296-265/294-118.-

***Las muestras podrán ser retiradas por los oferentes a los 3 (tres) días hábiles posteriores a la notificación de la Resolución de Adjudicación emitida por la contratante.***

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

## Ofertas Alternativas

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

No Aplica

## Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

## Formato y firma de la oferta

- 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.
- No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
- Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la Oferta.
- La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

## Periodo de validez de las ofertas

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

90

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

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

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

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
  - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
  - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
5. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:
  - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
  - c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
  - d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
    - d.1. Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
    - d.2. Firmar el contrato,
    - d.3. Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
    - d.4. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
    - d.5. Si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
    - d.6. No se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.
8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

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

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

120

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.

## Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

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

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

La vigencia de esta garantía de cumplimiento de contrato deberá cubrir desde la suscripción del contrato hasta el 30 de enero de 2025.-.

## Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

## Tiempo de funcionamiento de los bienes

El período de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

## Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

3 DIAS HABILES DESDE LA RECEPCION DE LA NOTIFICACION AL PROVEEDOR.

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

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

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

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

## Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

## Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

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

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

## Plazo para presentar las ofertas

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

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

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



---

## Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

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

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

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

---

## Apertura de ofertas

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

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

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

- a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- b) "SUSTITUCION" se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

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

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

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

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

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

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

## REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

### Condición de Participación

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

### Requisitos de Calificación

#### Capacidad Legal

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

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

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

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

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

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

### Análisis de precios ofertados

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

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

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien 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.

### Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

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

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

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

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

#### a) Consorcios:

##### a.1. Provisión de Bienes

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

##### a.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.

## Margen de preferencia local - CPS

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

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

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

## Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

### 1. Formulario de Oferta (\*)

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

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

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.

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

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

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

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

### 7. Certificado de Cumplimiento Tributario. (\*\*)

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

### 9. Documentos legales

#### 9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

- Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (\*)

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (\*)

- 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. (\*)

#### 9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

- Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (\*)

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.

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

#### 9.3. Oferentes en Consorcio.

1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (\*)

2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (\*)

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (\*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (\*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

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

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

## Capacidad Financiera

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

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

**Para contribuyente de IRACIS.**

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 2020, 2021, 2022.-

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

**1- Para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL: Deberá cumplir con el siguiente parámetro de los años (2020, 2021, 2022).-**

**a. Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente

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

**b. Endeudamiento:** pasivo total / activo total

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

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

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

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2020, 2021, 2022.

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2020, 2021, 2022.

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

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2020, 2021, 2022.

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

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

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

1. Balance General y Estado de Resultados de los años: 2020, 2021 y 2022, para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL.

2. Presentación del Formulario N° 501 de los años: 2020, 2021 y 2022, para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.-

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

4. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los años 2020, 2021, 2022, 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:

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

1. Copia de Contratos o Facturaciones, correspondientes a provisión de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS Y/O ANIMALES EN GENERAL** a entidades y/o empresas publicas y/o privadas, de los (3) tres años (2020, 2021 y 2022). Se deberá presentar como mínimo el (50%), en promedios de los años citados anteriormente.
2. Deberá tener como mínimo, una antigüedad de 3 (tres) años operando dentro del mercado nacional; los oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea Comercial, Industrial o de Servicio, referente a los productos similares (Productos Alimenticios para Personas y Animales). Para la evaluación de los oferentes se tendrá en cuenta la fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC).
3. Demostrar la experiencia en **PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS Y/O ANIMALES EN GENERAL** con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: 3 años, indicado anteriormente.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- |  |
|--|
| 1. Copia de Contratos o Facturaciones, correspondientes a provisión de <b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS Y/O ANIMALES EN GENERAL</b> a entidades y/o empresas publicas y/o privadas, de los (3) tres años (2020, 2021 y 2022). Se deberá presentar como mínimo el (50%), en promedios de los años citados anteriormente. |
| 2. Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC).  |
| 3. Facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: 3 años, mencionadas anteriormente.  |

## 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 ocurriera 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.
  - 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. Para provisión productos Lácteos y derivados: Copia autenticada del certificado de origen nacional de la leche, expedido por la SENACSA. Comprobante de pago de Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura en el cual tributa o fija su domicilio comercial.
8. 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.
9. 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.
10. 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 provisionales 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 frigoríficos 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.

## Requisito documental para evaluar la 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. Declaración Jurada 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.
3. Declaración Jurada de poseer local de distribución propia o alquilada, la misma deberá estar acompañada de los siguientes datos:
  - a) Dirección Exacta de las Instalaciones y Número de teléfono.
4. Fotografía de las instalaciones con la ubicación exacta de las mismas, bajada de google maps, a fin de realizar la visita a las instalaciones durante la evaluación de ofertas.
5. 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).
6. 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. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente. No se aceptaran registros en trámite.
  - b) Certificado de ser Representante, Importador, Distribuidor Oficial o Sub-distribuidor Oficial en el Paraguay de los productos ofertados. Solo aplica para productos de origen nacional y conforme a la cadena distributiva.
  - c) Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o;
  - d) Para los representantes o distribuidores de productos extranjeros. Presentar Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.
- 7) Para provisión productos Lácteos y derivados: Copia autenticada del certificado de origen nacional de la leche, expedido por la SENACSA. Comprobante de pago de Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura en el cual tributa o fija su domicilio comercial.
- 8) Para provisión de los Productos varias (perecederas y no perecederas): Fotocopia de la Cédula verde y Habilitación de los Vehículos que deberán poseer carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y Declaración Jurada de 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. Cédula verde y habilitación de como mínimo un vehículo propio o alquilados para el transporte de las mercaderías de los productos requeridos en la presente Licitación, Declaración Jurada que 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 (deberán acompañar con la copia simples de las habilitaciones vigentes respectivas)
10. Para Productos 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) y/o constancia de renovación de las clases 29 y 35 según Clasificación de NIZA - 11 edición, versión 2021.
  - c) Copia simple de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, deberá presentar un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente por medio de un contrato, en el caso de ser adjudicado.
  - d) 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.
  - e) 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 frigoríficos propios o alquilados, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (Se deberá acompañar con la copia autenticada de la habilitación respectiva.)
  - f) En caso de ser compradores de animales vacunos en feria: deberá presentar constancia de compra de ferias en donde conste 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). Así mismo, 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.

## 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 llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

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

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

## Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

## Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

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

EETT - OG 311 Y 312 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS Y ANIMALES" - 2024		
Ítem (*)	Descripción del Bien y/o Servicio (*)	
CF N° 2		
1	Agua Mineral sin gas, en bidón de 20 litros	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
COMANDO DEL EJERCITO		
2	Café soluble, en frasco de 200 gramos	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grs., con la marca del bien impresa en cada envase, sin sodio.). Deberá contar con la fecha de elaboración.
3	Mate Cocido Soluble, en frasco de 75 gramos	Cocido: instantáneo, en frasco de 75 gramos como mínimo elaborado con azúcar, extracto de yerba mate soluble, anti humectante rinde una porción, con la marca del bien la fecha de elaboración.
4	Edulcorante líquido, en frasco de 100 ml.	Edulcorante. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados.
5	Fideos tallarín, paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín.
6	Fideos surtidos, paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín.
7	Extracto de tomate en sachet de 520 gramos	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sustancias extrañas.
8	Mermelada de guayaba, en frasco de 1 kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional.

