

---

**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**  
(versión 1)

ID de Licitación:

**405637**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**26/01/2022**

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

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	405637	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS
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:	A traves del Sistema de Consultas electronicas de la DNCP	Fecha Límite de Consultas:	10/02/2022 08:15
Lugar de Entrega de Ofertas:	Av Semidei y Vía Ferrea, Comando del Ejercito, Centro Financiero N° 2, Mesa Entrada	Fecha de Entrega de Ofertas:	17/02/2022 08:15
Lugar de Apertura de Ofertas:	Av Semidei y Vía Ferrea, Comando del Ejercito, Centro Financiero N° 2, Salon de actos	Fecha de Apertura de Ofertas:	17/02/2022 08:30

### 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:	TCNEL DCEM VICTOR CRISTOBAL HERMOSILLA CARBALLO	Cargo:	Jefe Dpto UOC N° 2
Teléfono:	296-265	Correo Electrónico:	uocejercito@hotmail.com

## DATOS DE LA LICITACIÓN

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

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

### Difusión de los documentos de la licitación

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

### Aclaración de los documentos de la licitación

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

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

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

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

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

### Documentos de la oferta

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

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

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

## Oferentes en consorcio

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

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

## Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

## Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

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

## Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

## Idioma del contrato

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

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

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

## Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

## Precio y formulario de la oferta

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

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

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

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

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

## Abastecimiento simultáneo

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

No Aplica

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

## Autorización del Fabricante

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

El/los oferente/s presentaran la Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor en el territorio de la Republica del Paraguay para los ítems:

01 al 23

39 al 44

51 al 56

58  
66 al 75  
80 al 89  
93 al 111  
117 al 132  
141 al 160  
170 al 189  
192  
199 al 228  
232 al 235  
247 al 276  
292 al 306  
312 al 314  
317 al 343  
356 al 360  
363 al 386  
408 al 426  
434 al 439

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:

El Comité de Evaluación, bajo su responsabilidad y con absoluta independencia de criterio, evaluará las ofertas y emitirá un dictamen que servirá como base para la adjudicación, y si en esa etapa lo requiriere, se solicitara a todos los oferentes en competencia que presenten las muestras de todos los ítems no perecederos bajo las siguientes condiciones:

- Se solicita una muestra de cada ítem ofertado de todos los **PRODUCTOS NO PERECEDEROS**, las mismas serán presentadas a través de una nota del Comité de Evaluación, y debiendo presentar hasta un plazo máximo de 24 horas hábiles posteriores a la notificación, en el horario administrativo de 07:00 hs. a 12:00 hs. y de 14:00 a 17:00 hs.
- Las muestras serán presentadas en fecha y lugar que indique el Comité de Evaluación.
- Serán exigidas la presentación de una muestra de todos los **PRODUCTOS NO PERECEDEROS** ofertados, no se solicitan muestras de productos perecederos (Hielo, Frutas, Verduras, Productos cárnicos, Embutidos, queso para sandwich y queso tipo Paraguay).
- Las muestras deberán ser presentadas en sus envase respectivos con un rotulo identificador impregnada por los mismos a fin de identificar a que ítem corresponde.

Las muestras serán identificadas en el siguiente formato:

### FORMATO PARA ROTULADO

Nombre: (del Oferente)

Fecha: ( de Presentación de la Muestra)

- Ítem.
- Marca Comercial.....
- Procedencia:.....
- Presentación: .....
- Fecha de Vencimiento:.....

- No serán aceptadas muestras que no estén debidamente rotuladas e identificadas, las mismas deberán ser presentadas con una nota de remisión detallando en ella todas las muestras entregadas.-
- La presentación de las muestras es de carácter obligatorio para la evaluación de las ofertas en caso de necesidad de la misma con fines de evaluar técnicamente.
- La falta de presentación de las muestras solicitadas en la forma y plazos establecidos en el pliego de bases y condiciones será causal de descalificación de la oferta.
- Las muestras presentadas por las firmas oferentes serán sometidas a prueba en la elaboración de alimentos para su consumo, a modo de corroborar que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas.
- La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.
- Las muestras presentadas no serán devueltas al oferente, considerando que las mismas serán procesadas durante las inspecciones y pruebas al que serán sometidas.

### INSPECCIONES Y PRUEBAS:

La presentación de las muestras será primordial para verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y marcas correspondiente o que los mismos no se encuentren vencidas, ni deterioradas o infectadas al momento de la presentación de los productos ofertados.

- Se inspeccionarán los siguientes puntos:

- Denominación del alimento
- Peso Neto
- Datos del Establecimiento elaborador
- País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- Lote
- Lista de ingredientes
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación, cuando corresponda
- Datos del Importador, en caso de productos importados
- Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- Información Nutricional.

- Las muestras serán analizadas en conjunto por el Comité de Evaluación de bienes, personal técnico en Nutrición del Comando del Ejército.
- Las muestras serán analizadas a fin de corroborar que los bienes se ajustan a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones.
- Al momento de la inspección y prueba de los productos solicitados como muestras sean estos empaquetados, envasados y enlatados los mismos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales.

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

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:

120

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

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

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les 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 periodo 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:

150

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:

El plazo de vigencia de esta garantía deberá cubrir por lo menos de 30 días posteriores al plazo de vigencia del contrato.

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

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

No Aplica

### Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

### Plazo de reposición de bienes

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

3 días hábiles



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

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

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

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

## Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

## Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

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

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

## Plazo para presentar las ofertas

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

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

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

## Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

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

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

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

## Apertura de ofertas

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

---

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

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

a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

b) "SUSTITUCION" se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

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

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

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

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

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

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

---

## REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

### Condición de Participación

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

### Requisitos de Calificación

#### Capacidad Legal

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

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

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

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

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

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

### Análisis de precios ofertados

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

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

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

### Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

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

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

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

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

#### a) Consorcios:

##### a.1. Provisión de Bienes

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

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

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

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

## Margen de preferencia local - CPS

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

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

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

## Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

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

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

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

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

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

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

### 5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19.(\*\*)

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

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

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

### 9. Documentos legales

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

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

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

- En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (\*)

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

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

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

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

#### 9.3. Oferentes en Consorcio.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Capacidad Financiera

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

1. Para contribuyente de IRACIS.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente: Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2018-2019-2020).
- b. Endeudamiento: pasivo total / activo total: No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2018-2019-2020).
- c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital; El promedio en los años (2018-2019-2020), no deberá ser negativo.

2. Para contribuyentes de IRPC Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3 últimos años (2018-2019-2020).

3. Para contribuyentes de IRP Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3 últimos años (2018-2019-2020).

4. Contribuyentes de exclusivamente IVA General Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- a. Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3 últimos años (2018-2019-2020).

