

**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 REFERÉNDUM  
2023).-  
(versión 1)**

ID de Licitación:

**422312**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**03/01/2023**

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

*Versión 1*

# RESUMEN DEL LLAMADO

## Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	422312	Nombre de la Licitación:	Adquisición de Productos Alimenticios para Personas y Animales - (Ad Referéndum 2023).-
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:	UOC N° 2- Comando del Ejército	Fecha Límite de Consultas:	19/01/2023 08:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Mesa de entrada del Centro Financiero N° 2	Fecha de Entrega de Ofertas:	26/01/2023 08:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Sala de Reunión de la UOC N° 2	Fecha de Apertura de Ofertas:	26/01/2023 08:15

## 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 CHRISTIAN DANIEL ROJAS	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:

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

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

- a) 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;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- c) 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:

No Aplica

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

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la Oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

## 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:

30 (treinta) días posteriores contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud al Contrato.

---

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

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

No Aplica

---

### **Tiempo de funcionamiento de los bienes**

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

No Aplica

---

## Plazo de reposición de bienes

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

3 días hábiles, a partir de la recepción de la notificación.

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 - CPEN**

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.(**)
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.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.(*)</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
<p>9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
<p>9.3. Oferentes en Consorcio.</p>
<p>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. (*)</p>
<p>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). (*)</p>
<p>3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o</li> <li>• 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.</li> </ul>

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:

### 1. Ejemplo para contribuyente de IRACIS.

1. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2019, 2020, 2021)

2. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2019, 2020, 2021)

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

El promedio en los últimos 3 años (2019, 2020, 2021), no deberá ser negativo.

### 2. Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, El promedio en los últimos 3 años (2019, 2020, 2021).

### 3. Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, El promedio en los últimos 3 años (2019, 2020, 2021).

### 4. Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, El promedio en los últimos 3 años (2019, 2020, 2021)

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

1. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2019, 2020, 2021 para contribuyente de IRACIS

2. IVA General de los últimos 3 años, para contribuyentes sólo del IVA General

3. Formulario 106 de los últimos años (2019, 2020, 2021) para contribuyentes del IRPC

4. Formulario 104 de los últimos años (2019, 2020, 2021) para contribuyentes de Renta Personal.

## Experiencia requerida

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

1. Copia de contratos con sus respectivos certificado de cumplimiento o facturaciones, correspondientes por provisión de bienes y/o

servicios como por ejemplo: (adquisición de alimentos para personas y animales), adquisición de productos cárnicos, adquisición de productos elaborados o semielaborados) a empresas publicas y/o privadas, de los (5) cinco últimos años ( 2017, 2018, 2019, 2020 y

2021). Se deberá presentar como mínimo el 50%, en promedios de los años citados anteriormente.

2. Listado de un mínimo de 3 (tres) clientes en el periodo de los cinco últimos años (2017, 2018, 2019, 2020 y 2021) sean estas Instituciones Públicas y/o Empresas Privadas, indicando nombre de la Institución, actividad, persona encargada y teléfonos para

ser contactados de ser necesario.

3. Deberá tener como mínimo, una antigüedad de 5 años operando dentro del mercado nacional; los oferentes deberán acreditar

que su actividad principal, sea Comercial, Industrial o de Servicio, se encuentra vinculada a la comercialización de 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).

4. Demostrar la experiencia en adquisición de alimentos para personas 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: últimos 5 años.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de contratos con sus respectivos certificado de cumplimiento o facturaciones, correspondientes por provisión de bienes y/o servicios como por ejemplo: (adquisición de alimentos para personas y animales), adquisición de productos cárnicos, adquisición de productos elaborados o semielaborados) a empresas publicas y/o privadas, de los (5) cinco últimos años (2017, 2018, 2019, 2020 y 2021). Se deberá presentar como mínimo el 50%, en promedios de los años citados anteriormente.

2. Listado de un mínimo de 3 (tres) clientes en el periodo de los cinco últimos años (2017, 2018, 2019, 2020 y 2021) sean estas

Instituciones Públicas y/o Empresas Privadas, indicando nombre de la Institución, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario.

3. Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC).

4. 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: últimos 5 años.

## 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 a través de una Declaración Jurada que repondrán gratuitamente dentro de los límites de la República del Paraguay, en cualquier lugar o donde ocurriere la falla de los bienes e insumos proveídos.

3. El Oferente deberá garantizar a través de una Declaración Jurada que posee capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.

4. Planilla de Especificaciones Técnicas con los datos de los bienes requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones.

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.

b. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente. No se aceptaran registros en trámite.

7. 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.

8. Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o;

9. Para los representantes o distribuidores de productos extranjeros. Presentar Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.

10. 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.

11. 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 (deberán acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas).

12. 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.

13. 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).

c) Fotocopia autenticada 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) Fotocopia autenticada 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 prorrogas 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 frigorífico 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 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021, y que represente por los menos el 50 (cincuenta) % 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 últimos 5 (cinco) años (2017, 2018, 2019, 2020 y 2021) 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

a) Garantía de los Bienes conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas descritos en el presente Pliego de Bases y

Condiciones.

b) 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.

c) Declaración Jurada de poseer local de distribución propia o alquilada, la misma deberá estar acompañada de los siguientes datos:

Dirección Exacta de las Instalaciones

Número de teléfono.

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.

d) Planilla de Especificaciones Técnicas con los datos de los bienes requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones.

e) 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).

f) Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y

Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de Enero de 1999) según corresponda.

Registro de Establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de productos, según corresponda,

vigente. No se aceptaran registros en trámite.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente. No se aceptaran registros en trámite.

g) 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.

h) Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo

solicitado, o;

i) Para los representantes o distribuidores de productos extranjeros. Presentar Declaración Jurada de poseer la capacidad de

suministro en cantidad y tiempo solicitado.

j) 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.

11. 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.

l) 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 autenticada de las

habilitaciones vigentes respectivas)

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) Fotocopia autenticada 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) Fotocopia autenticada 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 prorrogas 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 frigorífico 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 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021, y que represente por los menos el 50 (cincuenta) % 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 últimos 5 (cinco) años (2017, 2018, 2019, 2020 y 2021) 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:

### EE TT DE LA LPN N° 01/2023 PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS Y ANIMALES (AD REFERENDUM - 2023)

Ítems (*)	Descripción del Bien y/o Servicio (*)	ESPECIFICACIONES TECNICAS
-----------	---------------------------------------	---------------------------

CF N° 2

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | 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. Cotizar en Bidón de 20 litros |
|---|---|--|

**Comando del  
Ejército**

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 2 | Café soluble, en frasco de 200 gramos       | Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. Cotizar en frasco de 200 gramos.  |
| 3 | Mate Cocido Soluble, en frasco de 75 gramos | Soluble Instantáneo, con fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 75 gramos.   |
| 4 | Edulcorante líquido, en frasco de 100 ml.   | Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en frasco de 100 ml.  |
| 5 | Fideos tallarin, 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en el paquete y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Cotizar en paquete de 5 kilos. |
| 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en el paquete y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Cotizar en paquete de 5 kilos. |

7	Extracto de tomate tetra en sachet de 520 gramos	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación, lote N°, etc. Cotizar en paquete de 520 gramos.
8	Mermelada de guayaba, en frasco de 1 kilo	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar en frasco de 1 kilo.
9	Jugo Elaborado en Polvo concentrado, paquete 200 gramos para 8 litros	Con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción, debe ser en sobre para 8 litros como mínimo. Cotizar en paquete de 200 gramos.
10	Comino 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 la recepción. Cotizar por kilo.
11	Orégano 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 la recepción. Cotizar por kilo.
12	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 la recepción. Cotizar por kilo.
13	Anís-Condimento 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 la recepción. Cotizar por kilo.
14	Gaseosa en 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: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar en paquete de 12 Udes.
15	Leche entera liquido tetrapac, en paquete de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 16 | 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 y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.   |
| 17 | Arroz glasé, 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, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex. Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 170 kcal; Cotizar en bolsa de 50 Kilos. |
| 18 | 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 vencimiento. Cotizar en paquete de 900 gramos.   |
| 19 | 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.   |
| 20 | 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), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. Cotizar por kilo.   |
| 21 | 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 menor de 6 meses en el momento de la recepción, con la marca Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de Vencimiento, lote N° etc. Cotizar en botella de 900 ml.  |
| 22 | Mayonesa en sachet de 2.700 gramos                   | 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 meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en paquete de 2.700 gramos.  |