9	Jugo elaborado en Polvo concentrado, paquete 200 gramos para 8 litros	Jugo Elaborado en Polvo: Fortificado con vitaminas, sin colorantes artificiales, Bajo en calorías, en sobres de 200 gramos, rinde diez litros, de sabores variados la marca del bien,
10	Comino a granel, por kilo	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma a granel. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y d
11	Orégano a granel, por kilo	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma a granel. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y d
12	Pimienta a granel, por kilo	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma a granel. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y d
13	Anís-Condimento en grano, por kilo	Anís: Semillas Aromáticas desecadas, sin gorgojos no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en paquetes con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha
14	Azúcar blanca, en bolsa de 50 kilos	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 mínimo 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0,
15	Gaseosa chica botella de 250 ml, en paquete de 12 Udes.	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
16	Leche entera liquido tetrapac, en paquete de 1 litro	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
17	Harina de maíz, por kilo	Debe ser molido de maíz blanca, cocido, fresca, elaborado en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, sin mohos, envasada en bolsas de plástico
18	Arroz glaseado, en bolsa de 50 kilos	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, lustre 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. <b>Cotizar en bolsa de 50 kilos.</b>
19	Harina de Trigo tipo "000" en bolsa de 50 kilos	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 pan dulce, sin mezcla de sust 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, envasad
20	Pan blanco (para sándwich), en paquete de 900 gramos	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha de envasado y vencimi
21	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	Huevos frescos de gallina tipo 1 ó A, color rojo, cáscara limpia, seca y sin rajadura, en planchas de cartón limpias, cerradas con film, de establecimientos con habilitación del SEN.
22	Poroto San Francisco, por Kilo	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos
23	Vinagre blanco en botella de 900 ml.	De color blanco, con los siguientes ingredientes: vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y con un vencimiento no



24	Mayonesa en sachet de 2.700 gramos	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 de seis r
25	Miel negra, en botella de 1 litro	Elaborado de mosto de caña de azúcar buen cocinado al espeso dulce y procesada, nuevo, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en botellas de vidrios de un l
26	Leche chocolatada, en paquete de 200 ml	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 vencim
27	Turrón de maní, en paquete de 50 gramos	Turrón: De maní de 50 gramos como mínimo, con un aporte calórico de energía de 98 Kcal mininamente, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e info
28	Atún enlatada de 140 gramos	Atún: Al agua, de olor y sabor característicos, en latas de 140 gramos como mínimo, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional li
29	Sardina enlatada de 140 gramos	Apariencia del producto: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo. No será superior al 30% del peso escurrido. Apariencia del líquido de c
30	Picadillo de carne vacuna enlatada de 90 gramos	Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol.
31	Galletitas dulce, en paquete de 80 gramos	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
32	Galletitas salada, en paquete de 120 gramos	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
33	Alfajor, en paquete de 70 gramos	Alfajor: Relleno de dulce de leche, cubierto con baño de repostería semiamargo en paquetes de 70 gramos como mínimo, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nu
34	Comidas combinadas deshidratada instantánea, en paquete de 85 gramos, 80 gramos de pasta y 5 gramos de condimentos en polvo	Comida Instantánea: Pastas pre cocidas, presentación en sobres de 85 gramos, 80 gramos de pasta y 5 gramos de condimento en polvo, de fácil preparación, la fecha de elaborac
<b>Comando del Ejército</b>		
35	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
36	Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
37	Puchero vacuno de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
<b>Comando del Ejército</b>		
38	Banana Karapé en caja, contenido estandar	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>

39	Naranja fresca, en bolsa contenido estandar	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas conta
40	Manzana roja, por unidad	Deberán ser roja, sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por u</b>
41	Pera de agua, por unidad	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>C</b>
<b>Comando del Ejército</b>		
42	Ajo en cabeza por tira de 24 unidades	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
43	Perejil frescos, por mazo	Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá
44	Cebollita en hoja fresca, por mazo	Cebollita en Hoja fresca, Entera, sana, limpia, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecua
45	Mandiocas frescas, por kilo	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
46	Repollo fresco, por kilo	Repollo blanco, fresco, hojas sanas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extraña. <b>Cotizar por kilo.</b>
47	Acelga fresca, por mazo	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualq
48	Lechuga fresca, por mazo	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualq
<b>Comando del Ejército</b>		
49	Queso para sándwich, por kilo	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
50	Pancho de primera, por kilo	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la n
51	Fiambre paris, por kilo	Fiambre en Fetas: Tipo Paris, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo en pa
52	Jamón cocido para sándwich, por kilo	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes y envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar p</b>
53	Mortadela, por kilo	Mortadela: Presentación en paquetes, herméticamente sellado en perfecto estado de conservación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de información nutrici
<b>COMARTE</b>		
54	Levadura de 500 gramos, paquete de 25 Udes.	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad,

**HOSPITAL  
DEL  
EJERCITO**

55	Ajo en cabeza por tira de 30 Udes.	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
<b>HOSPITAL EL JERCITO</b>		
56	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
<b>2da DI</b>		
57	Levadura fresca de 800 gramos, en paquete de 25 Udes.	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad,
58	Sostenedor de punto para panadería de 100 grs, en paquete de 10 Udes.	Envasado higiénicamente e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada paquete vencimiento no menor a 90 días, al momento de la prov
59	Anís-Condimento en grano, por kilo	Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cascara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por kilo.</b>
60	Manteca Vegetal en paquete de 500 gramos	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja o paqu
<b>1ra DI</b>		
61	Leche entera líquida, envase tetra pack de 1 litro, en caja de 12 Udes.	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
62	Gaseosa descartable, en botella plástico de 2 litros	Café Concentrado Instantáneo: De café tostado tipo exportación, envasado en frascos de vidrio de 200 gramos, con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha de vencimiento
<b>1ra DI</b>		
63	Carnaza vacuna (vacío) de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
<b>2da DC (FF10)</b>		
64	Levadura fresca, en paquete de 500 gramos	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sell
65	Extracto de tomate en sachet de 520 gramos	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
66	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 30 Udes.</b>

67	Azúcar blanca, en paquete de 1 kilo	Tipo 1 de la zafrá del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de vencimiento como mínimo 12 meses. 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energético - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0 gr.
68	Leche entera líquida, en tetrapak de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
	2da DC (FF10)	
69	Carnaza vacuna (lomo) de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación.
70	Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado.
71	Carne de pescado fresco (Surubí) por kilo	Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas.
	2da DC (FF30)	
72	Carnaza vacuna (lomo) de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación.
73	Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado.
	1ra DC	
74	Manteca Vegetal en paquete de 500 gramos	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja o paquete.
75	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 30 Udes.</b>
76	Aceite vegetal comestibles de girasol en botella 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 turbio apto para el consumo humano. 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 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. De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; g 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>
77	Arroz glaseado de primera, en paquete de 1 kilo	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, lustre natural. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en 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. Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: 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. <b>Cotizar en paquete de 1 kilo.</b>

78	Harina de Trigo tipo "000", en paquete de 1 kilo	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 pan dulce, sin mezcla de sust
79	Extracto de tomate tetrapack de 1 kilo	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
80	Pan blanco para Sándwich, en paquete de 6 Udes.	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha de envasado y vencimi
81	Leche entera líquida tetrapak de 1 litro, en caja de 12 Udes.	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICIP.</b>
	<b>1ra DC</b>	
82	Queso para sándwich, por kilo	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
83	Jamón cocido para sándwich, por kilo	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes y envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar p</b>
	<b>1ra DC</b>	
84	Naranja fresca, en bolsa contenido estandar	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas conta
	<b>1ra DC</b>	
85	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
86	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
	<b>1ra DC</b>	
87	Pancho de primera, por kilo	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la n
	<b>6ta DI</b>	
88	Extracto de tomate paquete de 520 grs.	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
89	Café soluble en frasco de 200 gramos	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grs., con la marca del bien impresa en cada envase, sin sodio.). Deberá contar con la fecha de elai
90	Sal fina yodada, en paquete de 1 kilo	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 inform

91	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 30 Udes.</b>
92	Leche entera líquida, envase tetra pack de 1 litro	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
93	Agua mineral sin gas, en bidón de 20 litros	Cumplir con lo dispuesto en la Norma Sanitaria de Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. <b>Cotizar en Bid</b>
94	Fideos surtidos, en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín
	<b>6ta DI</b>	
95	Ajo en cabeza, en tira de 24 Udes.	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
96	Ajo en cabeza por unidad	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
97	Mezcla de condimentos (Condimentos y aderezos), en paquete de 1 kilo	No debe ser ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses en el momento de la recepción. <b>Cotizar paqu</b>
	<b>6ta DI</b>	
98	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
	<b>5ta DI</b>	
99	Leche entera líquida de 1 litro, en caja de 12 unidades	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
100	Aceite vegetal comestibles de girasol en botella 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 turbio apto para el consumo hum 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 cu 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 Pa De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; g 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>
101	Carne vacuna enlatada de 340 grs.	Carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos, como mínimo, lista para servir. Rotulado: En
102	Levadura seca de 500 gramos, en paquete de 12 Udes.	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad,