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura o al inicio de la carga de propuestas para procesos de SBE

b. Constancia de RUC emitida por la SET.

c. Patente comercial vigente a la fecha de apertura o al inicio de la carga de propuestas para procesos de SBE, del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.

e. Balance General y estado de resultados de los últimos 3 años (2018-2019-2020), para contribuyente de IRACIS.

f. IVA General de los últimos 3 años (2018-2019-2020), para contribuyentes sólo del IVA General.

g. Formulario 106 de los últimos 3 años (2018-2019-2020), para contribuyentes del IRPC.

h. Formulario 104 de los últimos 3 años (2018-2019-2020), para contribuyentes de Renta Personal.

## Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en **PROVISION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN GENERAL, PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS**, con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un

monto equivalente al [50] % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: tres (3) últimos años [2019-2020-2021].

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de contratos ejecutados con instituciones Privadas y/o del Estado, de provisión de PROVISION Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN GENERAL, CARNICOS Y DERIVADOS. Las mismas deberán ser de los tres (3) últimos años [2018-2019-2020].
2. Certificado de buen cumplimiento de contratos, constancias u otros documentos que demuestren la entrega satisfactoria de los bienes en atención a los documentos presentados.
3. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.
4. En caso de presentar facturaciones, las mismas deberán estar acompañadas por sus respectivas notas de remisión del proveedor y de recepciones firmadas por el cliente.

## Capacidad Técnica

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

1. El oferente deberá presentar en el momento de la apertura el Certificado de Registro de Establecimiento Vigente RE, otorgado por el INAN, en la categoría 17 Distribuidor.
  2. El oferente en el caso de no poseer local propio, el mismo deberá contar con un convenio o contrato de alquiler formalizado con su respectivas de firmas, la misma deberá tener una vigencia mínima de 12 meses a partir de la firma, a fin de asegurar el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones, en caso de ser adjudicado.
  3. **Para Productos Cárnicos y derivados:** Copia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA.
- OBS:** 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, se admitirá un contrato de prestación de servicios, con el compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente, para formular el contrato en caso de ser adjudicado.
4. DD.JJ. de poseer capacidad logística suficiente para cumplir con las provisiones semanales y mensuales durante la vigencia del contrato.
  5. DD.JJ. de poseer local propio o alquilado vigente durante el compromiso adquirido, a fin de ofrecer las condiciones adecuadas de almacenamiento para proveer en tiempo y forma, conforme a las necesidades de la convocante, el mismo deberá contar como mínimo con la siguiente infraestructura: cámara frigorífica, para conservación de alimentos perecederos (lácteos, cárnicos y derivados), y un depósito para los Alimentos no perecederos.
  6. **Para el transporte de productos alimenticios varios:** El oferente deberá presentar Declaración Jurada de poseer como mínimo 2 (dos) Vehículos para el transporte de productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas. 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 el alimento.
  7. **Para transporte de Productos Cárnicos y derivados:** El oferente deberá presentar Declaración Jurada de poseer un (01) Vehículo frigorífico como mínimo para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilitación expedido por la SENACSA.

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. Copia autenticada del Certificado de Registro de Establecimiento Vigente RE, otorgado por el INAN, en la categoría 17 Distribuidor.
2. Copia autenticada del convenio o contrato de alquiler formalizado.
3. Copia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA.
4. DD.JJ. de poseer capacidad logística suficiente para cumplir con las provisiones semanales y mensuales durante la vigencia del contrato.
5. DD.JJ. de poseer local propio o alquilado, a fin de ofrecer las condiciones adecuadas de almacenamiento para proveer en tiempo y forma.
6. Declaración Jurada de poseer como mínimo 2 (dos) Vehículos para el transporte de productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas.
7. Declaración Jurada de poseer un (01) Vehículo frigorífico como mínimo para el transporte de carnes y productos derivados y Copia autenticada del Certificado de Habilitación expedido por la SENACSA.

## 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:

Item	Descripción del bien	Especificaciones Técnicas
PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DEL EJERCITO		
1	Café soluble	Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 200 gramos.
2	Mate Cocido Soluble	Soluble Instantáneo, con fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 75 gramos.
3	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en frasco de 100 ml.
4	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico
5	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico
6	Extracto de tomate	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben
7	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca
8	Jugo Elaborado en Polvo	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.
9	Comino	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 me
10	Oregano	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 me
11	Pimienta	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 me
12	Anís-Condimento	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 me
13	Azúcar blanca	Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de vencim 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energético - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas
14	Gaseosa	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada
15	Leche de entera líquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
16	Harina de maíz	Debe ser molido de maíz blanca, cocido, fresca, elaborado en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, sin mohos, envasado
17	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada 1 Carbohidratos 38 gr; Proteínas 3,4 gr; Grasas totales 0 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Fibra alimentaria 0,5 gr; sodio mg. Cotizar en bolsa de 50
18	Harina de Trigo	Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con 29/62 capacidad de absorción de
19	Pan blanco	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha
20	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.
21	Poroto San Francisco	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 mol
22	Vinagre blanco	De color blanco, con los siguientes ingredientes: vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y
23	Mayonesa	Envasada en saché, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo míni
PRODUCTOS CARNICOS PARA EL COMANDO DEL EJERCITO		

24	Carnaza de 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento
25	Pollo entero	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiénicamente
26	Puchero de 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento

**PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA EL COMANDO DEL EJERCITO**

27	Banana	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
28	Naranja	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
29	Manzana	Deberán ser roja, sin picadura, buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas contaminantes
30	Pera	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

**PRODUCTOS PERECEDEROS (VERDURAS) PARA EL COMANDO DEL EJERCITO**

31	Papa negra	Deberá estar fresca y natural, negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación de sustancias extrañas contaminantes
32	Ajo	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano
33	Perejil	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
34	Cebollita en hoja	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
35	Mandioca	Deberá tener 250 gramos cada mandioca, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, nuevo como máximo 3 meses
36	Repollo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.
37	Acelga	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. Cotizar en mazo.
38	Lechuga	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

**PRODUCTOS PERECEDEROS (EMBUTIDOS Y DERIVADOS) PARA EL COMANDO DEL EJERCITO**

39	Queso para sandwich	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias extrañas contaminantes
40	Pancho	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias extrañas contaminantes
41	Fiambre	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias extrañas contaminantes
42	Jamon	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias extrañas contaminantes
43	Queso Tipo Paraguay	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENACSA

**INSUMOS VARIOS PARA EL COMANDO DE ARTILLERIA**

44	Levadura	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional
----	----------	--

**PRODUCTOS CARNICOS PARA EL COMANDO DE COMUNICACIONES**

45	Costilla	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento
46	Carnaza de 2da	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento
47	Carnaza 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento
48	Costilla	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento

**PRODUCTOS CARNICOS PARA EL HOSPITAL DEL EJERCITO**

49	Carnaza 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento
50	Carnaza 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento

**PRODUCTOS E INSUMOS NO PERECEDEROS PARA LA 2DA DIVISION DE INFANTERIA**

51	Levadura	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional
52	Sostenedor de punto para panaderia	Envasado higiénicamente e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada paquete vencimiento no menor a 90 días, sin sustancias extrañas contaminantes
53	Anis-Condimento	Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cascara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.
54	Manteca	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impreso

**PRODUCTOS LACTEOS PARA LA 1RA DIVISION DE INFANTERIA**

55	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
----	-------------------------	---

**BEBIDAS VARIAS PARA LA 1RA DIVISION DE INFANTERIA**

56	Gaseosa	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada
----	---------	--

**PRODUCTOS CARNICOS PARA LA 1RA DIVISION DE INFANTERIA**

57	Carnaza 1ra	Carnaza de 1ra. (Vacío): Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA
----	-------------	---

**INSUMOS VARIOS PARA LA 2DA DIVISION DE CABALLERIA**



58	Levadura	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricio
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA 2DA DIVISION DE CABALLERIA</b>		
59	Carnaza 1ra	Carnaza Vacuno de primera (Lomo): Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por aut
60	Pollo entero	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiéni
61	Surubi	Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad compet
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS PARA LA 2DA DIVISION DE CABALLERIA</b>		
62	Papa negra	Deberá estar fresca y natural, negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL 1ER CUERPO DE EJERCITO</b>		
63	Carnaza 1ra	Carnaza vacuno (Lomo): Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SEN
64	Carnaza 1ra	Carnaza vacuno (Rabadilla): Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad S
65	Muslo de pollo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la prov
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA 6TA DIVISION DE INFANTERIA</b>		
66	Extracto de tomate	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben
67	Café soluble	Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido, en frasco de vidrio. Cotizar en frasco de 200 gra
68	Sal fina	Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca de
69	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.
70	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP
71	Sardina	El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, perteneciente deben manipularse desde la captura en condiciones sanitarias aprop
72	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánic
73	Poroto San Francisco	kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energ
74	Chocolate en polvo	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 mol
75	Durazno en almibar en lata	Instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsifica
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS PARA LA 6TA DIVISION DE INFANTERIA</b>		
76	Ajo	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano
77	Papa negra	Deberá estar fresca y natural, negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA 6TA DIVISION DE INFANTERIA</b>		
78	Carnaza 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
79	Pollo entero	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiéni
<b>PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS PARA LA 6TA DIVISION DE INFANTERIA</b>		
80	Queso Tipo Paraguay	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENAC
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA 5TA DIVISION DE INFANTERIA</b>		
81	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP
82	Aceite vegetal comestibles de girasol	Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apt Color: característico del producto. Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausen El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERC De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente informac 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; gra 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Cotizar en botella de 900ml.
83	Carne vacuna enlatada	Elaborado de carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos. Con fecha de vencimiento 12 meses posteriores a la fecha
84	Levadura	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricio
85	Grasa Vegetal	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, Co
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL 3ER CUERPO DE EJERCITO</b>		

86	Aceite vegetal comestibles de girasol	<p>Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apto para consumo humano.</p> <p>Color: característico del producto.</p> <p>Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de legislación nacional específica, el producto deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 12/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados.</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto</li> <li>3. Datos del Establecimiento elaborador</li> <li>4. País de origen</li> <li>5. Lote</li> <li>6. Lista de ingredientes</li> <li>7. Fecha de vencimiento</li> <li>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</li> <li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li> <li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</li> <li>11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsaturadas 10,6gr.</li> <li>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Cotizar en botella de 900ml</li> </ol>
----	---------------------------------------	---

PRODUCTOS CARNICOS PARA EL 3ER CUERPO DE EJERCITO

**PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE INGENIERIA**

100	Galleta	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
101	Coquito	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)
102	Galleta seca	Galleta seca, en paquete de 1 kilo, será elaborado de maíz tupí blanco sin picaduras, sin mezcla de otro tipo de maíz, sin vestigio de mohos o insectos (gorgojos)
103	Yerba mate	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aroma
104	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico
105	Tallarín	kilogramos. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético
106	Sal fina	Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca de
107	Levadura	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información
108	Leche de entera líquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
109	Extracto de tomate	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben
110	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.
111	Café soluble	Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 1000 gramos.

**PRODUCTOS CARNICOS PARA EL COMANDO DE INGENIERIA**

**PRODUCTOS PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE INGENIERIA**

PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS PARA EL COMANDO DE INGENIERIA

**PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL CIMEF**

118	Fideos	Con la denominación generica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico en cilindros horizontales concéntricos, con un espesor máximo de 0,6 milímetros y una longitud máxima de 10 centímetros. Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético, proteínas, grasas totales, hidratos de carbono totales, fibra dietética, sales minerales y vitaminas A, B1, B2, B3, B6, B9, C, E y K.
119	Café soluble	Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 1000 gramos.  Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apto para consumo humano. Color: característico del producto. Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de normativa nacional aplicable, el producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 17/03 RTM Para Rotulado de Alimentos No Envasados. De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsaturadas 8,6gr; grasas poliinsaturadas 2,2gr; fibra dietética 0gr; azúcares 0gr; sodio 0mg; calcio 0mg; hierro 0mg; vitamina A 0mcg; vitamina B1 0mg; vitamina B2 0mg; vitamina B3 0mg; vitamina B6 0mg; vitamina B9 0mcg; vitamina C 0mg; vitamina E 0mg; vitamina K 0mcg. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Cotizar en botella de 900ml
120	Aceite vegetal comestibles de girasol	Debe ser de origen vegetal de girasol 100%, refinado, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de vencimiento y lote. Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de vencimiento y lote. 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsaturadas 8,6gr; grasas poliinsaturadas 2,2gr; fibra dietética 0gr; azúcares 0gr; sodio 0mg; calcio 0mg; hierro 0mg; vitamina A 0mcg; vitamina B1 0mg; vitamina B2 0mg; vitamina B3 0mg; vitamina B6 0mg; vitamina B9 0mcg; vitamina C 0mg; vitamina E 0mg; vitamina K 0mcg.
121	Azucar blanca	Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de vencimiento y lote. 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteínas 0gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsaturadas 8,6gr; grasas poliinsaturadas 2,2gr; fibra dietética 0gr; azúcares 0gr; sodio 0mg; calcio 0mg; hierro 0mg; vitamina A 0mcg; vitamina B1 0mg; vitamina B2 0mg; vitamina B3 0mg; vitamina B6 0mg; vitamina B9 0mcg; vitamina C 0mg; vitamina E 0mg; vitamina K 0mcg.
122	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.
123	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICFP)
124	Pimienta	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidors, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses.
125	Oregano	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidors, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses.
126	Comino	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidors, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses.
127	Laurel de españa	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidors, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 meses.
128	Extracto de tomate	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 control sanitario.
129	Harina de trigo	Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan de molde.
130	Yerba Mate	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aroma.
131	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrozillos. Serán uniformes por cada partida.
132	Locrillo	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).
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS PARA EL CIMEE</b>		
133	Papa negra	Deberá estar fresca y natural, negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación microbiana.
134	Perejil	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
135	Ajo	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano.
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CIMEE</b>		
136	Carne de res	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento contratante.
137	Muslo de pollo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la provisión será en cantidad suficiente para cubrir la demanda.
138	Surubi	Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y con certificación sanitaria.
<b>BEBIDAS VARIAS PARA LA ECEME</b>		
139	Gaseosa	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico, cafeína, colorante.
140	Gaseosa	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico, cafeína, colorante.
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA ECEME</b>		
141	Manteca	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien importador.