**Comando del  
Ejército**

- |    |                                       |   |
|----|---------------------------------------|---|
| 23 | Carnaza<br>vacuna de 1ra.<br>por kilo | Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 24 | Pollo entero,<br>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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos, y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.                                       |
| 25 | Puchero<br>vacuno de 1ra.<br>por kilo | Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |

**Comando del  
Ejército**

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 26 | Banana<br>Karapé en<br>caja, de<br>contenido<br>estándar | Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja contenido estándar.                         |
| 27 | Naranja<br>fresca, en<br>bolsa<br>contenido<br>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 contaminantes. Cotizar en bolsa contenido estándar. |
| 28 | Manzana roja,<br>por unidad                              | Deberán ser roja, sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por unidad.   |
| 29 | Pera de agua<br>fresca, por<br>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. Cotizar por unidad.                             |

**Comando del  
Ejército**

- |    |                                    |  |
|----|------------------------------------|--|
| 30 | Ajo en cabeza por tira de 24 Udes. | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 24 unidades. |
| 31 | Perejil frescos, por mazo          | Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.  |
| 32 | Cebollita en hoja fresca, por mazo | Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.  |
| 33 | Mandioca fresca, 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 haber extraído. Cotizar por kilo.               |
| 34 | Repollo fresco, por kilo           | Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.  |
| 35 | Acelga fresca, por mazo            | Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. Cotizar en mazo.  |
| 36 | Lechuga fresca, por mazo           | Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.   |

**Comando del Ejército**

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 37 | Queso de primera para sandwich, por kilo | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
| 38 | Pancho de primera, por kilo              | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
| 39 | Fiambre paris, por kilo                  | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
| 40 | Jamon cocido para sanwich, por kilo      | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |

## COMARTE

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 41 | Levadura fresca sobres de 500 gramos, en paquete de 25 Udes. | Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar en paquete de 25 Udes. |
|----|--|---|

## COMCOME

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 42 | Café molido en paquete de 500 gramos                               | No debe contener sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar en paquete de 500 gramos. |
| 43 | Café en grano paquete de 100 gramos                                | No debe contener sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar en paquete de 200 gramos. |
| 44 | Dulce de batata en paquete de 200 gramos                           | Dulce de batata. Cotizar en paquete de 200 gramos   |
| 45 | Durazno en almíbar en lata de 820 gramos                           | Almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán estar impresa por cada lata del contenido. Cotizar en lata de 820 gramos,   |
| 46 | Gaseosa descartable sabor cola, 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: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. Cotizar en botella plastico de 2 litros.                  |
| 47 | Gaseosa descartable sabor guaraná, 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: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. Cotizar en botella plastico de 2 litros.                  |

## HOSPITAL DEL EJERCITO



- |    |                                   |  |
|----|-----------------------------------|--|
| 48 | Ajo en cabeza en tira de 30 Udes. | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 30 Udes. |
|----|-----------------------------------|--|

**HOSPITAL  
DEL  
EJERCITO**

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 49 | Carnaza vacuno (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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|----|--|---|

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 50 | Carnaza vacuno (blanca) 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|----|--|---|

**2da DI**

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 51 | 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, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión, como mínimo. Cotizar en paquete de 25 Udes. |
|----|---|--|

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 52 | 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 provisión. Cotizar en paquete de 10 Udes. |
|----|---|---|

- |    |                                    |  |
|----|------------------------------------|--|
| 53 | anís-Condimento a granel, por kilo | Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cascara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo. |
|----|------------------------------------|--|

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 54 | 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, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, untable de mesa, Cotizar por kilo. En cuando a la presentación del producto, se aceptará en paquete de 500 gramos como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad. |
|----|--|--|

**1ra DI**

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 55 | Leche entera líquida, envase tetra pack de 1 litro, en paquete de 12 Udes. | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.  |
|    |  |  |
| 56 | 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: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. Cotizar en botella plástico de 2 litros. |

**1ra DI**

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 57 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|----|---|---|

**2da DC  
(FF10)**

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 58 | Levadura fresca, en paquete de 500 gramos                   | Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días. Cotizar en paquete de 500 gramos.                   |
|    |   |  |
| 59 | Extracto de tomate en sachet de 800 gramos                  | Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación, lote N°, etc. Cotizar en sachet de 800 gramos. |
|    |   |  |
| 60 | Huevo frescos de gallina, tipo A, en paquete de 30 unidades | De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.   |
|    |   |  |
| 61 | Leche entera líquido, en paquete de 1 litro                 | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.  |

**2da DC  
(FF10)**

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 62 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.  |
| 63 | 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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos, y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.  |
| 64 | Carne de 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 normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.   |
|    | 2da DC (FF30)                                |  |
| 65 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.  |
| 66 | 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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. la provisión en bolsa. Cotizar por kilo.  |
|    | 6ta DI                                       |  |
| 67 | Carne vacuna enlatada de 340 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 el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 74kcal; carbohidratos: 1,6gr; proteínas: 4,8gr; grasas totales: 5,4gr; grasas saturadas: 2,7gr; sodio: 302mg. Cotizar en lata de 340 gramos. |
| 68 | Extracto de tomate, en paquete de 520 gramos | Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación, lote N°, etc. Cotizar en paquete de 520 gramos.  |

69	Café soluble en frasco de 200 gramos	Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. Cotizar en frasco de 200 gramos.
70	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 información nutricional impreso por cada envase. Cotizar en paquete de 1 kilo.
71	Huevo de gallina, tipo B por unidad	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en unidad
72	Leche entera liquido, envase de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
73	Sardina en aceite en lata de 130 gramos	El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, perteneciente deben manipularse desde la captura en condiciones sanitarias apropiadas, libres de arena o de otra materia extraña. La materia prima debe ser fresca o congelada adecuadamente y apta para consumo humano. Cotizar en lata de 130 gramos
74	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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.
75	Chocolate en paquete de 800 gramos	Instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsificantes lecitina de soja, envasado en cartón o potes de plástico de un kilogramo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar en paquete 800 gramos.
76	Durazno almíbar en lata de 820 gramos	Almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán estar impresa por cada lata del contenido. Cotizar en lata de 820 gramos,
77	Condimentos y aderezos 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 la recepción. Cotizar por kilo.

#### 6ta DI

- |    |                                    |  |
|----|------------------------------------|--|
| 78 | Ajo en cabeza por tira de 24 Udes. | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 24 unidades. |
|----|------------------------------------|--|

#### 5ta DI

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 79 | Leche entera liquido de 1 litro, en paquete de 12 Udes. | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.   |
| 80 | 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. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 74kcal; carbohidratos: 1,6gr; proteínas: 4,8gr; grasas totales: 5,4gr; grasas saturadas: 2,7gr; sodio: 302mg. Cotizar en lata de 330 gramos |
| 81 | 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, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar en paquete de 12 Udes.   |
| 82 | 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, Cotizar por kilo. En cuanto a la presentación del producto se aceptará en paquete de 1 kilo, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.   |

#### III CE (FF 10)

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 83 | Leche de entera liquido de 1 litro, paquete de 12 Udes. | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.  |
| 84 | Gaseosa descartable, en botella plastico 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: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. Cotizar en botella plastico de 2 litros. |

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 85 | 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, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar en paquete de 12 Udes. |
|----|---|---|

### III CE (FF 10)

- |    |                                 |   |
|----|---------------------------------|---|
| 86 | 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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos, y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.                                       |
| 87 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 88 | 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, envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación. Cotizar por kilo.   |

### COMINGE (FF10)

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 89 | Carne vacuna enlatada de 330 grs., en caja de 24 unidades | 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 el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 74kcal; carbohidratos: 1,6gr; proteínas: 4,8gr; grasas totales: 5,4gr; grasas saturadas: 2,7gr; sodio: 302mg. Cotizar en caja de 24 Udes.   |
| 90 | Arroz glacé de 1ª, 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, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. Cotizar por kilo. |

91	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 extrañas contaminantes, en bolsas de algodón o arpillera de primer uso. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por paquete o bolsa. Cotizar por kilo.
92	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 información nutricional impreso por cada bolsa o paquete. Cotizar por kilo.
93	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), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. Cotizar por kilo.
94	Galleta, por kilos	Con grasa y con anís, elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, crocantes, empaquetado higiénicamente. Cotizar por kilo.
95	Coquito con grasa y con anís, por kilo	Con grasa y con anís, elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, crocantes, empaquetado higiénicamente. Cotizar por kilo.
96	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 apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación. Con un vencimiento mínimo de 3 meses posteriores a la fecha de recepción del mismo, los envases deben contener la marca, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A., LOTE N° etc. Cotizar en paquete de 1 kilo.
97	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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.