103	Grasa Vegetal, por kilos	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, <b>Cotizar por kilo</b> . En cuar
<b>5ta DI</b>		
104	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
105	Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
106	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
<b>III CE (FF 10)</b>		
107	Aceite vegetal comestibles de girasol en botella 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 turbio apto para el consumo hum 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 cu 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 Pa De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; g 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>
108	Leche de entero líquido, en caja de 12 unidades	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
109	Gaseosa descartable, en botella plástico de 2 litros	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
<b>III CE (FF 10)</b>		
110	Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
111	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
112	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
<b>COMINGE (FF10)</b>		
113	Arroz tipo glase, en paquete de 1 kilo	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, lustre El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguier 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. <b>Cotizar en paquete de 1 kilo.</b>
114	Locro de maíz tupí blanco, por kilo	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 insectos (gorgojos) sin sustancias extra
115	Sal gruesa yodada, por kilo	Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla c

116	Poroto San Francisco, por kilo	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos)
117	Galleta molida, en paquete de 1 kilo	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 apr
118	Fideos surtidos, en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbo
119	Fideos tallarín en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el 34/62 empaste y amasado mecánico de: sémolas o se 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 paquete
120	Sal fina yodada, en paquete de 1 kilo	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 inform
121	Levadura fresca, en paquete de 500 gramos	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sell
122	Leche entera líquida, en cartón de 1 litro	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
123	Extracto de tomate en sachet de 800 gramos	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
124	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 30 Udes.</b>
125	Café soluble en frasco de 1000 gramos	Café: Negro torrado, con azúcar blanca molida tradicional soluble, en frasco herméticamente sellados de 1000 gr, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de inform
126	Mermelada de guayaba, en frasco de 1 kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutríc
127	Jugo Elaborado en Polvo concentrado, paquete 200 gramos para 8 litros	Jugo Elaborado en Polvo: Fortificado con vitaminas, sin colorantes artificiales, Bajo en calorías, en sobres de 200 gramos, rinde diez litros, de sabores variados la marca del bien,
<b>COMINGE (FF10)</b>		
128	Carnaza vacuno de 1ra (lomo), por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
129	Carnaza vacuno de 2da. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
130	Puchero vacuno de 1ra, por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación



131	Pollo entero fresco entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
	<b>COMINGE (FF 10)</b>	
132	Banana Karapé en caja, contenido estandar	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
133	Naranja fresca, en bolsa contenido estándar	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas conta
	<b>COMINGE (FF30)</b>	
134	Arroz glase de primera, en paquete de 1 kilo	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, lustrados. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes: 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. <b>Cotizar en paquete de 1 kilo.</b>
135	Locro de maíz tupí blanco, por kilo	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 insectos (gorgojos) sin sustancias extra
136	Poroto San Francisco, por kilo	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos)
137	Sal gruesa yodada, por kilo	Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de
138	Galleta molida, por kilo	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 apr
139	Fideos surtidos, en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín
140	Fideos tallarín en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el 34/62 empaste y amasado mecánico de: sémolas o se 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 paquete
141	Sal fina yodada, en paquete de 1 kilo	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 inform
142	Levadura fresca, en paquete de 500 gramos	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sell
143	Leche entera líquida, en paquete de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
144	Extracto de tomate en sachet de 800 gramos	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
145	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Con la marca del bien e información nutricional impresa en el conteni

146	Café soluble en frasco de 1000 gramos	Café: Negro torrado, con azúcar blanca molida tradicional soluble, en frasco herméticamente sellados de 1000 gr, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla de inform
147	Mermelada de guayaba, en frasco de 1 kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional
148	Jugo Elaborado en Polvo concentrado, paquete 200 gramos para 8 litros	Jugo Elaborado en Polvo: Fortificado con vitaminas, sin colorantes artificiales, Bajo en calorías, en sobres de 200 gramos, rinde diez litros, de sabores variados la marca del bien,
<b>COMINGE (FF30)</b>		
149	Carnaza vacuna de 1ra. (rabadilla) por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
150	Carnaza vacuno de 2da. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
151	Puchero vacuno de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
152	Pollo entero fresco, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
<b>COMINGE (FF30)</b>		
153	Banana Karapé en caja, contenido estandar	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
154	Naranja fresca, en bolsa contenido estándar	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas conta
<b>CIMEE (FF30)</b>		
155	Fideos surtidos en paquetes de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín
156	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Con la marca del bien e información nutricional impresa en el conteni
157	Leche de entera líquido en paquete de 1 litro	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
158	Extracto de tomate en pote de 1 kilo	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
159	Arroz en paquete de 5 kilos	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrozillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustre El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las sigui 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. <b>Cotizar en paquete de 5 kilos.</b>

**CIMEE (FF30)**

- 160 Ajo en cabeza Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta  
por tira, de 25  
Udes.

**CIMEE (FF30)**

- 161 Puchero Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación  
vacuno de 1ra.  
por kilo
- 162 Carne de pollo Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado  
entero, por  
kilo
- 163 Pescado Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exi  
fresco por kilo

**CIMEE (FF10)**

- 164 Puchero Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación  
vacuno de 1ra.  
por kilo
- 165 Carne de pollo Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado  
entero, por  
kilo

**ECEME**

- 166 Gaseosa Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:  
descartable,  
en botella  
plástico de 2  
litros
- 167 Gaseosa Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:  
descartable,  
en botella  
plástico de  
250 CC.
- 168 Agua mineral Cumplir con lo dispuesto en la Norma Sanitaria de Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. **Cotizar en Bid**  
sin gas en  
bidón de 20  
litros
- 169 Manteca Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja o paqu  
Vegetal en  
paquete de  
500 gramos
- 170 Aceite vegetal Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apto para el consumo hum  
comestibles Color : característico del producto.  
de girasol en Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.  
botella de 900 El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cu  
ml. 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 Pa  
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; g  
12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Cotizar en botella de 900 ml.**
- 171 Yerba mate, Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aroma para la elaboraciór  
en paquete  
de 1 kilo

172	Leche entera líquido, en teatrapak de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
173	Sal fina yodada, por kilo	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 inform
174	Arroz tipo glasé, en paquete de 1 kilo	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, lustr El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguier 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. <b>Cotizar en paquete de 1 kilo.</b>
175	Pan para hamburguesa en paquetes de 6 Unidades	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha de envasado y vencimi
176	Pan blanco en paquetes de 6 Unidades	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha de envasado y vencimi
177	Mayonesa en sachet de 2700 gramos	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 de seis
178	Disco para empanada, en paquete de 12 Udes.	Deberá ser fresco y natural, sin olor, sin moho, empaquetado higiénicamente en paquete de polietileno de 12 unidades, fecha de envasado e información nutricional con sello de
179	Huevo de gallina, en paquete de 12 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 12 Udes.</b>
180	Comino molido en paquete de 100 gramos	Comino seco, debe ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el mom
181	Extracto de tomate en lata de 4 kgrs.	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub:
182	Pimienta en paquete de 100 gramos	Comino seco, debe ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el mom
183	Galleta molido, en paquete de 1 kilo	El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano con la denominación de galleta molido, se entienden los productos obtenidos de la molienda en molinos apr
184	Salsa de soja en bidón de 5 litros	Deberá estar envasado en recipientes que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo human
185	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 condimentos de ajo, cebolla, hierbi
186	Fideo surtidos, en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbo
187	Fideos tallarín, en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el 34/62 empaste y amasado mecánico de: sémolas o se 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 paquete
ECEME		