171	Jamon	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, envasado en buenas c
172	Queso Tipo Paraguay	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENAC

#### PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA EPOE

173	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
174	Azucar blanca	Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de venc 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteín
175	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánic
176	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.
177	Extracto de tomate	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben
178	Harina de Trigo	Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan d
179	Locro	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 (gorgoj
180	Sal gruesa	Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la r
181	Poroto San Francisco	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 mol
182	Galleta	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
183	Galleta seca	Galleta seca, en paquete de 1 kilo, será elaborado de maíz tupí blanco sin picaduras, sin mezcla de otro tipo de maíz, sin vestigio de mohos o insectos (gor
184	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arroccillos. Serán uniformes por cada p
185	Yerba mate	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aro
186	Sal fina	Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca de
187	Manteca	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impr
188	Levadura	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e informaci
189	Café soluble	Soluble instantáneo con fecha de envasado e información nutricional y sello de calidad en cada contenido. Cotizar en frasco de 1000 gramos.

#### PRODUCTOS PERECEDEROS PARA LA EPOE

190	Ajo	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano
191	Papa negra	Deberá estar fresca y natural, negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación

#### LACTEOS Y DERIVADOS PARA LA EPOE

192	Queso Tipo Paraguay	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENAC
-----	---------------------	--

#### PRODUCTOS CARNICOS PARA LA EPOE

193	Carnaza 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
194	Costilla	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
195	Carne molida	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas
196	Carnaza de 2da	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
197	Puchero de 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
198	Pollo entero	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiéni

#### PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA ACADEMIL

199	Aceite vegetal comestibles de girasol	Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apt Color: característico del producto. Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausen El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOS De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente informac 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; gra 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Cotizar en botella de 900ml
-----	---------------------------------------	---

200	Anis-Condimento	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 me
201	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada g
202	Azucar blanca	Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de venc 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteín
203	Café molido	De café torrado con azúcar blanco molido, envasado en paquetes de un kilo. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca
204	Canela	Debe ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momer
205	Chocolate en polvo	Instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsifica
206	Comino	Debe ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses e
207	Extracto de tomate	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 c
208	Extracto de tomate	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 c
209	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánicc
210	Harina de maíz	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 pl
211	Harina de Trigo	Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan di
212	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar por unidad.
213	Levadura	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e informaci
214	Jugo elaborado en polvo	Con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción. Cotizar en paquete para 8 litros.
215	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP
216	Locro	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 (gorgoj
217	Maní	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP
218	Mayonesa	Envasada en sachet, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mín
219	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marc
220	Manteca	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impr
221	Miel negra	Elaborado de mosto de caña de azúcar buen cocinado al espeso dulce y procesada, nuevo, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en bo
222	Pimienta	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 me
223	Poroto San Francisco	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 mol
224	Sal fina	Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca de
225	Sal gruesa	Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, envasada en bolsas de primer uso limpias. Con fecha de vencimiento de
226	Vainilla	Debe ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses en el momer
227	Vinagre tinto	fermentación natural, antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y con un vencimiento no menor de 6 meses en el momento de la recepción, envase. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAM (R.E., R.S.P.A.), fecha de Vencimiento, lote N° etc. Cotiza €
228	Yerba mate	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aro
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA ACADEMIL</b>		
229	Carne vacuna en Res	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
230	Carne de cerdo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas
231	Pollo entero	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiéni
<b>EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA LA ACADEMIL</b>		
232	Fiambre	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustan
233	Hamburguesa de carne vacuna	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su
234	Pancho	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustan
235	Queso Tipo Paraguay	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENAC
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA LA ACADEMIL</b>		
236	Banana	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP
237	Naranja	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sus

238	Manzana	Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sir
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (HORTALIZAS) PARA LA ACADEMIL</b>		
239	Ajo	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano
240	Cebollita en hoja	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
241	Oregano	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami
242	Papa negra	Deberá estar fresca y natural, negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación
243	Perejil	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
244	Repollo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.
245	Lechuga	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami
246	Acelga	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL LICEMIL</b>		
247	Leche de entera líquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
248	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.
249	Jugo elaborado en polvo	Con un vencimiento máximo de 6 meses en el momento de la recepción. Cotizar en paquete para 8 litros.
250	Sostenedor de punto para panadería	Envasado higiénicamente e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada paquete vencimiento no menor a 90 días,  Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apto Color: característico del producto. Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausen El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente informac 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; gra 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Cotizar en botella de 900ml
251	Aceite vegetal comestibles de girasol	
252	Galleta seca	Galleta seca, en paquete de 1 kilo, será elaborado de maíz tupí blanco sin picaduras, sin mezcla de otro tipo de maíz, sin vestigio de mohos o insectos (gor
253	Levadura	Levadura, debe ser fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e informac
254	Gaseosa	Las características siguientes son las mínimas requeridas. Sin alcohol gasificada de extractos vegetales y con los siguientes ingredientes: agua carbonatac
255	Anís-Condimento	Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cascara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. <b>Cotizar por kilo.</b>
256	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada j  Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de venci 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteíni
257	Azúcar blanca	
258	Café molido	Debe ser de café torrado, mezcla con azúcar blanco molido, con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla d
259	Chocolate en polvo	Instantáneo, vitaminado con hierro y vitaminas. Con los siguientes ingredientes: azúcar, cacao en polvo, minerales, vitaminas, aromatizantes y emulsifica
260	Comino	Debe ser molido ser sin gorgojos, no ardidos, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con vencimientos máximo de 3 meses e
261	Extracto de tomate	Envasa higiénicamente, con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca impresa en cada paquete. Los en
262	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánic
263	Harina de maíz	Debe ser molido de maíz blanca, cocido, fresca, elaborado en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, sin mohos, envasad