- 98 Fideos tallarán 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 semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de anificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo, El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Cotizar en paquete de 5 kilos
- 99 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 información nutricional impreso por cada envase. **Cotizar en paquete de 1 kilo.**
- 100 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 sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. **Cotizar en paquete de 500 gramos.**
- 101 Leche entera líquido, en paquete de 1 litro Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
- 102 Extracto de tomate en sachet de 800 gramos Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación. Cotizar en sachet de 800 gramos
- 103 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.
- 104 Café soluble en frasco de 1.000 gramos Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 1000 gramos.

**COMINGE**  
**(FF10)**



- |     |                                 |   |
|-----|---------------------------------|---|
| 105 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 106 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 107 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 108 | 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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.  |

**CIMEE (FF30)**

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 109 | 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos. |
| 110 | Café soluble en frasco de 1.000 gramos          | Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 1000 gramos.  |
| 111 | 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.   |

112	Leche de entera liquido en paquete de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
113	Pimienta en sobre por tira de 25 Udes.	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 la recepción. Cotizar en tira de 25 unidades.
114	Orégano en sobre por tira de 25 Udes.	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 la recepción. Cotizar en tira de 25 unidades.
115	Comino en sobre por tira de 25 Udes.	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 la recepción. Cotizar en tira de 25 unidades.
116	Laurel de españa por tira de 25 Udes.	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 la recepción. Cotizar en tira de 25 unidades.
117	Extracto de tomate en paquete de 1 kilo	Sera envasado higiénicamente, con la marca de la bien impresa en cada paquete, lata o sachet, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, en cada contenido. Cotizar en pote de kilo.
118	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 arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. Cotizar en paquete de 5 kilos.
119	Lucrillo en paquetes de 5 kilos	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 extrañas contaminantes, en bolsas de algodón o arpillera de primer uso. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por paquete o bolsa. Cotizar en paquete de 5 kilos
<b>CIMEE (FF30)</b>		
120	Perejil frescos, por mazo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.

- |     |                                   |  |
|-----|-----------------------------------|--|
| 121 | Ajo en cabeza en tira de 25 Udes. | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 25 Udes. |
|-----|-----------------------------------|--|

**CIMEE (FF30)**

- |     |                                 |   |
|-----|---------------------------------|---|
| 122 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|-----|---------------------------------|---|

- |     |                          |   |
|-----|--------------------------|---|
| 123 | Carne de pollo, 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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos, y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo. |
|-----|--------------------------|---|

- |     |                         |  |
|-----|-------------------------|--|
| 124 | Pescado fresco 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 exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo. |
|-----|-------------------------|--|

**CIMEE (FF10)**

- |     |                                 |   |
|-----|---------------------------------|---|
| 125 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|-----|---------------------------------|---|

- |     |                                 |  |
|-----|---------------------------------|--|
| 126 | 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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo. |
|-----|---------------------------------|--|

**ECEME**

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 127 | 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: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. Cotizar en botella plástico de 2 litros. |
|-----|--|--|

128	Gaseosa descartable, en botella plastica de 250 cc.	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar en botella de 250cc..
129	Agua Mineral sin gas, en bidón de 20 litros	Agua cristalina gasificada, minerales, magnesio, potasio, calcio, cloruros, sulfatos, Grado de Mineralización a 180°, sodio. Cotizar en bidon de 20 litros
130	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, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, untable de mesa, Cotizar por kilo. En cuando a la presentación del producto, se aceptará en paquete de 500 gramos como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.
131	Leche entera líquido, en paquete de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
132	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 información nutricional impreso por cada envase. Cotizar en paquete de 1 kilo.
133	Arroz tipo glace, 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, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. Cotizar por kilo.
134	Pan blanco para hamburguesa en paquete de 6 (seis) 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 vencimiento. Cotizar en paquete de 6 Udes.
135	Mayonesa en sachet de 2700 gramos	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 meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en paquete de 2700 gramos.

136	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 calidad, impreso por cada paquete. Cotizar en paquete de 12 Udes.
137	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. Cotizar en paquete de 12 Udes.
138	Comino molido en paquete de 100 gramos	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 recepción. Cotizar en paquete de 100 gramos.
139	Extracto de tomate en lata de 4 kgrs.	Sera envasado higiénicamente, con la marca de la bien impresa en cada paquete, lata o sachet, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, en cada contenido. Cotizar en lata de 4 kgrs.
140	Pimienta en sobre 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 la recepción. Cotizar en paquete de 100 gramos
141	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 apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación. Con un vencimiento mínimo de 3 meses posteriores a la fecha de recepción del mismo, los envases deben contener la marca, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A., LOTE N° etc. Cotizar en paquete de 1 kilo.
142	Salsa de soja en bidón de 5 litros	Envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada envase, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad. Cotizar en bidón de 5 litros.
143	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, hierba buena, laurel y locote, envasado en botellas de plástico de 1 litro. Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar en botella de 900ml.

- |     |                                       |  |
|-----|---------------------------------------|--|
| 144 | 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.   |
| 145 | Fideo 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Cotizar en paquete de 5 kilos. |

#### ECEME

- |     |                                    |  |
|-----|------------------------------------|--|
| 146 | Ajo en cabeza en tira, de 30 Udes. | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 30 Udes.       |
| 147 | Perejil fresco, por mazo           | Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.  |
| 148 | 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 después de 24 horas de haber extraído. Cotizar por kilo. |

#### ECEME

- |     |                                 |   |
|-----|---------------------------------|---|
| 149 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|-----|---------------------------------|---|

- |     |                          |   |
|-----|--------------------------|---|
| 150 | 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 acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. Cotizar por kilo. |
|-----|--------------------------|---|

**ECEME**

- |     |                                      |   |
|-----|--------------------------------------|---|
| 151 | Banana Karapé, por caja de 100 Udes. | Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja de 100 Udes.. |
|-----|--------------------------------------|---|

- |     |                        |   |
|-----|------------------------|---|
| 152 | 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 contaminante. Cotizar por kilos |
|-----|------------------------|---|

- |     |                                       |  |
|-----|---------------------------------------|--|
| 153 | 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 contaminantes. Cotizar en bolsa de 100 Udes. |
|-----|---------------------------------------|--|

**ECEME**

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 154 | Queso para sándwich (mussarela), por kilo | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
|-----|---|--|

- |     |                                     |  |
|-----|-------------------------------------|--|
| 155 | Jamón cocido para sanwich, por kilo | Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
|-----|-------------------------------------|--|

**EPOE**

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 156 | Leche entera liquido, en paquete de 1 litro | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP. |
|-----|---|---|

157	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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.
158	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.
159	Extracto de tomate en sachet de 1 kgr.	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación, lote N°, etc. Cotizar en sachet de 1 kgrs.
160	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 extrañas contaminantes, en bolsas de algodón o arpillera de primer uso. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por paquete o bolsa. Cotizar por kilo.
161	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 información nutricional impreso por cada bolsa o paquete. Cotizar por kilo.
162	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), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. Cotizar por kilo.
163	Galleta, por kilo	Elaborado con harina tipo "000", mantecoso, sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable. Cotizar por kilo.
164	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 apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación. Con un vencimiento mínimo de 3 meses posteriores a la fecha de recepción del mismo, los envases deben contener la marca, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A., LOTE N° etc. Cotizar en paquete de 1 kilo.



- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 165 | Arroz tipo<br>glace en<br>paquete de 1<br>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, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. Cotizar en paquete de 1 kilo. |
| 166 | Sal fina<br>yodada, por<br>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 impreso por cada envase. Cotizar en por kilo.   |
| 167 | Manteca<br>Vegetal en<br>paquete de<br>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, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, untable de mesa, Cotizar por kilo. En cuando a la presentación del producto, se aceptará en paquete de 500 gramos como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.  |
| 168 | Levadura de<br>500 gramos,<br>en paquete de<br>25 Udes. | Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar en paquete de 25 Udes.   |
| 169 | Café soluble<br>en frasco de<br>1.000 gramos            | Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 1000 gramos.   |

#### EPOE

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 170 | Ajo en cabeza<br>en tira de 30<br>Udes. | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 30 Udes. |
|-----|---|--|

#### EPOE

- |     |                                       |   |
|-----|---------------------------------------|---|
| 171 | Carnaza<br>vacuna de 1ra.<br>por kilo | Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|-----|---------------------------------------|---|

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 172 | Costilla<br>vacuno de<br>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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 173 | Carne molida<br>de 1ra. por<br>kilo     | Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.   |
| 174 | Carnaza<br>vacuno de<br>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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 175 | Puchero<br>vacuno de<br>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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 176 | Pollo entero,<br>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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos, y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.                                       |

**ACADEMIL  
(FF10)**

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 177 | Anís en grano<br>por kilo                  | Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cascara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.  |
| 178 | Anís<br>condimento<br>tira de 25<br>sobres | 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 la recepción. Cotizar en tira de 25 unidades. |

179	Arroz glasé 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, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 170 kcal. Cotizar por kilo.
180	Café molido, por kilo	Debe ser molido, con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 1000 gramos.
181	Canela en polvo, en tira de 25 sobres	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 la recepción. Cotizar en tira de 25 unidades.
182	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, envasado en cartón o potes de plástico de un kilogramo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo.
183	Comino molido, por kilo	Deberá ser molido 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 la recepción. Cotizar por kilo.
184	Extracto de tomate en sachet de 1kgrs.	Sera envasado higiénicamente, con la marca de la bien impresa en cada paquete, lata o sachet, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, en cada contenido. Cotizar en sachet de 1 kgs.
185	Fideo surtidos de harina de trigo, 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.

186	Harina de maíz fresca en paquete de 5 kilos	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 y en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de kilo.
187	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. Cotizar en paquete de 30 Udes.
188	Levadura fresca, en paquete de 500 gramos	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días. Cotizar en paquete de 500 gramos.
189	Jugo Elaborado en Polvo concentrado, paquete 200 gramos para 8 litros	Con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción, debe ser en sobre para 8 litros como mínimo. Cotizar en paquete de 200 gramos.
190	Leche entera líquido en paquete de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
191	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 extrañas contaminantes, en bolsas de algodón o arpillera de primer uso. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por paquete o bolsa. Cotizar por kilo.
192	Maní en grano, por kilo	Bebera ser granos sanos, con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción. Cotizar por por kilo
193	Mayonesa, en sachet de 2700 grs.	Envasada en sache, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mínimo de entrega de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en paquete de 2700 gramos.
194	Mermelada de guayaba en frasco de 5 kilos	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar en frasco de 5 kilos.

195	Manteca Vegetal, en paquete de 5 kilos	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, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, untable de mesa, Cotizar por kilo. En cuando a la presentación del producto, se aceptará en paquete de 500 gramos como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.
196	Miel negra, en botella de 1 litro	Miel negra. Cotizar en botella de 1 litro
197	Pimienta negra, por tira de 25 sobres	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 la recepción. Cotizar en tira de 25 unidades.
198	Poroto San Francisco, en bolsa de 25 kilos	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), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. Cotizar en bolsa de 25 kilos
199	Sal fina yodada, en bolsa de 25 kilos	Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar en bolsa de 25 kilos
200	Sal gruesa yodada, en bolsa de 25 kilos	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 información nutricional impreso por cada bolsa o paquete. Cotizar en bolsa de 25 kilos.
201	Vainilla en polvo, por kilo	Deberá ser en polvo 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 la recepción. Cotizar por kilo.
202	Vinagre tinto, 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 menor de 6 meses en el momento de la recepción, con la marca Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de Vencimiento, lote N° etc. Cotizar en botella de 900ml.
203	Café en grano, por kilo	Café en grano con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar por kilo

204	Carne vacuna enlatada de 250 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 el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 74kcal; carbohidratos: 1,6gr; proteínas: 4,8gr; grasas totales: 5,4gr; grasas saturadas: 2,7gr; sodio: 302mg. Cotizar en lata de 250 gramos.
205	Durazno almibar en lata de 820 gramos	Almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán estar impresa por cada lata del contenido. Cotizar en lata de 820 gramos,
206	Crema de leche, en sachet de 1 litro	Crema de leche. Cotizar en sachet de 1 litro
207	Esencia de vainilla por litro	Esencia de vainilla. Cotizar por kilo
208	Edulcorante líquido en frasco de 1000 ml	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en frasco de 1000 ml.
209	Fécula de maíz por kilo	Fécula de maíz. Cotizar por kilo
210	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: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. Cotizar en paquete de 6 unidades.
211	Gaseosa 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: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante. Cotizar en paquete de 6 unidades.
212	Hoja de laurel fresca cortada	Hoja de laurel fresca. Cotizar en mazo

213	Picadillo de carne vacuna enlatada de 320 gramos	Picadillo de carne vacuna enlatada. Cotizar en lata de 320 gramos
214	Poroto negro tipo frechao en bolsa 25 kilos	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto frechao sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. Cotizar en bolsa de 25 kilos.
215	Salsa de soja en bidon de 5 litros	Envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada envase, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad. Cotizar en bidon de 5 litros.
216	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 provisión. Cotizar por kilo
217	Yogurt no dietético en Pote de 500ml	Yogurt no dietético. Cotizar en Pote de 500ml
218	Yogurt no dietético en bidon de 25 litros	Yogurt no dietético. Cotizar en bidon de 25 litros
219	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, hierba buena, laurel y locote, envasado en botellas de plástico de 1 litro. Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar en botella de 900ml.

**ACADEMIL  
(FF10)**

220	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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo y en Res.
-----	--	--

- |     |                                     |   |
|-----|-------------------------------------|---|
| 221 | Carnaza 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 222 | Carnaza 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 223 | Puchero 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 224 | Carne limpia de cerdo, por kilo     | Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación. Cotizar por kilo.   |
| 225 | 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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.  |
| 226 | Muslo de pollo, en caja de 25 Udes. | 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 acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. Cotizar en caja de 25 Udes.   |
| 227 | 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 exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.  |
| 228 | Pescado fresco (Pacu) por kilo      | Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.  |

**ACADEMIL  
(FF10)**



229	Fiambre paris, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
230	Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 80 Udes.	Hamburguesa de carne vacuna. Cotizar en paquete de 80 Udes.
231	Jamón cocido por kilo	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
232	Pancho de primera, por kilo	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENACSA. de preferencia maduros (secos) protegidos por bolsas de polietileno, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, habilitación para su comercialización por el SENACSA, INAM, R.E. y R.S.P.A, si correspondiere. Cotizar por kilo.
233	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, En cuanto a la presentación del producto se aceptará en paquete de 1 kilo, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.
234	Queso para sandwich por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.

**ACADEMIL  
(FF10)**

235	Banana Karapé, en caja de 20 kgs.	Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja de 20 kgs.
236	Naranja nacional, en bolsa de 20 kilos	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 contaminantes. Cotizar en bolsa de 20 kilos.
237	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 contaminante. Cotizar en caja de 70 Udes.