188	Ajo en cabeza en tira, de 30 Udes.	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
189	Perejil fresco, por mazo	Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá
190	Mandioca fresca, por kilo	Deberá aproximadamente tener 250 gramos cada mandioca, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, nuevo como máximo des
ECEME		
191	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
192	Muslo de pollo, por kilo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la provisión deberá estar acor
ECEME		
193	Banana Karapé, por caja de 100 Udes.	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
194	Manzana roja, por kilo	Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas ci
195	Naranja fresca, en bolsa de 100 Udes.	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas conta
ECEME		
196	Queso para sándwich (mussarela), por kilo	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
197	Jamón cocido para sándwich, por kilo	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar pc</b>
198	Hamburguesa de carne vacuna, por unidad	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su vencimiento impreso e
199	Pancho de primera, por kilo	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la n
EPOE		
200	Aceite vegetal comestibles de girasol en botella 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 turbio apto para el consumo hum 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 cu 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 Pa De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; g 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>

201	Leche entera líquida, en paquete de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
202	Azúcar blanca, por kilo	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 mínimo: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0;
203	Fideos surtidos, en paquetes de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín
204	Fideos tallarín, en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido par
205	Mayonesa, en sachet de 400 grs.	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 de seis
206	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Con la marca del bien e información nutricional impresa en el conteni
207	Extracto de tomate en sachet de 400 gramos	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub:
208	Harina de trigo tipo "000", por kilo	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 pan dulce, sin mezcla de sust
209	Mermelada de guayaba, por kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutric
210	Gaseosa descartable, en botella plástico de 2 litros	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
211	Gaseosa descartable, en botella plástico de 500 ml	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
212	Arroz tipo glase en paquete de 1 kilo	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, lustre El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguiere 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. <b>Cotizar en paquete de 1 kilo.</b>
213	Yerba mate, por kilo	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aroma para la elaboraciór
214	Café soluble en frasco de 200 gramos	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grs., con la marca del bien impresa en cada envase, sin sodio.). Deberá contar con la fecha de elai
<b>EPOE</b>		
215	Banana Karapé, por kilo	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.

216	Manzana roja, por unidad	Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas c
<b>EPOE</b>		
217	Queso de primera para sándwich, por kilo	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
<b>EPOE</b>		
218	Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
219	Muslo de pollo, por kilo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la provisión deberá estar acor
220	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
<b>ACADEMIL (FF10)</b>		
221	Aceite vegetal comestibles de girasol, en botella 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 turbio apto para el consumo hum 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 cu 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 Pa De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; g 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>
222	Anís-Condimento en grano, por kilo	Anís: Semillas Aromáticas desecadas, sin gorgojos no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en paquetes con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha
223	Arroz glase de primera, por kilo	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, lustre El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguiere 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. <b>Cotizar por kilo.</b>
224	Azúcar blanca por bolsa de 50 kilos	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 mínimo 1 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0;
225	Café molido, por kilo	De café torrado con azúcar blanco molido, envasado en paquetes de un kilo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de info
226	Canela en polvo, en tira de 25 sobres	Debe ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momento de la recepción. <b>Cot</b>
227	Café en grano, por kilo	Envasado en paquete. 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. La entre
228	Carne vacuna enlatada de 250 gramos	Carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos, como mínimo, lista para servir. Rotulado: En

229	Chocolate en polvo, por kilo	Chocolate Instantáneo en polvo: Instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y
230	Comino molido, por kilo	Comino seco, debe ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el mom
231	Crema de leche en sachet de 1 litro	Como mínimo, la entrega se hará con 2 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase. <b>Cotizar en sachet de 1 litro.</b>
232	Durazno almibar en lata de 820 gramos	Almacenado a temperatura según ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán est
233	Extracto de tomate en sachet de 1 kilo	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub:
234	Esencia de vainilla, por litro	Los 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 litro.</b>
235	Edulcorante líquido en frasco de 100 ml	Edulcorante. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasado
236	Fécula de maíz, por kilo	Fécula de maíz, polvo blanco, muy fino obtenido del molinado fino de granos de maíz, envase en caja higiénica herméticamente cerrada, sin imperfecciones sin abolladura, conti
237	Gaseosa de 340 ml en paquete de 6 Udes.	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
238	Gaseosa de 1,5 litros de extractos vegetales en paquete de 6 Udes	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
239	Harina de maíz fresca, por kilo	Debe ser molido de maíz blanca, cocido, fresca, elaborado en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, sin mohos, envasada en bolsas de plástico
240	Harina de trigo tipo "000" por kilo	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 pan dulce, sin mezcla de sust
241	Huevo frescos de gallina, tipo A, en paquete de 30 Udes..	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Con la marca del bien e información nutricional impresa en el conteni
242	Levadura fresca sobres de 500 gramos, en paquete de 25 Udes.	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad,
243	Leche entera líquido en cartón de 1 litro	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
244	Locro de maíz tupí blanco, por kilo	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 insectos (gorgojos) sin sustancias extra
245	Maní en grano, por kilo	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>



246	Mayonesa, en sachet de 2900 grs.	Envasada en sache, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mínimo de entrega de seis r
247	Mermelada de guayaba, por kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutric
248	Manteca Vegetal por kilo	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja o paqu
249	Miel negra, en botella de 1 litro	Elaborado de mosto de caña de azúcar buen cocinado al espeso dulce y procesada, nuevo, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en botellas de vidrios de un l
250	Orégano en paquete de 100 gramos	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses en el momento de l
251	Picadillo de carne vacuna enlatada de 320 gramos	Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol.
252	Pimienta a granel, por kilo	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses en el momento de l
253	Poroto San Francisco, por kilo	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos
254	Poroto negro tipo frechao en bolsa 25 kilos.	Granos enteros, cosecha del año, Poroto negro tipo frechao, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin susta
255	Sal fina yodada, por kilo	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 inform
256	Sal gruesa yodada, por kilo	Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, envasada en bolsas de primer uso limpias. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la f
257	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. <b>Cotizar en bidon de 5 litros.</b>
258	Sostenedor de punto para panadería por kilo	Envasado higiénicamente e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada paquete vencimiento no menor a 90 días, al momento de la prov
259	Vainilla en polvo, por kilo.	Debe ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momento de la recepción. <b>Cot</b>
260	Vinagre blanco en botella de 900 ml.	De color blanco, con los siguientes ingredientes: vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y con un vencimiento no
261	Yerba mate, por kilo	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aroma para la elaboraci
262	Yogurt dietético en pote de 500 ml.	Líquido cremoso natural al que se han añadido agentes aromáticos autorizados, con agregado de prebiótico envasado herméticamente cerrado y con cantidad adecuada de aire

**ACADEMIL  
(FF10)**

263	Carne vacuna en (Res completa), por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
264	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
265	Carnaza vacuno de 2da. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
266	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
267	Puchero vacuno de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
268	Muslo de pollo, por kilo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la provisión deberá estar acor
269	Pescado fresco (Surubi) por kilo.	Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las nor
270	Pescado fresco (Pacú) por kilo	Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exi
271	Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
<b>ACADEMIL (FF10)</b>		
272	Fiambre parís, por kilo	Fiambre en Fetas: Tipo Paris, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo en pa
273	Queso de primera para sándwich, por kilo	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
274	Grasa vegetal en paquete de 5 kilos.	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, <b>Cotizar por kilo</b> . En cuar
275	Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 80 Udes.	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su vencimiento impreso e
276	Jamón cocido para sándwich, por kilo	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes y envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar p</b>
277	Pancho de primera, por kilo	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la n
<b>ACADEMIL (FF10)</b>		
278	Banana Karapé, en caja de 20 kilogramos	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.