		La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endo Como mínimo, el producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo d Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Deberá ser entregado en bolsa de 50 kg y, En los rótulos de los envases individuales deberán e 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional (en porción de 50 gr: valor energético 179 kcal; carbohidratos 36 g; proteínas 7,4g; grasas totales 0,6 g; grasas saturadas 0 g; gra 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Cotizar por kilo.
264	Harina de Trigo	
265	Locro	sin mezcla de sustancias extrañas con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas
266	Maní	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICF
267	Manteca	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impr
268	Mayonesa	Envasada en sache, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo míni
269	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marc
270	Miel negra	Elaborado de mosto de caña de azúcar buen cocinado al espeso dulce y procesada, nuevo, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente en bo
271	Pimienta	En polvo, envasado en paquetes, la provisión se hará en tiras, en perfecto estado de conservación para el consumo, sin contaminación de sustancias extra
272	Poroto San Francisco	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 mol
273	Sal fina	Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca de
274	Sal gruesa	Tipo gruesa, yodada, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, envasada en bolsas de primer uso limpias. Con fecha de vencimiento de
275	Yerba mate	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aro
276	Pimienta	En polvo, envasado en paquetes, la provisión se hará a granel, en perfecto estado de conservación para el consumo, sin contaminación de sustancias extra
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA EL LICEMIL</b>		
277	Banana	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICF
278	Manzana	Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sir
279	Naranja	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sus
280	Pera	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 extr
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (HORTALIZAS) PARA EL LICEMIL</b>		
281	Papa negra	Deberá estar fresca y natural, negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación
282	Acelga	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami
283	Ajo	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano
284	Ajo	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano
285	Cebollita en hoja	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en unidad mazo.
286	Lechuga	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami
287	Oregano	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami
288	Perejil	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en unidad mazo.
289	Repollo	Deberá ser fresco y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar por kilo.
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL LICEMIL</b>		
290	Pollo entero	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiéni
291	Carne vacuna en Res	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimientc
<b>EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA EL LICEMIL</b>		
292	Fiambre	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustan
293	Hamburguesa de carne vacuna	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su
294	Pancho	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustan
295	Queso Tipo Paraguay	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENAC
296	Queso para sandwich	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustan
297	Jamon	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes y envasado en buenas
298	Pate	Deben ser fresco y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustanc



**PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL COMISOE**

299	Harina de Trigo	Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan de
300	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrozillos. Serán uniformes por cada p
301	Anis-Condimento	Deberá ser de granos seco natural, de color uniforme, limpia sin cascara, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en sobre de 50 gramos
302	Levadura	Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricio
303	Manteca	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impr
304	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánic
305	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar por unidad.
306	Jugo elaborado en polvo	En sobres de 200 gramos para ocho litros, de sabores variados. Con fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tal

**PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA EL COMISOE**

307	Naranja	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sus
308	Banana	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
309	Manzana	Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sir

**PRODUCTOS CARNICOS PARA EL COMISOE**

310	Carnaza 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
311	Carne de cerdo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas

**EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA EL COMISOE**

312	Pancho	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas
313	Queso para sandwich	Cocido, tipo exportación, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Cotizar por kilo.
314	Queso Tipo Paraguay	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENAC

**PRODUCTOS CARNICOS PARA LA EDESISFA**

315	Pollo entero	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiéni
316	Carne vacuna en Res	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient

**PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA ESCUELA DE INFANTERIA**

317	Yerba mate	Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturado, con agradable aro
318	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
319	Arroz	El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Tipo I" (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrozillos. Serán uniformes por cada p
320	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánic
321	Azucar blanca	Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de venci 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteín
322	Pan blanco	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha
323	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.
324	Anis-Condimento	Deberá ser a granel ser sin gorgojos, no ardidors, sin moho, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, con un vencimiento máximo de 3 me
325	Harina de Trigo	Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan de
326	Levadura	Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e informaci
327	Poroto rojo	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (g
328	Sal fina	Tipo fino, cristalizado, ionizada, exento de sustancias contaminantes, Con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca de
329	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marc
330	Vinagre blanco	De color blanco, con los siguientes ingredientes: vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos y i
331	Jugo elaborado en polvo	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.



364	Leche de entera liquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)
365	Yogurt dietetico	Como mínimo, la entrega se hará con 2 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase. Cotizar en pote de 140 c
366	Yogurt no dietetico	Como mínimo, la entrega se hará con 2 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase. Cotizar en pote de 140
367	Yogurt entero con cereales	Como mínimo, la entrega se hará con 2 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase. Cotizar en pote de 140
368	Crema de leche	Como mínimo, la entrega se hará con 2 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca contratada impresa en cada envase. Cotizar en sachet de 1 li
369	Arroz	Granos enteros, sin humedad, sin contaminación de sustancias extrañas, mohos, insectos, envasado en bolsas blancas o arpilleras o sintéticas de primer u
370	Mermelada de guayaba	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marc
371	Azucar blanca	Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de venc 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteín
372	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en frasco de 500 ml.
373	Oregano	Deberá ser seco y natural, sin sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en paquete de 800 gramos.
374	Pimienta	Deberá ser seco, molido y natural, sin sustancias extrañas contaminantes Cotizar en paquete de 800 gramos.
375	Comino	Deberá ser seco, molido y natural, sin sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en paquete de 800 gramos.
376	Laurel de españa	Deberá ser seco y natural, sin sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en paquete de 800 gramos.
377	Curry	Deberá ser seco y natural, sin sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en paquete de 800 gramos.
378	Extracto de tomate	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben
379	Fideos	Fideo Espagueti. Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y a
380	Fideos	Fideo moñito. Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y ama
381	Fideos	Fideo cortadito. Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y arr 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 alimentici
382	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en frasco de 250 ml.
383	Salsa de soja	Sera envasado higiénicamente, con la marca de la bien impresa en cada envase, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, en cada
384	Ñoquis	Deberá estar fresca y natural, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación de su:
385	Disco para pastelon	Deberá estar fresca y natural, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación de sustancias extrañas. Cot
386	Harina de maiz	Debe ser molido de maíz blanca, cocido, fresca, elaborado en el día, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, sin mohos, envasad
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA CECOPAZ</b>		
387	Carnaza de 1ra	(bola de lomo) Envasado al vacio, por kilo. Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados p
388	Carnaza de 1ra	(rabadilla) Envasado al vacio, por kilo. Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por a
389	Carnaza de 1ra	Peceto. Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Estable
390	Carnaza de 1ra	Carnza blanca. Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del I
391	Muslo de pollo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además, la pro
392	Carne de cerdo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (HORTALIZAS) PARA CECOPAZ</b>		
393	Acelga	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas, contaminantes. Cotizar en unidad de mazo.
394	Ajo	Debe ser entero, limpio, de tamaño grande, natural de color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, y apto para el consumo humano
395	Berenjena	Debe ser fresca y natural, de tamaño mediano, con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de
396	Cebollita en hoja	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en unidad de mazo.
397	Lechuga	Deberá ser fresca y natural de color uniforme, en mazo que deberá contener como mínimo 3 plantas por mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contami
398	Espinaca	Debe ser fresca y natural, de tamaño mediano, con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de
399	Albahaca	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
400	Papa negra	Deberá estar fresca y natural, negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, sin contaminación
401	Remolacha	Debe ser fresca y natural, de tamaño mediano, con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de
402	Pepino	Debe ser fresca y natural, de tamaño mediano, con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de