- |     |                                 |   |
|-----|---------------------------------|---|
| 238 | 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. Cotizar en caja de 70 Udes. |
|-----|---------------------------------|---|

**ACADEMIL  
(FF10)**

- |     |                                    |  |
|-----|------------------------------------|--|
| 239 | Ajo en cabeza por tira de 24 Udes. | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 24 unidades. |
|-----|------------------------------------|--|

- |     |                          |   |
|-----|--------------------------|---|
| 240 | Acelga en hojas por maso | Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. Cotizar en mazo. |
|-----|--------------------------|---|

- |     |                                    |   |
|-----|------------------------------------|---|
| 241 | Cebollita en hoja fresca, por mazo | Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo. |
|-----|------------------------------------|---|

- |     |                          |   |
|-----|--------------------------|---|
| 242 | Orégano fresco, por mazo | Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo. |
|-----|--------------------------|---|

- |     |                          |   |
|-----|--------------------------|---|
| 243 | Perejil fresco, por mazo | Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo. |
|-----|--------------------------|---|

- |     |                                |   |
|-----|--------------------------------|---|
| 244 | Repollo fresco entero por kilo | Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo. |
|-----|--------------------------------|---|

- |     |                              |   |
|-----|------------------------------|---|
| 245 | Mandioca en bolsa de 25 kilo | Deberá aproximadamente 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 haber extraído. Cotizar en bolsa de 25 kilos |
|-----|------------------------------|---|

- |     |                         |  |
|-----|-------------------------|--|
| 246 | Lechuga fresca por mazo | Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo. |
|-----|-------------------------|--|

**ACADEMIL  
(FF30)**

247	Arroz glaseado 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, lustrosos, secos, no ardidados, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 170 kcal. Cotizar por kilo
248	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, envasado en cartón o potes de plástico de un kilogramo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo.
249	Durazno en almibar en lata de 820 gramos	Almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán estar impresa por cada lata del contenido. Cotizar en lata de 820 gramos,
250	Fideo surtidos de harina de trigo, 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.
251	Harina de maíz fresca en paquete de 5 kls.	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 y en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 5 kilos.
252	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. Cotizar en paquete de 30 Udes.

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 253 | Jugo<br>Elaborado en<br>Polvo<br>concentrado,<br>paquete 200<br>gramos para 8<br>litros | Con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción, debe ser en sobre para 8 litros como mínimo. Cotizar en paquete de 200 gramos.  |
| 254 | Locro de maíz<br>tupí blanco,<br>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 extrañas contaminantes, en bolsas de algodón o arpillera de primer uso. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por paquete o bolsa. Cotizar por kilo. |
| 255 | Sostenedor de<br>punto para<br>panaderia por<br>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 provisión. Cotizar por kilo.   |
| 256 | Yogurt no<br>dietetico<br>entero sachet<br>de 1000 ml                                   | Yogurt no dietetico. Cotizar en sachet de 1000 ml.  |
| 257 | Yogurt entero<br>en bidon de 25<br>litros   | Yogurt entero: Cotizar en bidon de 25 litros  |

**ACADEMIL  
(FF30)**

- |     |                                |   |
|-----|--------------------------------|---|
| 258 | Repollo<br>fresco, por<br>kilo | Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo. |
| 259 | Cebollita de<br>hoja por mazo  | Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.                       |

**ACADEMIL  
(FF30)**

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 260 | Manzana roja<br>por caja de 70<br>Udes. | Deberán ser roja, sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en caja de 70 Udes.             |
| 261 | Pera fresca en<br>caja de 70<br>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. Cotizar en caja de 70 Udes. |

**ACADEMIL  
(FF30)**

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 262 | Carnaza 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo y en Res. |
| 263 | Carnaza 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.          |
| 264 | Puchero 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.          |

**ACADEMIL  
(FF30)**

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 265 | Fiambre paris, por kilo                            | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.  |
| 266 | 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. En cuanto a la presentación del producto se aceptará en paquete de 1 kilo, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad. |
| 267 | Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 80 Udes. | Hamburguesa de carne vacuna. Cotizar en paquete de 80 Udes.   |

**LICEMIL  
(FF10)**

268	Leche entera líquido, paquete de 1 litro	Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.
269	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. Cotizar en paquete de 30 Udes.
270	Jugo Elaborado en Polvo concentrado, paquete 200 gramos para 8 litros	Con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción, debe ser en sobre para 8 litros como mínimo. Cotizar por unidad
271	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 provisión. Cotizar en paquete de 500 gramos.
272	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 apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación. Con un vencimiento mínimo de 3 meses posteriores a la fecha de recepción del mismo, los envases deben contener la marca, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A., LOTE N° etc. Cotizar en paquete de 1 kilo.
273	Levadura en sobre 500 gramos, paquete de 25 Udes.	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión. Cotizar en paquete de 25 Udes.
274	Gaseosa descartable tamaño personal de 200 ml.	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcares, colorante: caramelo, acidulante: INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar en botella de 200 ml.
275	Anis-Condimento granel, por kilo	Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cascara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.

276	Arroz tipo glace, 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, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. Cotizar por kilo.
277	Café molido, por kilo	Debe ser molido, con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar por kilo
278	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, envasado en cartón o potes de plástico de un kilogramo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por kilo.
279	Comino molido, por kilo	Deberá ser molido 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 la recepción. Cotizar por kilo.
280	Extracto de tomate en sachet de 1 kgr.	Sera envasado higiénicamente, con la marca de la bien impresa en cada paquete, lata o sachet, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, en cada contenido. Cotizar en sachet de 1 kgs.
281	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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.
282	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 y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.
283	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 extrañas contaminantes, en bolsas de algodón o arpillera de primer uso. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por paquete o bolsa. Cotizar por kilo.

284	Maní en grano, por kilo	Maní en grano. Cotizar por kilo
285	Manteca 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, Cotizar por kilo. En cuanto a la presentación del producto se aceptará en paquete de 1 kilo, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.
286	Mayonesa, en sachet de 2.700 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 meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en paquete de 2700 gramos.
287	Mermelada de guayaba, por kilo	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por kilo.
288	Miel negra, en botella de 1 litro	Miel negra. Cotizar en botella de 1 litro
289	Pimienta negra, por tira de 25 unidades	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 la recepción. Cotizar en tira de 25 unidades.
290	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), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. Cotizar por kilo.
291	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 información nutricional impreso por cada envase. Cotizar en paquete de 1 kilo.
292	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 información nutricional impreso por cada bolsa o paquete. Cotizar por kilo.

**LICEMIL  
(FF10)**



293	Banana Karapé     por caja, contenido estándar	Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja contenido estándar.
-----	--	---

294	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 contaminante. Cotizar por unidad
-----	-----------------------------	--

295	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 contaminantes. Cotizar por unidad
-----	--------------------------------------	---

**LICEMIL  
(FF10)**

296	Acelga fresca por mazos	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. Cotizar en mazo.
-----	----------------------------	---

297	Ajo en cabeza en tira, de 30 Udes.	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 30 Udes.
-----	--	--

298	Cebollita en hoja fresca, por mazo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
-----	--	---

299	Lechuga fresca,     por mazo	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
-----	------------------------------------	--

300	Orégano fresco     por mazo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
-----	-----------------------------------	---

301	Perejil fresco, por mazo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
-----	-----------------------------	---

302	Repollo fresco,     por kilo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.
-----	------------------------------------	---

**LICEMIL  
(FF10)**

303	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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. la provisión en bolsa. Cotizar por kilo.
-----	------------------------	---

304	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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo y en Res.
-----	---	--

**LICEMIL  
(FF10)**

305	Fiambre paris, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
-----	-------------------------	--

306	Hamburguesa de carne vacuna, por unidad	Hamburguesa de carne vacuna. Cotizar por unidad
-----	---	---

307	Pancho de primera, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
-----	-----------------------------	--

**LICEMIL  
(FF30)**

308	Mermelada de guayaba, por kilo	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido por el envase. Cotizar por kilo
-----	--------------------------------	--

309	Mayonesa en sachet de 2.700 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 meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en paquete de 2700 gramos.
-----	----------------------------------	--

310	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 la recepción. Cotizar por kilo.
-----	-----------------------------	---

- |     |                         |  |
|-----|-------------------------|--|
| 311 | Comino molido, por kilo | Deberá ser molido 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 la recepción. Cotizar por kilo |
|-----|-------------------------|--|

**LICEMIL  
(FF30)**

- |     |                          |   |
|-----|--------------------------|---|
| 312 | 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. Cotizar por unidad. |
|-----|--------------------------|---|

- |     |                                     |   |
|-----|-------------------------------------|---|
| 313 | Banana Karapé, en caja de 100 Udes. | Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja de 100 Udes.. |
|-----|-------------------------------------|---|

- |     |                         |   |
|-----|-------------------------|---|
| 314 | 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. Cotizar por unidad. |
|-----|-------------------------|---|

**LICEMIL  
(FF30)**

- |     |                          |   |
|-----|--------------------------|---|
| 315 | Ajo en cabeza por unidad | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por unidad. |
|-----|--------------------------|---|

**LICEMIL  
(FF30)**

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 316 | Queso de primera para sándwich, por kilo | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
|-----|--|--|

- |     |                                      |  |
|-----|--------------------------------------|--|
| 317 | 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. Cotizar por kilo. |
|-----|--------------------------------------|--|

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 318 | Menudencia (Pate de hígado) en paquete de 500 gramos | Menudencia (Pate de hígado). Cotizar en paquete de 500 gramos |
|-----|--|---|

**COMISOE  
(FF10)**

319	Arroz glacé de 1ª, por 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, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. Cotizar por kilo.
320	Anis-Condimento 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 la recepción. Cotizar por kilo.
321	Levadura fresca en paquete de 500 gramos	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días. Cotizar en paquete de 500 gramos.
322	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, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, untable de mesa, Cotizar por kilo. En cuando a la presentación del producto, se aceptará en paquete de 500 gramos como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.
323	Fideo tipo surtido en paquete de 450 gramos.	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 450 gramos
324	Huevo frescos de gallina, tipo A, 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.
325	Jugo Elaborado en Polvo concentrado, paquete 200 gramos para 8 litros	Con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción, debe ser en sobre para 8 litros como mínimo. Cotizar en paquete de 200 gramos.