279	Naranja nacional, en bolsa de 20 kilos	maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar en bolsa de 20 kilos.</b>
280	Manzana roja en caja de 70 Udes.	Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas c
281	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 extrañas contaminantes. C
<b>ACADEMIL (FF10)</b>		
282	Ajo en cabeza en tira de 25 unidades	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
283	Acelga 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>Cotizar en ma</b>
284	Cebollita en hoja fresca, por mazo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar en mazo.</b>
285	Hoja de laurel fresca cortada	Deberá ser seco y natural, sin sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar en paquete</b>
286	Mandioca en bolsa de 25 kilos	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
287	Perejil fresco, por mazo	Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá
288	Repollo fresco, por kilo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por kilo.</b>
289	Lechuga fresca, por mazo	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualq
<b>ACADEMIL (FF30)</b>		
290	Aceite vegetal comestibles de girasol, en botella 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 turbio apto para el consumo hum 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 cu 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 Pa De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; g 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>
291	Anís-Condimento en grano, por kilo	Anís: Semillas Aromáticas desecadas, sin gorgojos no ardidors, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en paquetes con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha
292	Arroz glase de primera, por kilo	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrozillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustr El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las sigui 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. <b>Cotizar en por kilo.</b>

293	Azúcar blanca en bolsa de 50 kilos.	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 mínimo 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0;
294	Café molido, por kilo	De café torrado con azúcar blanco molido, envasado en paquetes de un kilo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de info
295	Canela en polvo, en tira de 25 sobres	Debe ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momento de la recepción. Cot
296	Café en grano, por kilo	Envasado en paquete. 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. La entr
297	Carne vacuna enlatada de 250 gramos	Carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos, como mínimo, lista para servir. Rotuli
298	Chocolate en polvo, por kilo	Instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsificantes lecitina de soja, er
299	Comino molido, por kilo	Debe ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momento de la reco
300	Crema de leche en sachet de 1 litro	Como mínimo, la entrega se hará con 2 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase. <b>Cotizar en sachet de 1 litro.</b>
301	Durazno almíbar en lata de 820 gramos	Almacenado a temperatura según ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán est
302	Extracto de tomate en sachet de 1 kilo	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
303	Esencia de vainilla, por litro	Líquido oleoso, límpido, amarillo-anaranjado, de olor característico (avainillado, dulce, intenso). <b>Cotizar por litro.</b>
304	Edulcorante líquido en frasco de 100 ml	Edulcorante. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasado
305	Fécula de maíz, por kilo	Fécula de maíz, polvo blanco, muy fino obtenido del molinado fino de granos de maíz, envase en caja higiénica herméticamente cerrada, sin imperfecciones sin abolladura, cont
306	Gaseosa de 340 ml en paquete de 6 Udes.	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
307	Gaseosa de 1,5 litros de extractos vegetales en paquete de 6 Udes	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
308	Harina de maíz fresca, por kilo	Debe ser molido de maíz blanca, cocido, fresca, elaborado en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, sin mohos, envasada en bolsas de plástico
309	Harina de trigo tipo "000" por kilo	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 pan dulce, sin mezcla de sust

310	Huevo frescos de gallina, tipo A, en paquete de 30 Udes..	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 30 Udes.</b>
311	Levadura fresca sobres de 500 gramos, en paquete de 25 Udes.	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad,
312	Leche entera líquido en cartón de 1 litro	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
313	Locro de maíz tupí blanco, por kilo	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 insectos (gorgojos) sin sustancias extra
314	Maní en grano, por kilo	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
315	Mayonesa, en sachet de 2900 grs.	Envasada en sache, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mínimo de entrega de seis r
316	Mermelada de guayaba, por kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutric
317	Manteca Vegetal por kilo	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja o paqu
318	Miel negra, en botella de 1 litro	Elaborado de mosto de caña de azúcar buen cocinado al espeso dulce y procesada, nuevo, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en botellas de vidrios de un l
319	Orégano en paquete de 100 gramos	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses en el momento de l
320	Picadillo de carne vacuna enlatada de 320 gramos	Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol.
321	Pimienta a granel, por kilo	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses en el momento de l
322	Poroto San Francisco, por kilo	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos)
323	Poroto negro tipo frechao en bolsa 25 kilos.	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancia:
324	Sal gruesa yodada, por kilo	Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, envasada en bolsas de primer uso limpias. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la f
325	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. <b>Cotizar en bidón de 5 litros.</b>
326	Sostenedor de punto para panadería por kilo	Envasado higiénicamente e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada paquete vencimiento no menor a 90 días, al momento de la prov

327	Vainilla polvo, kilo.	en por	Debe ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momento de la recepción. <b>Cot</b>
328	Vinagre blanco botella de 900 ml.	en	fermentación natural, antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y con un vencimiento no menor de 6 meses en el momento de la recepción, con la marca contr
329	Yerba por kilo	mate,	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aroma para la elaboraci
330	Sal yodada, kilo	fina por	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 inform
331	Yogurt dietético pote de 500ml.	no en de	Líquido cremoso natural al que se han añadido agentes aromáticos autorizados, con agregado de prebiótico envasado herméticamente cerrado y con cantidad adecuada de aire
<b>ACADEMIL (FF30)</b>			
332	Banana Karapé, caja de 20 kilogramos	en	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
333	Manzana roja en caja de 70 Udes.		Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas ci
334	Naranja nacional, bolsa de 20 kilos	en	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas conta
335	Pera fresca en caja de 70 Udes.	en	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>C</b>
<b>ACADEMIL (FF30)</b>			
336	Ajo en cabeza en tira de 25 unidades		Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
337	Acelga fresca, por mazo		Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. <b>Cotizar en mazo.</b>
338	Cebollita en hoja fresca, por mazo		Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar en mazo.</b>
339	Mandioca en bolsa de 25 kilos	en	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
340	Repollo fresco, por kilo	por	Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por kilo.</b>
341	Hoja de laurel fresca cortada		Deberán contener hojas sanas, enteras, deshidratadas, limpias, crujiente, de color verde homogéneo; sin hojas amarillas. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier susta
342	Perejil fresco, por mazo		Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá
343	Lechuga fresca, por mazo	por	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualq
<b>ACADEMIL (FF30)</b>			

344	Carnaza Vacuno de primera calidad (en Res completa), por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
345	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
346	Carnaza vacuno de 2da. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
347	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
348	Muslo de pollo, por kilo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la provisión deberá estar acor
349	Pescado fresco (Surubí) por kilo.	Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las nor
350	Pescado fresco (Pacú) por kilo	Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exi
351	Puchero vacuno de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
352	Carne de Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
<b>ACADEMIL (FF30)</b>		
353	Grasa vegetal en paquete de 5 kilos.	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, <b>Cotizar por kilo.</b> En cuar
354	Jamón cocido para sándwich, por kilo	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes y envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar p</b>
355	Pancho de primera, por kilo	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la n
356	Fiambre parís, por kilo	Fiambre en Fetas: Tipo París, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo en pa
357	Queso de primera para sándwich, por kilo	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
358	Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 80 Udes.	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su vencimiento impreso e
<b>ACADEMIL (FF30)</b>		

359	Balanceado para Ganado Equino integral, en bolsa de 50 Kilos.	Balanceado para Ganado Equino integral; con energía digestible Equino: 2800 kcal/kg/mat seca; tenor mínimo proteína bruta 12,00% ; tenor maximo de fibra cruda 8,00% ; tenor
360	Avena a granel para Ganado Equino, en bolsa de 30 kilos	Avena a granel para Ganado Equino, de alto rendimiento producida en un clima con condiciones ideales, fotoperiodos y lluvias equilibradas para lograr avena de la más alta calidad
<b>LICEMIL (FF10)</b>		
361	Leche entera líquida, paquete de 1 litro	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
362	Huevo de gallina, tipo A por unidad	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar por unidad.</b>
363	Jugo elaborado en polvo, en paquete para 8 litros	Jugo Elaborado en Polvo: Fortificado con vitaminas, sin colorantes artificiales, Bajo en calorías, en sobres de 200 gramos, rinde diez litros, de sabores variados la marca del bien,
364	Sostenedor de punto para panadería, en paquete de 500 gramos	Envasado higiénicamente e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada paquete vencimiento no menor a 90 días, al momento de la prov
365	Aceite vegetal comestibles de girasol, en envase 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 turbio apto para el consumo humano 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 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 De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; g 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>
366	Galleta molida, por kilo	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 apr
367	Levadura en sobre de 500 gramos, paquete de 25 Udes.	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad,
368	Gaseosa descartable tamaño personal, por unidad	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante:
369	Anís-Condimento en grano, por kilo	Anís: Semillas Aromáticas desecadas, sin gorgojos no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, envasado en paquetes con la marca del bien, fecha de elaboración, fecha