403	Perejil	Deberá ser fresco y natural de color uniforme, en mazo, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes. Cotizar en mazo.
404	Zapallito	Deberá ser fresca y natural, de tamaño mediano, de color verde, fresco, no deberá estar en estado de descomposición al momento de la recepción. Cotizar
405	Mandioca	Mandioca fresca por kilo, presentacion por bolsa.

**PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA CECOPAZ**

406	Banana	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICF
407	Manzana	Manzana roja en caja de 100 Udes. Como mínimo deberá tener 200 gramos cada manzana, color rojo uniforme, sin hongos. maduras y de color uniforme, e

**PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LAS TEE**

408	Carne vacuna enlatada	Carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos, como mínimo,
409	Huevo de gallina	De gallina, tipo A color rojo, fresco en el momento de la recepción, en buenas condiciones de conservación. Cotizar en paquete de 30 Udes.
410	Mayonesa	Envasada en sachet, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo de limón, con un plazo mín
411	Leche de entera líquido	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICF
412	Vinagre blanco	De alcohol y vino blanco o tinto, elaborado higiénicamente con los siguientes ingredientes: agua, vinagre de alcohol y vino blanco o tinto, con condimento
413	Jugo elaborado a base de extracto de frutas	Procesado a base de frutas, envasado higiénicamente, con la marca del bien impreso, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, er
414	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en frasco de 500 ml.
415	Edulcorante líquido	Edulcorante líquido, deben contener descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar en frasco de 250 ml.
416	Pan blanco	Elaborado con harina tipo "000" sin mezcla de sustancias extrañas, sin olor y sabor desagradable, con sellos de calidad, composición y procedencia, fecha
417	Durazno en almibar en lata	Almacenado a temperatura según ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas de
418	Picadillo de carne vacuna enlatada	Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez mos
419	Sardina	Apariencia del producto: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo. No será superior al 30% del peso escurrido. Apa
420	Atún	Almacenado a temperatura según ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas de
421	Manteca	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante, envasado higiénicamente, con la marca del bien impr
422	Extracto de tomate	Con un vencimiento no menor a los 12 meses contados desde la recepción del bien, con la marca contratada impresa en cada paquete. Los envases deben
423	Poroto rojo	Granos enteros, cosecha del año, tipo de poroto criollo, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin humedad, sin vestigio de moho o insectos (g
424	Harina de Trigo	Harina de Trigo 0000: Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan di
425	Azucar blanca	Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, con fechas de venci 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energetico - 20 kcal; Carbohidratos 4,9gr; proteín
426	Grasa Vegetal	Grasa vegetal, envasado higiénicamente, con la marca del bien impresa en cada caja, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, Co

**PRODUCTOS CARNICOS PARA LAS TEE**

427	Pollo entero	Deberá ser fresco, entero y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, envasados higiéni
428	Muslo de pollo	El muslo de pollo debe ser fresco y sin menudencias, se recibirá únicamente carne limpia, proveído en vehículos (refrigerados) apropiados. Además la prov
429	Puchero 1ra	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
430	Carne de cerdo	Fresco, limpio, sin tocino, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faneamiento, transportado en vehículos habilitados, conforme a las normas exigidas
431	Costilla	Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimient
432	Surubi	Se recibirá únicamente pescado surubí, entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad compet
433	Pacú	Se recibirá únicamente pescado entero fresco nuevo, envasados higiénicamente, transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y cor

**EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA LAS TEE**

434	Queso para sandwich	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustan
435	Queso Tipo Paraguay	Deberá ser proveído queso elaborado de leche de vaca, sin mezclas de sustancias extrañas, y sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENAC
436	Fiambre	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustan
437	Pate	Deben ser fresco y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustanc
438	Hamburguesa de carne vacuna	Debe ser elaborado de carne vacuna de primera, sin mezclas de sustancias extrañas en perfecto estado de conservación, con 30 días de anticipación de su
439	Pancho	Deben ser frescos y no congelado envasado en bolsas de polietileno, sin olor, ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustan

**PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA LAS TEE**

440	Naranja	Deberá tener como mínimo 100 gramos cada naranja, sin hongos, estado de maduración 80 %, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sus
441	Banana	Plantilla DNCP: Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP)