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 326 | Extracto de tomate en sachet de 520 gramos | Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación, lote N°, etc. Cotizar en paquete de 520 gramos. |
|-----|--|---|

**COMISOE  
(FF10)**

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 327 | Naranja frescas, 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 contaminantes. Cotizar en bolsa contenido estándar.   |
| 328 | Banana Karapé por caja, en unidades contenido estándar | Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja contenido estándar.   |
| 329 | Manzana roja, por unidad                               | 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, envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación. Cotizar por kilo. |

**COMISOE  
(FF10)**

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 330 | Carnaza vacuna de 1ra. (Corte de rabadilla y 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 331 | 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, envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación. Cotizar por kilo.   |

**COMISOE  
(FF10)**

332	Pancho de primera, por kilo	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENACSA. de preferencia maduros (secos) protegidos por bolsas de polietileno, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, habilitación para su comercialización por el SENACSA, INAM, R.E. y R.S.P.A, si correspondiere. Cotizar por kilo.
-----	-----------------------------	---

333	Queso de primera para sandwich cortado en fetas, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
-----	---	--

**COMISOE  
(FF30)**

334	Carnaza vacuno de 1ra. (Corte de rabadilla o 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.
-----	---	---

335	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, envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación. Cotizar por kilo.
-----	---	---

**COMISOE  
(FF30)**

336	Queso de primera para sandwich cortado en fetas, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
-----	---	--

**EDEFISFA  
(FF10)**

337	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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.
-----	------------------------	--

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 338 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo y en Res. |
|-----|--|--|

**ESCUELA DE INFANTERIA (FF10)**

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 339 | Café soluble, en frasco de 200 gramos                   | Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. Cotizar en frasco de 200 gramos.  |
| 340 | Mate Cocido Soluble instantáneo en frasco de 190 gramos | Mate Cocido Soluble instantáneo, Cotizar en frasco de 190 gramos   |
| 341 | Extracto de tomate en lata de 4 kgrs.                   | Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación. Cotizar en lata de 4 kgrs. |
| 342 | Comino 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 la recepción. Cotizar en paquete de 100 gramos   |
| 343 | Pimienta 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 la recepción. Cotizar en paquete de 100 gramos   |
| 344 | Orégano en sobre de 100 gramos                          | Deberá ser seco 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 la recepción. Cotizar en paquete de 100 gramos   |
| 345 | Leche entera en paquete de 1 litro                      | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.  |
| 346 | Pan para sándwich en paquete de 12 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 provisión. Cotizar en paquete de 12 Udes.   |

347	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.
-----	---	--

348	Galletitas salvada paquete de 130 gramos	Galletitas salvadas. Cotizar en paquete de 130 gramos
-----	--	---

**ESCUELA DE INFANTERIA (FF10)**

349	Banana Karapé por caja, en unidades estándar	Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja contenido estándar.
-----	--	---

350	Naranja frescas, 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 contaminantes. Cotizar en bolsa contenido estándar.
-----	--	---

**ESCUELA DE INFANTERIA (FF10)**

351	Carnaza 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.
-----	---------------------------	---

**ESCUELA DE INFANTERIA (FF10)**

352	Ajo en cabeza por unidad	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por unidad.
-----	--------------------------	---

**ESCUELA DE INFANTERIA (FF10)**



353	Queso para sándwich, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
-----	-------------------------------	--

354	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. Cotizar por kilo.
-----	--------------------------------------	--

**ESCUELA DE INFANTERIA (FF30)**

355	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.
-----	---	--

**ESCUELA DE INFANTERIA (FF30)**

356	Banana Karapé por caja, en unidades estandar	Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja contenido estandar.
-----	--	---

**ESCUELA DE INFANTERIA (FF30)**

357	Carnaza 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.
-----	---------------------------------	---

358	Pollo entero 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 acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. Cotizar por kilo.
-----	-----------------------	---

**CIMEFOR**

359	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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.
-----	---------------------------------------	---

360	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 acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. Cotizar por kilo.
-----	-----------------------------	---

**ESCUELA DE  
CABALLERIA  
(FF10)**

361	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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.
-----	---------------------------------------	---

362	Carne limpia de cerdo, por kilo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación. Cotizar por kilo.
-----	---------------------------------------	---

363	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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. la provisión en bolsa. Cotizar por kilo.
-----	--------------------------	---

364	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 exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.
-----	---	--

**ESCUELA DE  
CABALLERIA  
(FF10)**

365	Lechuga fresca, por mazo	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
-----	--------------------------------	--

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 366 | Ajo en cabeza, en tira de 24 Udes.       | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 24 unidades.   |
| 367 | Mandioca frescas, en bolsa peso estándar | Deberá aproximadamente 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 haber extraído. Cotizar por kilo. |
| 368 | Repollo fresco por kilo                  | Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.  |

**ESCUELA DE  
CABALLERIA  
(FF10)**

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 369 | Naranja frescas 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 contaminantes. Cotizar en bolsa contenido estandar. |
| 370 | Banana Karape por caja en unidades estándar | Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja contenido estandar.                         |

**ESCUELA DE  
CABALLERIA  
(FF10)**

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 371 | Jamón cocido para sándwich, por kilo    | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
| 372 | Pancho de primera, por kilo             | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
| 373 | Hamburguesa de carne vacuna, por unidad | Hamburguesa de carne vacuna. Cotizar por unidad  |

- |     |                            |  |
|-----|----------------------------|--|
| 374 | Fiambre parís,<br>por kilo | Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo. |
|-----|----------------------------|--|

**ESCUELA DE  
CABALLERIA  
OG 312  
(FF10)**

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 375 | Balanceado<br>para Ganado<br>Equino<br>integral | Balanceado para Ganado Equino integral; con energia digestible Equino: 2800 kcal/kg/mat seca; tenor minimo proteina bruta 12,00% ; tenor maximo de fibra cruda 8,00% ; tenor mínimo de extracto etereo 2,00% tenor maximo de minerales totales 6,00% tenor maximo humedad 12,00% ; tenor de calcio promedio 0,80% ; tenor de fosforo promedio 0,40%; es un alimento completo para todo tipo de caballo de trabajo diario y mantenimiento, por la exelente calidad de las materias que intervienen en su elaboracion que le permite al animal mantenerse fuerte y vigoroso. hechos con materias primas nobles como alfalfa avenas y el agregado de probioticos secuestrantes de toxinas y un protector epatico. De esta manera se logra una mejor digestion y evita los problemas por colicos. Modo de uso: Alimento a utilizar en animales de trabajo y paseo, manejados en establos o a campo. Se recomienda dar entre 4 a 6 kgs. de alimento balanceado, dependiendo del estado del animal y el desgaste: complementado con avena laminada y/o pastura. Cotizar en bolsa de 50 Kilos. |
|-----|---|---|

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 376 | Heno o<br>Forraje<br>(alfalfa) para<br>Ganado<br>Equino | 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 digestibilidad y un elevado potencial de consumo animal. Cotizar por fardo de 25 kilos como mínimo. |
|-----|---|--|