370	Arroz tipo glasé, por kilo	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, lustre El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes 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. <b>Cotizar por kilo.</b>
371	Azúcar blanca por kilo	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 mínimo 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0;
372	Café molido, por kilo	De café torrado con azúcar blanco molido, envasado en paquetes de un kilo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de info
373	Chocolate en polvo, por kilo	Instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsificantes lecitina de soja, er
374	Comino molido, por kilo	Debe ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momento de la reco
375	Extracto de tomate en lata de 3 kgrs.	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
376	Fideos surtidos, en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín
377	Harina de maíz fresca, por kilo	Deberá ser harina de maíz pre-cocida, elaborada a partir de la molienda de granos enteros de maíz, maduros, en buen estado, sin germinar y exentos de impurezas, mohos, semil
378	Harina de Trigo tipo "000", por kilo	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 pan dulce, sin mezcla de sust
379	Locro de maíz tupí blanco, por kilo	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 insectos (gorgojos) sin sustancias extra
380	Maní en grano, por kilo	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
381	Manteca Vegetal, por kilo	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja o paqu
382	Mayonesa, en sachet de 2900 grs.	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 de seis r
383	Mermelada de guayaba, por kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutric
384	Miel negra, en botella de 1 litro	Elaborado de mosto de caña de azúcar buen cocinado al espeso dulce y procesada, nuevo, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en botellas de vidrios de un l
385	Pimienta negra, por tira de 25 unidades	En polvo, envasado en paquetes, la provisión se hará en tiras, en perfecto estado de conservación para el consumo, sin contaminación de sustancias extrañas. Con fecha de venc
386	Poroto San Francisco, por kilo	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, San Francisco, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos)

387	Sal fina yodada, por kilo	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 inform
388	Sal gruesa yodada, por kilo	Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, envasada en bolsas de primer uso limpias. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la f
	<b>LICEMIL (FF10)</b>	
389	Banana Karapé por caja, contenido estandar	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
390	Manzana roja, por unidad	Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas c
391	Naranja fresca, por unidad	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas conta
	<b>LICEMIL (FF10)</b>	
392	Acelga 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>Cotizar en ma</b>
393	Ajo en cabeza en tira de 50 unidades	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
394	Cebollita en hoja fresca, por mazo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar en mazo.</b>
395	Lechuga fresca, por mazo	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualq
396	Orégano fresco 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>Cotizar en ma</b>
397	Perejil fresco, por mazo	Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá
398	Repollo fresco, por kilo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por kilo.</b>
	<b>LICEMIL (FF10)</b>	
399	Carne de pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
400	Carne vacuna de 1ra. (Res completa), por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
	<b>LICEMIL (FF10)</b>	
401	Fiambre parís, por kilo	Fiambre en Fetas: Tipo Paris, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo en pa

402	Hamburguesa de carne vacuna, por unidad	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su vencimiento impreso e
403	Pancho de primera, por kilo	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la n
	LICEMIL (FF30)	
404	Mermelada de guayaba, por kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutric
405	Mayonesa en sachet de 2900 grs.	Envasada en sache, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mínimo de entrega de seis r
406	Pimienta a granel, por kilo	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses en el momento de l
407	Comino molido, por kilo	Debe ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momento de la reco
	LICEMIL (FF30)	
408	Manzana roja, por unidad	Deberán ser roja, sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas. <b>Cotizar por unidad</b>
409	Banana Karapé, en caja de 100 Udes.	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
410	Pera fresca, por unidad	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. C
	LICEMIL (FF30)	
411	Ajo en cabeza por unidad	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
	LICEMIL (FF30)	
412	Queso de primera para sándwich, por kilo	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
413	Jamón cocido para sándwich, por kilo	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes y envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar p</b>
414	Pate de hígado en paquete de 500 gramos	Deben ser fresco y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Co
	COMISOE (FF10)	
415	Carnaza vacuna de 1ra. (corte de rabadilla, bola de lomo) por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación

416	Carne de pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
417	Carne limpia de cerdo (corte de paleta y lomo) por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
<b>COMISOE (FF30)</b>		
418	Carnaza vacuna de 1ra. (corte de rabadilla, bola de lomo) por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
419	Carne de pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
420	Carne limpia de cerdo (corte de paleta y lomo) por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
<b>ESCUELA DE INFANTERIA (FF10)</b>		
421	Café soluble en frasco de 200 gramos	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grs., con la marca del bien impresa en cada envase, sin sodio.). Deberá contar con la fecha de elai
422	Cocido instantáneo en frasco de 190 gr	Soluble Instantáneo, con fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad en cada contenido. <b>Cotizar en frasco de 190 gramos.</b>
423	Conserva de tomate en lata de 4 kg	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub:
424	Comino en paquete de 100 gramos	Deberá ser seco, molido y natural, sin sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar en paquete de 100 gramos.</b>
425	Pimienta en paquete de 100 gramos	Características: Deberá ser seco, molido y natural, sin sustancias extrañas contaminantes, polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulad
426	Orégano en paquete de 100 gramos	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de fragmentos de hojas deshidratadas. Deben ser genuinos, sanos y estar exen
427	Azúcar blanca en paquete de 1 kilo	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 mínimo 1 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0;
428	Pan para sandwich en paquete de 12 Udes.	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha de envasado y vencimi
429	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 30 Udes.</b>

**ESCUELA DE  
INFANTERIA  
(FF10)**

- 430 Carnaza vacuno de 1ra. (corte de lomo) Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación

**ESCUELA DE  
INFANTERIA  
(FF10)**

- 431 Queso de primera para sándwich, por kilo Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
- 432 Jamón cocido para sándwich, por kilo Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes y envasado en buenas condiciones. **Cotizar p**

**ESCUELA DE  
INFANTERIA  
(FF30)**

- 433 Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes. De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. **Cotizar en paquete de 30 Udes.**
- 434 Harina de Trigo tipo "000" en bolsa de 50 kilos 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 pan dulce, sin mezcla de sust

**ESCUELA DE  
INFANTERIA  
(FF30)**

- 435 Carnaza de 1ra. (corte de lomo) por kilo Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
- 436 Carne de pollo entero, por kilo Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado

**ESCUELA DE  
INFANTERIA  
(FF30)**

- 437 Banana Karapé, por caja de 100 Udes. Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.

**ESCUELA DE  
CABALLERIA  
(FF10)**

- 438 Puchero vacuno de 1ra. por kilo Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
- 439 Carne limpia de cerdo, por kilo Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
- 440 Carne de pollo entero por kilo Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado

441	Carne de pescado fresco (Surubí) por kilo	Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las nor
<b>ESCUELA DE CABALLERIA (FF10)</b>		
442	Ajo en cabeza, en tira de 24 Udes.	Deberán ser presentadas en unidades de cabezas enteras limpias, sanas, de adecuada madurez, no deberá estar ni contener fragmentos en estado de descomposición, sin conta
443	Repollo fresco por kilo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por kilo.</b>
<b>ESCUELA DE CABALLERIA (FF10)</b>		
444	Jamón cocido para sándwich, por kilo	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes y envasado en buenas condiciones. <b>Cotizar p</b>
445	Pancho de primera, por kilo	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la n
446	Hamburguesa de carne vacuna, por unidad	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su vencimiento impreso e
447	Fiambre París, por kilo	Fiambre en Fetas: Tipo París, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo en paí
<b>ESCUELA DE CABALLERIA (FF10)</b>		
448	Balanceado para Ganado Equino integral, por kilo	2800 kcal/kg/mat seca; tenor mínimo proteína bruta 12,00%; tenor máximo de fibra cruda 8,00%; tenor mínimo de extracto etereo 2,00% tenor máximo de minerales totales 6,00
449	Heno de pasto para Ganado Equino, en fardo de 25 kilos	Heno o Forraje (alfalfa) para Ganado Equino el valor de la alfalfa requerida radica en su alto potencial de producción de materia seca, alta concentración de proteína, alta digestil
<b>EIME</b>		
450	Leche entera líquido, en tetrapak de 1 litro	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICIP.</b>
451	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 30 Udes.</b>
452	Fideos surtidos en paquete de 5 kilos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín
453	Café soluble, en frasco de 200 gramos	De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grs., con la marca del bien impresa en cada envase, sin sodio.). Deberá contar con la fecha de elai