## 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.

Nº	Intendente Girador	Cargo	Unidad Responsable	TELÉFONO
1	Tcnel DCEM Jhon Bavera	Intendente Girador	COMANDO DEL EJÉRCITO	0982 762077
2	Cnel INT Mario Amarilla	Intendente Girador	COMANDO DE LA ARTILLERIA	0985 703700
3	Cnel DCEM Luis Quiñonez	Intendente Girador	COMANDO DE COMUNICACIONES	0982 856519
4	Tte INT Viviana Palacio	Intendente Girador	HOSPITAL DEL EJÉRCITO	0984 189376
5	Cnel DCEM Migdonio Ferreira	Intendente Girador	2ª DIVISIÓN DE INFANTERÍA	0982 505618
6	Cnel DCEM Victor Aquino	Intendente Girador	1ª DIVISIÓN DE INFANTERÍA	0984 648805
7	Cnel DCEM Yohnny Cantero	Intendente Girador	2ª DIVISIÓN DE CABALLERÍA	0985 603846
8	Cnel DCEM Milciades Martinez	Intendente Girador	I CUERPO DE EJÉRCITO	0982 588087
9	Cnel DCEM Roberto Ibañez	Intendente Girador	6ª DIVISIÓN DE INFANTERÍA	0983203978
10	My INT Domingo Centurion	Intendente Girador	5ª DIVISIÓN DE INFANTERÍA	0981 735592
11	Cnel DCEM Toribio Cardenas	Intendente Girador	III CUERPO DE EJÉRCITO	0986 114008
12	Cnel DCEM Rogelio Ortiz	Intendente Girador	COMANDO DE INGENIERIA	0981 180191
13	Cnel DCEM Francisco Cazal	Intendente Girador	COMANDO INSTITUTOS MILITARES DE ENSEÑANZA DEL EJERCITO	0985 603846
14	My DCEM Ruben Dominguez	Intendente Girador	ESCUELA DE COMANDO DE ESTADO MAYOR DEL EJERCITO	0981 229085
15	My DCEM Jorge Picagua	Intendente Girador	ESCUELA DE PERFECCIONAMIENTO DE OFICIALES DEL EJERCITO	0991 983855
16	Tcnel DCEM Fernando Servin	Intendente Girador	ACADEMIA MILITAR	0982 856519
17	Tte 1º INT Carlos Arca	Intendente Girador	LICEO MILITAR	0985 212408
18	Cnel DCEM Augusto Rodriguez	Intendente Girador	COLEGIO MILITAR DE SUB OFICIALES DEL EJERCITO	0983 493027

19	My INT Carmelo Machuca	Intendente Girador	ESCUELA DE EDUCACION FISICA DE LAS FUERZAS ARMADAS	0981 180191
20	Cap INT Sonia Franco	Intendente Girador	ESCUELA DE INFANTERÍA	0981 929178
21	Cap INT Rosa Figueredo	Intendente Girador	CENTRO DE INSTRUCCIÓN MILITAR DE FORMACION DE OFICLAES DE RESERVA	0985 603852
22	Cap INT Willians Adorno	Intendente Girador	CENTRO DE ENTRENAMIENTO CONJUNTO DE OPERACIONES DE PAZ	0985 603852
23	Cap INT Sixto Moran	Intendente Girador	TROPAS ESPECIALES DEL EJTO	0961 809441

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

La necesidad que se pretende satisfacer mediante la Adquisición de Productos Alimenticios, obedece principalmente a la necesidad de proveer de alimentos al personal militar y tropas de la Unidades Componentes del Comando del Ejército que cumplen diferentes servicios de protección y seguridad en el marco del rol constitucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación.

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

La **Adquisición de Productos Alimenticios**, objeto del presente proceso de contratación periodico, se trata de un llamado periódico necesario a fin de satisfacer una de las necesidades básicas del personal militar, cual es la alimentación. Los productos alimenticios objetos de la presente contratación es una necesidad básica para la alimentación diaria de la tropa al servicio de la patria y son de vital importancia para el éxito de la misión constitucional e institucional asignada a las Fuerzas Armadas de la Nación para el personal terrestre en sus diferentes misiones.

- **Justificar las especificaciones técnicas establecidas.**

Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones electronico, fueron realizadas por personal técnico en nutrición del Comando del Ejército y dependencias referenciales, en base a las necesidades operacionales para la elaboración adecuada de alimentos que serán destinadas al consumo del personal militar que cumplen diferentes servicios emanadas por el escalón superior, la especificaciones técnicas fueron elaboradas teniendo en cuenta los componentes nutricionales de cada producto a ser adquirido en la presente contratación, como así también las condiciones impuestas por la DNCP para la contratación en base a las normativas vigentes.

### 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:

Ítem	Descripción del Bien	Cantidad	Unidad de Medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DEL EJERCITO</b>					31/12/2022
1	Café soluble	402	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
2	Mate Cocido Soluble	100	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
3	Edulcorante líquido	60	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
4	Fideos	350	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
5	Fideos	350	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
6	Extracto de tomate	1.500	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
7	Mermelada de guayaba	540	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
8	Jugo Elaborado en Polvo	100	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
9	Comino	24	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
10	Oregano	24	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
11	Pimienta	24	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
12	Anís-Condimento	12	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
13	Azúcar blanca	60	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022

14	Gaseosa	101	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
15	Leche de entera liquido	1.400	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
16	Harina de maiz	2.000	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
17	Arroz	80	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
18	Harina de Trigo	170	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
19	Pan blanco	301	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
20	Huevo de gallina	350	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
21	Poroto San Francisco	1.765	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
22	Vinagre blanco	200	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
23	Mayonesa	100	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL COMANDO DEL EJERCITO</b>					
24	Carnaza de Ira	200	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
25	Pollo entero	200	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
26	Puchero de Ira	480	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA EL COMANDO DEL EJERCITO</b>					
27	Banana	20	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
28	Naranja	50	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
29	Manzana	5.326	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
30	Pera	2.116	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (VERDURAS) PARA EL COMANDO DEL EJERCITO</b>					
31	Papa negra	40	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
32	Ajo	80	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
33	Perejil	100	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
34	Cebollita en hoja	108	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
35	Mandioca	1.040	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
36	Repollo	100	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
37	Acelga	100	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
38	Lechuga	100	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (EMBUTIDOS Y DERIVADOS) PARA EL COMANDO DEL EJERCITO</b>					
39	Queso para sandwich	180	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
40	Pancho	100	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
41	Fiambre	100	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022

42	Jamon	100	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
43	Queso Tipo Paraguay	70	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Comando del Ejército.	31/12/2022
<b>INSUMOS VARIOS PARA EL COMANDO DE ARTILLERIA</b>					
44	Levadura	23	Unidad	Ciudad de Paraguari. Giraduría del Comando de Artillería.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL COMANDO DE COMUNICACIONES</b>					
45	Costilla	112	Kilo	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduría de COMCOME	31/12/2022
46	Carnaza de 2da	150	Kilo	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduría de COMCOME	31/12/2022
47	Carnaza 1ra	70	Kilo	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduría de COMCOME	31/12/2022
48	Costilla	150	Kilo	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduría de COMCOME	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL HOSPITAL DEL EJERCITO</b>					
49	Carnaza 1ra	70	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría Hospital del Ejército	31/12/2022
50	Carnaza 1ra	80	Kilo		31/12/2022
<b>PRODUCTOS E INSUMOS NO PERECEDEROS PARA LA 2DA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
51	Levadura	30	Unidad	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DI (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
52	Sostenedor de punto para panadería	31	Unidad	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DI (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
53	Anis-Condimento	34	Kilo	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DI (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
54	Manteca	125	Unidad	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DI (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS LACTEOS PARA LA 1RA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
55	Leche de entera liquido	25	Unidad	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduría de la 1ª DI.	31/12/2022
<b>BEBIDAS VARIAS PARA LA 1RA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
56	Gaseosa	100	Unidad	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduría de la 1ª DI.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA 1RA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
57	Carnaza 1ra	200	Kilo	Asunción Tacumbu, Avda. Colón y 19 Proyectadas. Giraduría de la 1ª DI.	31/12/2022
<b>INSUMOS VARIOS PARA LA 2DA DIVISION DE CABALLERIA</b>					
58	Levadura	300	Unidad	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DC (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA 2DA DIVISION DE CABALLERIA</b>					
59	Carnaza 1ra	162	Kilo	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DC (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
60	Pollo entero	169	Kilo	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DC (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
61	Surubi	67	Kilo	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DC (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS PARA LA 2DA DIVISION DE CABALLERIA</b>					
62	Papa negra	160	Kilo	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría de la 2ª DC (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL 1ER CUERPO DE EJERCITO</b>					