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 377 | Avena a<br>granel para<br>Ganado<br>Equino, | 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, El producto debe ser almacenado en un área fresca (<20°C) y seca, alejada de fuentes de calor y olores, debe evitarse la exposición prolongada a la luz solar. La apropiada ventilación de área de almacenaje ayudará a mantener la vida útil del producto. Cotizar en bolsa de 30 kilos |
|-----|---|--|

**CECOPAZ**

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 378 | Leche de<br>entera liquido<br>pasteurizada<br>paquete tetra<br>pack de 1 litro | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP. |
|-----|--|---|

- |     |                                       |  |
|-----|---------------------------------------|--|
| 379 | Yogurt entero<br>en pote de<br>140cc. | Yogurt entero: Cotizar en pote de 140cc. |
|-----|---------------------------------------|--|

380	Crema de leche, en sachet de 1 litro	Crema de leche. Cotizar en sachet de 1 litro
381	Arroz entero parbolizado, en paquete de 5 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, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en paquetes termo sellado de 5 kilos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. Cotizar en paquete de 5 kilos.
382	Arveja en lata de 3 kilos	Arveja. Cotizar en lata de 3 kilos
383	Orégano seco en paquete de 800 gramos	Deberá ser seco 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 la recepción. Cotizar en paquete de 800 gramos
384	Pimienta molida paquete de 800 gramos	Deberá ser molida 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 la recepción. Cotizar en paquete de 800 gramos
385	Comino molido en paquete de 800 gramos	Deberá ser molido 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 la recepción. Cotizar en paquete de 800 gramos
386	Curri aromático en polvo en paquete de 800 gramos	Curri aromático en polvo. Cotizar en paquete de 800 gramos
387	Extracto de tomate en paquete de 1 kilo	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación, lote N°, etc. Cotizar en paquete de 1 kilo

388	Fideo espagueti 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.
389	Fideo moñito 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos.
390	Fideo 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 semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de anificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo, El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Cotizar en paquete de 5 kilos
391	Choclo en lata de 200 gramos	Choclo frescos y enteros: Cotizar en lata de 200 gramos
392	Salsa de soja en frasco de 900 cc.	Envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada envase, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad. Cotizar en frasco de 900 cc.
393	Ñoquis pre elaborado en paquete de 500 gramos	Ñoquis pre elaborados. Cotizar en paquete de 500 gramos

- |     |                                     |  |
|-----|-------------------------------------|--|
| 394 | Harina de maiz pre cocida, 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 y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo. |
|-----|-------------------------------------|--|

**CECOPAZ**

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 395 | Carnaza vacuna de 1ra. (bola de lomo) Envasado al vacio, por kilo | Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|-----|---|---|

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 396 | Carnaza vacuna de 1ra. (rabadilla) Envasado al vacio, por kilo | Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|-----|--|---|

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 397 | Carnaza vacuna de 1ra. (blanca) Envasado al vacio, por kilo | Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
|-----|---|---|

- |     |                                      |  |
|-----|--------------------------------------|--|
| 398 | Muslo de pollo, en bolsa de 15 kilos | 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 acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. Cotizar en bolsa de 15 kilos |
|-----|--------------------------------------|--|

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 399 | Carne limpia de cerdo (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, envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación. Cotizar por kilo. |
|-----|--|---|

**CECOPAZ**

- |     |                                   |  |
|-----|-----------------------------------|--|
| 400 | Ajo en cabeza en tira de 24 Udes. | Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano en el momento de la recepción. Cotizar por tira de 24 unidades. |
|-----|-----------------------------------|--|

- |     |                            |                                    |
|-----|----------------------------|------------------------------------|
| 401 | Remolacha fresco, por kilo | Remolacha fresco: Cotizar por kilo |
|-----|----------------------------|------------------------------------|

**CECOPAZ**

- |     |                                       |   |
|-----|---------------------------------------|---|
| 402 | Banana Cavendish por caja de 15 kilos | Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja de 15 kilos.                        |
| 403 | Manzana roja en caja de 100 Udes.     | Deberán ser roja, sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en caja de 100 Udes.                        |
| 404 | Naranja frescas, en bolsa de 15 kilos | 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 contaminantes. Cotizar en bolsa de 15 kilos |

#### TEE

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 405 | 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: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 74kcal; carbohidratos: 1,6gr; proteínas: 4,8gr; grasas totales: 5,4gr; grasas saturadas: 2,7gr; sodio: 302mg. Cotizar en caja de 24 Udes. |
| 406 | 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.  |
| 407 | Mayonesa, en sachet de 2700 gramos                           | 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 meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en paquete de 2700 gramos.  |
| 408 | Leche entera líquida paquete de 1 litro, en caja de 12 Udes. | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.   |
| 409 | 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 menor de 6 meses en el momento de la recepción, con la marca Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de Vencimiento, lote N° etc. Cotizar en botella de 900ml.  |



410	Jugo elaborado a base de extracto de frutas, en bidón de 5 litros	Jugo elaborado a base de extracto de frutas. Cotizar en bidón de 5 litros
411	Edulcorante líquido, en frasco de 500 ml.	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en frasco de 500 ml.
412	Choclo de maiz enlatado de 200 gramos	Choclo de maíz. Cotizar en lata de 200 gramos
413	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 vencimiento. Cotizar en paquete de 10 Udes.
414	Durazno almíbar en lata de 820 gramos	Almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán estar impresa por cada lata del contenido. Cotizar en lata de 820 gramos,
415	Picadillo de carne vacuna enlatada de 200 gramos	Picadillo de carne vacuna: Cotizar en lata de 200 gramos
416	Sardina enlatada en aceite de 130 gramos	El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, perteneciente deben manipularse desde la captura en condiciones sanitarias apropiadas, libres de arena o de otra materia extraña. La materia prima debe ser fresca o congelada adecuadamente y apta para consumo humano. Cotizar en lata de 130 gramos
417	Atún enlatada de 160 gramos	Atún enlatado. Cotizar en lata de 160 gramos
418	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, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, untable de mesa, Cotizar por kilo. En cuando a la presentación del producto, se aceptará en paquete de 500 gramos como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.

- |     |                                       |   |
|-----|---------------------------------------|---|
| 419 | Extracto de tomate en lata de 3 kgrs. | Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de fabricación, lote N°, etc. Cotizar en lata de 3 kilos.   |
| 420 | Poroto rojo, en bolsa de 50 kilos     | Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, rojo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Con fecha de vencimiento de 3 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada paquete o bolsa. Cotizar en bolsa de 50 kilos. |
| 421 | Grasa vegetal, en paquete de 10 kls   | Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, Cotizar por kilo. En cuanto a la presentación del producto se aceptará en paquete de 1 kilo, como mínimo, pudiendo ser de mayor cantidad.   |

#### TEE

- |     |                                      |   |
|-----|--------------------------------------|---|
| 422 | 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 vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos, y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.   |
| 423 | Muslo de pollo en bolsa de 15 kilos  | 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 acompañada por el certificado expedido por las autoridades competentes. Cotizar por kilo.  |
| 424 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar en bolsa de 15 kilos. |
| 425 | Carne limpia de cerdo, por kilo      | Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas para el transporte, envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación. Cotizar por kilo.   |
| 426 | 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.             |

427	Carne de 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 normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.
-----	--	--

428	Carne de pescado Pacú, por kilo	Se recibirá únicamente pescado fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.
-----	---------------------------------------	---

TEE

429	Queso para sándwich, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
-----	-------------------------------------	--

430	Fiambre para sándwich, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
-----	---------------------------------------	--

431	Menudencia (Pate de hígado) en paquete de 500 gramos	Menudencia (Pate de hígado). Cotizar en paquete de 500 gramos
-----	--	---

432	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna. Cotizar por unidad
-----	-----------------------------------	---

433	Pancho de primera, por kilo	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas condiciones. Cotizar por kilo.
-----	-----------------------------------	--

TEE

434	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 contaminantes. Cotizar en bolsa contenido estándar.
-----	---	---

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 435 | Banana Karapé por caja, en unidades estándar | Deberán estar en buen estado, sin picaduras, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas, aptos para el consumo humano. Cotizar en caja contenido estándar. |
|-----|--|---|

**EIME**

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 436 | Leche de entera liquido, en paquete de 1 litro             | Remitirse a la plantilla del producto en el SICP.  |
| 437 | Huevo fresco de gallina, tipo A, en paquete de 30 unidades | De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes. |

- |     |                                     |  |
|-----|-------------------------------------|--|
| 438 | 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 o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables. Cotizar en paquete de 5 kilos. |
|-----|-------------------------------------|--|

**EIME**

- |     |                                 |   |
|-----|---------------------------------|---|
| 439 | Puchero 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 y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo. |
| 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 transportados en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte. La cotización se hará por kilogramos, y en buenas condiciones de conservación. Cotizar por kilo.                                       |

## 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 CHRISTIAN ROJAS Jefe de Departamento de la UOC N° 2 Comando del Ejército.