454	Extracto de tomate en sachet de 520 gramos	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub
455	Mermelada de guayaba, en frasco de 1 kilo	Elaborado de guayaba, envasado, sin sabor ni olor desagradable, libre de sustancias extrañas y mohos. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional
456	Manteca Vegetal en paquete de 500 gramos	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja o paquete
457	Azúcar blanca, por kilo	Tipo 1 de la zafrá del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de vencimiento como mínimo 12 meses. 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energético - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0,1gr
458	Aceite vegetal comestibles de girasol, en botella 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 turbio apto para el consumo humano. 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 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. De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas 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 monoinsat: 4,2gr; grasas poliinsat: 0,6gr 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>
459	Harina de trigo tipo "000" por kilo	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 pan dulce, sin mezcla de sustancias extrañas
460	Mate Cocido Soluble, en frasco de 75 gramos	Cocido: instantáneo, en frasco de 75 gramos como mínimo elaborado con azúcar, extracto de yerba mate soluble, anti humectante rinde una porción, con la marca del bien la descripción de ingredientes e información nutricional
461	Sal fina yodada, paquete de kilo	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
462	Jugo elaborado a base de extracto de frutas, en botella de 1 litro	Procesado a base de frutas, sanas, frescas con color característico según corresponda. Libre de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Envasado higiénicamente
<b>EIME</b>		
463	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, envaseado en bolsas de plástico
464	Carne de pollo entero por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportados en cajas de cartón
465	Carnaza vacuna de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
466	Muslo de pollo por kilo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la provisión deberá estar acorde a la legislación nacional

TEE

467	Carne vacuna enlatada de 330 grs, en caja de 24 Udes.	Carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos, como mínimo, lista para servir. Rotulado
468	Huevo de gallina, tipo A en paquete de 30 Udes.	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. <b>Cotizar en paquete de 30 Udes.</b>
469	Mayonesa, en sachet de 2900 gramos	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 de seis
470	Leche entera líquida tetrapak de 1 litro, en caja de 12 Udes.	<b>Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.</b>
471	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 condimentos de ajo, cebolla, hierb
472	Jugo elaborado a base de extracto de frutas, en bidón de 5 litros	Procesado a base de frutas, sanas, frescas con color característico según corresponda. Libre de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Envasado higiénicame
473	Edulcorante líquido, en frasco de 500 ml.	Edulcorante. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasad
474	Choclo de maíz enlatado de 200 gramos	Choclo en Lata : Maíz dulce o grano de choclo en conserva, elaborada con granos enteros de las variedades dulces, serán amarillos o dorados, envasados en un medio líquido apr
475	Pan blanco para hamburguesa, en paquete de 10 Udes.	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha de envasado y vencimi
476	Durazno almíbar en lata de 820 gramos	Almacenado a temperatura según ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán est
477	Picadillo de carne vacuna enlatada de 200 gramos	Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol.
478	Sardina enlatada en aceite de 130 gramos	Apariencia del producto: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo. No será superior al 30% del peso escurrido. Apariencia del líquido de c
479	Atún enlatada de 160 gramos	Almacenado a temperatura según ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán est
480	Manteca Vegetal en paquete de 500 gramos	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja o paqu
481	Extracto de tomate en lata de 3 kgrs.	Concentrado de pulpa de tomate. Presentará caracteres organolépticos normales, sin alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; libres de cuerpos o sub



482	Poroto rojo, en bolsa de 50 kilos	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias
483	Harina de Trigo tipo "000" en bolsa de 50 kilos	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 pan dulce, sin mezcla de sust
484	Azúcar blanca en bolsa de 50 kilos	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 mínimo 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0 gr; grasas totales 0,
485	Grasa Vegetal, por kilo	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, <b>Cotizar por kilo</b> . En cuar
	TEE	
486	Pollo entero, por kilo	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente transportado
487	Muslo de pollo, por kilo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la provisión deberá estar acor
488	Puchero vacuno de 1ra. por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
489	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, env
490	Costilla Vacuno de primera, por kilo	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación
491	Carne pescado Surubí, por kilo	Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las nor
492	Carne de pescado Pacú, por kilo	Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exi
	TEE	
493	Queso de primera para sándwich, por kilo	Deberá ser fresco, presentadas en fetas, de consistencia semisólida elástica, de textura compacta lisa, no granulosa. Color blanco amarillento homogéneo. Ligeramente salado, y
494	Fiambre para sándwich, por kilo	Fiambre en Fetas: Tipo Paris, sin picante, elaborado con carne de cerdo, sin sabor ni olor desagradable, envasado en bolsas de polietileno, corte en fetas, provisión por kilo en pai
495	Pate de hígado en paquete de 500 gramos	Deben ser fresco y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. <b>Co</b>
496	Hamburguesa de carne vacuna	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su vencimiento impreso e
497	Pancho de primera, por kilo	Debe ser fresco y sin contaminantes ni partes en descomposición, envasado y refrigerado adecuadamente en su envoltura original y que en la misma aparezca impresa la n

**TEE**

- 498 Naranja fresca, en bolsa contenido estandar Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas conta
- 499 Banana Karapé por caja, en unidades estandar Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.

**IICE**

- 500 Levadura seca, en paquete de 12 Udes. Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad,
- 501 Anís-Condimento en grano, por kilo Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cascara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. **Cotizar por kilo.**
- 502 Café soluble en frasco de 200 gramos De café granulado tostado tipo exportación, envasado en frasco de vidrio de 200 grs., con la marca del bien impresa en cada envase, sin sodio.). Deberá contar con la fecha de elai
- 503 Leche entera líquido, en Tetrapak de 1 litro Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
- 504 Carne conservada en lata de 330 grs. Carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos, como mínimo, lista para servir. Rotulad
- 505 Edulcorante líquido en frasco de 250 gramos Edulcorante. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasad
- 506 Galletita salvada, en paquete de 169 gramos Con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad, su vencimiento no deberá ser menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega, marca del fabricante visible. N°

**ACADEMIL (FF10)**

- 507 Fideo surtidos, en paquete de 5 kilos Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín

**ACADEMIL (FF30)**

- 508 Fideo surtidos, en paquete de 5 kilos Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

**Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:**

MY DCEM DENIS PASTOR MESA - Jefe de Departamento de la UOC N° 2 - Comando del Ejército.

**Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada:**

La necesidad que se pretende satisfacer mediante la Adquisición de Productos Alimenticios para personas y animales, obedece principalmente a la necesidad de proveer alimentos al Personal Militar, Cadetes, Tropas y animales "Equinos" que forman parte de la dotación de la Unidad Castrense como parte de las planificaciones ya pre establecidas tanto administrativas como operativas: Además prevenir

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 2024, para su posterior ejecución y provisión necesarias precedentemente propuesto.

**Justificar la planificación.** (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal):  
El presente llamado es un llamado ocasional y por la necesidad Institucional administrativas y operativas constantes.

**Justificar 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 y la dotación total de animales equinos 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 le Ejercicio Fiscal 2024, para su ejecución.