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

Los ítems solicitados en el llamado (Productos Alimenticios para personas y Animales- Ad Referéndum 2023) serán utilizados para satisfacer las necesidades del Comando del Ejército y Unidades Componentes.

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.

Justificar las especificaciones técnicas establecidas

Las especificaciones técnicas de los ítems están basadas en las necesidades que serán atendidas y sujeto para la Ejecución en el Ejercicio Fiscal 2023, respectivamente.

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:

## 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	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría CF N° 2 -. Tel: 021-290-851	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Ítem N° 01).
2.	COMANDO DEL EJÉRCITO.-	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército. Tel: 021-290-851	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítem N° 02...hasta Ítems 40).

3.	COMARTE.-	Ciudad de Paraguari. Giraduria del Comando de Artilleria. Tel 0531-432203/60	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra  *(Ítems 46).
4.	COMCOME.-	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduria de COMCOME Tel: 021-421-010	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra. -  (Desde el Ítems N° 42 hasta Ítem 47).
5.	HOSPITAL DEL .- EJERCITO.-	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduria Hospital del Ejército Tel: 021-295-303/294-444	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra  (Desde el Ítems N° 48..hasta Ítems 50).
6.	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	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 51...hasta Ítems 54).
7.	PRIMERA DIVISION DE INFANTERIA (1ª DI).-	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduria de la 1ª DI. Tel: 021- 481-511	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 55..hasta Ítems 57).
8.	SEGUNDA DIVISION DE CABALLERIA (2ª DC (FF10)).-	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	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 58..hasta Ítems 64).

9.	SEGUNDA DIVISION DE CABALLERIA (2ª DC (FF30)).-	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	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 65..hasta Ítems 66).
10.	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	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 67..hasta Ítems 78).
11.	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	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-(Desde el Ítems N° 79...hasta Ítems 82).
12.	TERCER CUERPO DEL EJERCITO (III CE (FF10)).-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE). Tel: 283-530/283-529	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 83...hasta Ítems 88).
13.	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)	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 89...hasta el Ítems 108).
14..	COMANDO DE INSTITUTOS MILITARES DE ENSEÑANAZA DEL EJERCITO CIMEE (FF 30).-	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduria del CIMEE. Tel: 754-891/751-200	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 109...hasta el Ítems 124).

15..	COMANDO DE INSTITUTOS MILITARES DE ENSEÑANZA DEL EJERCITO CIMEE (FF 10).-	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduria del CIMEE. Tel: 754-891/751-200	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 125...hasta el Ítems 126).
16.	ESCUELA DE COMANDO Y ESTADO MAYOR DEL EJERCITO ECEME.-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduria de la ECEME. Tel: 021- 296775/6	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 127...hasta Ítems 155).
17.	ESCUELA DE PERFECCIONAMIENTO DE OFICIALES DEL EJERCITO EPOE.-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduria de la EPOE. Tel: 299-621/2	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 156...hasta Ítems 176).
18.	ACADEMIA MILITAR MCAL FRANCISCO S. LOPEZ ACADEMIL (FF10).-	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL. Tel 0228-632-688	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 177...hasta Ítems 246).
19.	ACADEMIA MILITAR MCAL FRANCISCO S. LOPEZ ACADEMIL (FF30).-	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL. Tel 0228-632-688	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 247...hasta Ítems 267).
20.	LICEO MILITAR ACOSTA ÑU LICEMIL (FF10)	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.  Tel.; 0275-232-313	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 268...hasta Ítems 307).



21.	LICEO MILITAR ACOSTA ÑU LICEMIL (FF30)	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.  Tel.; 0275-232-313	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el ítems N° 308...hasta ítems 318).
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)	5 (cinco) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (Desde el ítems N° 319...hasta el ítems 333).  En el lugar como sigue:  Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación Paraguay Teléfono: (021) 3385- 443/(021) 7285-656.-
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)	5 (cinco) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra (Desde el ítems N° 334...hasta el ítems 336).
24.	EDEFISFA	Asunción, Avda. Gral. Santos 258 c/ De la Residente  Tel: 021- 202.046	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra- (Desde el ítems N° 337...hasta ítems 338).
25.	ESCUELA DE INFANTERIA DEL EJTO (FF10).-	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería. Tel 0981-929-178	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el ítems N° 339...hasta ítems 354).
26.	ESCUELA DE INFANTERIA DEL EJTO (FF30).-	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería. Tel 0981-929-178	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el ítems N° 355...hasta ítems 358).

27.	COMANDO DE INSTITUTOS MILITARES DE ENSEÑANZA Y FORM OF RVA. CIMEFOR.-	<b>PARA COORDINACIÓN:</b> Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco - Km 15. Tel: 754-891/751-200	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 359...hasta el Ítems 360).
28.	ESCUELA DE CABALLERIA DEL EJTO (FF10).- 311	Avda. Tte. 2° Alejandro Monjes c/ Asunción Escalada M.R.A Giraduria de la ESCUELA DE CABALLERIA. Tel 021-291-293-743	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 361...hasta Ítems 374).
28.	ESCUELA DE CABALLERIA DEL EJTO (FF10).- 312	Avda. Tte. 2° Alejandro Monjes c/ Asunción Escalada M.R.A Giraduria de la ESCUELA DE CABALLERIA. Tel 021-291-293-743	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 375...hasta Ítems 377).
29.	CENTRO OPERACIONES DE MANT DE PAZ (CECOPAZ).-	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduria del CECOPAZ. Tel: 021- 284-156	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 378...hasta Ítems 404.
30.	TROPAS ESPECIALES DEL EJERCITO.-	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduria TEE. Tel: 021-272-490 / (0981) 433-827	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 405...hasta Ítems 438).
31.	ESCUELA DE INTELIGENCIA MILITAR (EIME)	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduria CF N° 2 -. Tel: 0985-972966	3 (tres) días hábiles, posteriores a la recepción de la Orden de Compra-  (Desde el Ítems N° 439...hasta Ítems 440).

2.2 Los **Horarios y días establecidos para la entrega de los Bienes, se detallan a 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.

#### #ACLARACIONES#;

- **Numeral 22:** COLEGIO MILITAR DE SUB OFICIALES DEL EJERCITO (COMISOE) (FF10): (Desde el Ítems N° 319...hasta Ítems 333). El proveedor dispondrá de un periodo de 5 (cinco) días hábiles para la entrega de los productos una vez emitida la Orden de Compra por parte de la Giraduria responsable.
- **Numeral 23:** COLEGIO MILITAR DE SUB OFICIALES DEL EJERCITO (COMISOE) (FF30): (Ítem N° 336). El proveedor dispondrá de un periodo de 5 (cinco) días hábiles para la entrega de los productos una vez emitida la Orden de Compra por parte de la Giraduria responsable.

## 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:

No Aplica

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 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	Marzo 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	Abril 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	Mayo 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	Junio 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	Julio xx
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción	Agosto 2023

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

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.

- Original o fotocopia del Consorcio constituido

- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.

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

# 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 participan en el financiamiento del contrato;

b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;

c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o

d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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

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

---

## **Obligatoriedad de declarar información del personal del 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:

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).

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, solicitara por escrito a la Convocante el reajuste de precio exponiendo la causa del mismo. Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Unidad responsable de la línea presupuestaria, por el Proveedor. La solicitud debe

realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. No se reconocerán reajustes de precios si los bienes se encuentran atrasados respecto al

cronograma de entrega de los bienes. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Comando del Ejército.

## Porcentaje de multas

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

0,01 %

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:

0,01

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 registrarán 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 registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificadorio 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 registrá 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.