**Plan de entrega de los bienes**

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

• Los plazos establecidos para la entrega de los bienes y/o servicios en los diferentes Giradurías y/o Sub Unidades componentes del Comando del Ejército, serán según se detallan a continuación:

N°	Unidades Responsables	Lugar de entrega de los Bienes y/o Servicios	Fecha(s) final(es) de entrega de los Servicios*
1.	CENTRO FINANCIERO N° 2 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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  *(Ítem 01).
2.	COMANDO DEL EJÉRCITO.-	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército. Tel: 021-290-851	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 02...hasta Ítems 53).
3.	COMARTE.-	Ciudad de Paraguarí. Giraduría del Comando de Artillería. Tel 0531-432203/60	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  *(Ítems 54).
4.	HOSPITAL DEL EJERCITO	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército. Tel: 0984 189-376	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 55..hasta Ítems 56).
5.	SEGUNDA DIVISION DE INFANTERIA (2DA DI).-	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DI (dentro de la Intendencia del Ejército). Teléfono: 021-204-859/891/059	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 57...hasta Ítems 60).
6.	PRIMERA DIVISION DE INFANTERIA (1ª DI).-	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduría de la 1ª DI. Tel: 021-481-511	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 61..hasta Ítems 63).
7.	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 64..hasta Ítems 73).

8.	PRIMERA DIVISION DE CABALLERIA (1ª DC).-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la 1ª DC. Tel: 0986- 602-211.	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 74...hasta Ítems 87).
9.	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 88...hasta Ítems 98).
10.	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 99...hasta Ítems 106).
11.	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 107...hasta Ítems 112).
12.	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 113...hasta Ítems 133).
13.	COMANDO DE INGENIERIA DEL EJERCITO COMINGE (FF 30).-	<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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 134...hasta Ítems 154).
14.	COMANDO DE INSTITUTOS MILITARES DE ENSEÑANZA DEL EJERCITO CIMEE (FF 30).-	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE. Tel: 754-891/751-200	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 155...hasta Ítems 163).
15..	COMANDO DE INSTITUTOS MILITARES DE ENSEÑANZA 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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 164...hasta Ítems 165).
16.	ESCUELA DE COMANDO Y ESTADO MAYOR DEL EJERCITO ECEME.-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME. Tel: 021- 296775/6	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 166...hasta Ítems 199).
17.	ESCUELA DE PERFECCIONAMIENTO DE OFICIALES DEL EJERCITO EPOE.-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE. Tel: 299-621/2	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 200...hasta Ítems 220).
18.	ACADEMIA MILITAR MCAL FRANCISCO S. LOPEZ ACADEMIL (FF10).-	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduría de la ACADEMIL. Tel 0228-632-688	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 221...hasta Ítems 289).
19.	ACADEMIA MILITAR MCAL FRANCISCO S. LOPEZ ACADEMIL (FF30).-	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduría de la ACADEMIL. Tel 0228-632-688	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el Ítems N° 290...hasta Ítems 360).-

20.	LICEO MILITAR ACOSTA ÑU LICEMIL (FF10)	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduría del LICEMIL. Tel.; 0275-232-313	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 361...hasta ítems 403).
21.	LICEO MILITAR ACOSTA ÑU LICEMIL (FF30)	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduría del LICEMIL. Tel.; 0275-232-313	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 404...hasta ítems 414).
22.	COLEGIO MILITAR DE SUB OFICIALES DEL EJERCITO (COMISOE) (FF10).-	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 415...hasta ítems 417).
23.	COLEGIO MILITAR DE SUB OFICIALES DEL EJERCITO (COMISOE) (FF30).-	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 418...hasta ítems 420).
24.	ESCUELA DE INFANTERIA DEL EJTO (FF10).-	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería. Tel 0981-929-178	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 421...hasta ítems 432).
25.	ESCUELA DE INFANTERIA DEL EJTO (FF30).-	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería. Tel 0981-929-178.-	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 433...hasta ítems 437).
26.	ESCUELA DE CABALLERIA DEL EJTO (FF10).- (311 Alimentos para personas)	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 438...hasta ítems 447).
27.	ESCUELA DE CABALLERIA DEL EJTO (FF10).- (312 Alimentos para Animales - Equino)	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 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 448...hasta ítems 449).
28.	ESCEULA DE INTELIGENCIA MILITAR (EIME)	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría EIME. Tel: 0983 345-141)	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 450...hasta ítems 466).
29.	TROPAS ESPECIALES DEL EJERCITO.-	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE. Tel: 021-272-490 / (0981) 433-827	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 467...hasta ítems 499).
30.	SEGUNDO CUERPO DEL EJERCITO (ICE).-	II CUERPO EJERCITO - Ruta Py 01, Mcal Francisco Solano Lopez, km 207 San Juan Bautista Misiones. Tel: 0992- 448-930	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Desde el ítems N° 500...hasta ítems 506).

31.	ACADEMIA MILITAR MCAL FRANCISCO S. LOPEZ ACADEMIL (FF10).-	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL. Tel 0228-632-688	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Ítems N° 507).-
32.	ACADEMIA MILITAR MCAL FRANCISCO S. LOPEZ ACADEMIL (FF30).-	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL. Tel 0228-632-688	Hasta el 31 de diciembre del 2024, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (conforme a las cantidades de los bienes necesarias solicitadas)  (Ítems N° 508).-

**Horarios y días establecidos para la entrega de los Bienes, se detallan continuación;**

- Las entregas de los productos se realizarán como máximo a los 3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra por parte del proveedor, emitida por las Giradurias responsables componentes del Comando del Ejército en horarios de **07:00 hs a 16:00 hs**.
- Responsable: Las Giradurias nombrados anteriormente.

**Plan de entrega de los servicios**

Ítem	Descripción del servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de ejecución de los servicios
(Indicar el N°)	(Indicar la descripción de los servicios)	(Insertar la cantidad de rubros de servicios a proveer)	(Indicar la unidad de medida de los rubros de servicios)	(Indicar el nombre del lugar)	(Indicar la(s) fecha(s) de entrega requerida(s))

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:

Conforme a las EE TT de los bienes y/o productos requeridas en la presente Licitación  
as inspecciones y pruebas serán realizadas conforme al Plan de entrega de los bienes y/o servicios, en los lugares indicados para la provisión de los bienes.

- El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
- Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.  
Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.
- La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
- Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.

5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido . Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de Cumplimiento

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)
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción	Febrero 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	Marzo 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	Abril 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	Mayo 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	Junio 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	Julio 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	Nota de Remisión / Acta de recepción	Agosto 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	Nota de Remisión / Acta de recepción	Setiembre 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 10	Nota de Remisión / Acta de recepción	Octubre 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 11	Nota de Remisión / Acta de recepción	Noviembre 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 12	Nota de Remisión / Acta de recepción	Diciembre 2024

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

Criterios de Adjudicación

La convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de 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 procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante 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 requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.
- En aquellos llamados en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas

establecidas en las bases de la contratación.

### Notificaciones

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

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.
3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

### Audiencia Informativa

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

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

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

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

### Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.</li></ul>
2. Documentos. Consorcios
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Original o fotocopia del Consorcio constituido</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.</li></ul>



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

## CONDICIONES CONTRACTUALES

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

### Interpretación

#### Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

#### 3. Limitación de Dispensas:

- a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.
- b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

### Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

### Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La Contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

### Transporte

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

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

### Confidencialidad de la información

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

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

## Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

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

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

## Formas y condiciones de pago

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

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

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

El pago por la entrega se hará en guaraníes, con fondos provenientes del Presupuesto General de la Nación para año 2024, 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.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.
3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

## Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

## Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

## Reajuste

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

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, solicitará 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.

## 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:

5,00 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

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

## Tasa de interés por Mora

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

5,00

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

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

## Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

## Convenios Modificatorios

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

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

## Limitación de responsabilidad

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

## Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

## Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

## Causales de terminación del contrato

### 1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

### 2. Terminación por Insolvencia o quiebra

La Contratante podrá rescindir el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

### 3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

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

ii. Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

## Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

## Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que regirá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente Contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

## Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.
  2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:
    - (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
    - (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor
    - (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
    - (iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.
- Fraude y corrupción comprenden actos como:
- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
  - (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
  - (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
  - (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
  - (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.
3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

## 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.