63	Carnaza 1ra	38	Kilo	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría del I CE (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
64	Carnaza 1ra	70	Kilo	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría del I CE (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
65	Muslo de pollo	30	Unidad	Asunción, Avda. Artigas frente al estadio del club Libertad. Gestoría del I CE (dentro de la Intendencia del Ejército).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA 6TA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
66	Extracto de tomate	100	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
67	Café soluble	70	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
68	Sal fina	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
69	Huevo de gallina	30	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
70	Leche de entera liquido	600	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
71	Sardina	100	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
72	Fideos	150	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
73	Poroto San Francisco	50	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
74	Chocolate en polvo	20	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
75	Durazno en almibar en lata	15	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS PARA LA 6TA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
76	Ajo	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
77	Papa negra	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA 6TA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
78	Carnaza 1ra	550	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
79	Pollo entero	600	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS PARA LA 6TA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
80	Queso Tipo Paraguay	40	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 6ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA 5TA DIVISION DE INFANTERIA</b>					
81	Leche de entera liquido	194	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 5ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
82	Aceite vegetal comestibles de girasol	400	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 5ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
83	Carne vacuna enlatada	1.800	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 5ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
84	Levadura	45	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 5ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
85	Grasa Vegetal	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría de la 5ª DI (dentro de la EPOE).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL 3ER CUERPO DE EJERCITO</b>					
86	Aceite vegetal comestibles de girasol	550	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE).	31/12/2022
87	Leche de entera liquido	380	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE).	31/12/2022
88	Carne vacuna enlatada	2.650	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE).	31/12/2022

89	Levadura	144	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL 3ER CUERPO DE EJERCITO</b>					
90	Pollo entero	1.227	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE).	31/12/2022
91	Carnaza 1ra	1.661	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE).	31/12/2022
92	Carne de cerdo	905	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Gestoría del III CE (dentro de la EPOE).	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE INGENIERIA</b>					
93	Carne vacuna enlatada	190	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
94	Arroz	790	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
95	Azucar blanca	800	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
96	Harina de Trigo	800	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
97	Locro	749	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
98	Sal gruesa	400	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
99	Poroto San Francisco	800	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
100	Galleta	950	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
101	Coquito	900	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
102	Galleta molida	350	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
103	Yerba mate	700	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
104	Fideos	63	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
105	Tallarín	63	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
106	Sal fina	420	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
107	Levadura	206	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
108	Leche de entera liquido	400	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
109	Extracto de tomate	219	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
110	Huevo de gallina	330	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
111	Café soluble	220	Unidad	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL COMANDO DE INGENIERIA</b>					
112	Carnaza 1ra	2.430	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
113	Carnaza de 2da	2.310	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
114	Puchero de 1ra	1.200	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
115	Pollo entero	900	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE INGENIERIA</b>					
116	Papa negra	931	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
<b>PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS PARA EL COMANDO DE INGENIERIA</b>					

117	Queso Tipo Paraguay de primera, por kilo	378	Kilo	Avda. 14 de Mayo y 24 Proyectada Tacumbú Asunción	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL CIMEE</b>					
118	Fideos	153	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
119	Café soluble	153	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
120	Aceite vegetal comestibles de girasol	155	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
121	Azúcar blanca	153	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
122	Huevo de gallina	153	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
123	Leche de entera líquido	154	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
124	Pimienta	105	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
125	Oregano	105	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
126	Comino	105	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
127	Laurel de España	100	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
128	Extracto de tomate	143	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
129	Harina de trigo	153	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
130	Yerba Mate	103	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
131	Arroz	153	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
132	Locrillo	115	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS PARA EL CIMEE</b>					
133	Papa negra	153	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
134	Perejil	117	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
135	Ajo	84	Unidad	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CIMEE</b>					
136	Carnaza 1ra	205	Kilo	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
137	Muslo de pollo	124	Kilo	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
138	Surubi	153	Kilo	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco Km 15. Giraduría del CIMEE.	31/12/2022
<b>BEBIDAS VARIAS PARA LA ECEME</b>					
139	Gaseosa	300	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
140	Gaseosa	1.500	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA ECEME</b>					
141	Manteca	39	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
142	Aceite vegetal comestibles de girasol	60	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
143	Yerba mate	70	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
144	Leche de entera líquido	300	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022

145	Azucar blanca	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
146	Sal fina	4	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
147	Arroz	11	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
148	Pan blanco	1.000	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
149	Mayonesa	10	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
150	Disco para empanada	100	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
151	Huevo de gallina	60	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
152	Comino	2	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
153	Extracto de tomate	10	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
154	Pimienta	11	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
155	Harina de Trigo	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
156	Galleta seca	40	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
157	Salsa de soja	10	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
158	Vinagre blanco	15	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
159	Fideos	12	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
160	Tallarín	12	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022

**PRODUCTOS PERECEDEROS (HORTALIZAS) PARA LA ECEME**

161	Ajo	10	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
162	Perejil	29	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
163	Mandioca	20	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
164	Papa negra	5	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022

**PRODUCTOS CARNICOS PARA LA ECEME**

165	Carnaza de Ira	300	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
166	Muslo de pollo	150	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022

**PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA LA ECEME**

167	Banana	40	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
168	Manzana	20	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
169	Naranja	20	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022

**EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA LA ECEME**

170	Queso para sandwich	60	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
171	Jamon	30	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022
172	Queso Tipo Paraguay	9	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la ECEME.	31/12/2022

**PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA EPOE**

173	Leche de entera liquido	520	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
174	Azucar blanca	110	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
175	Fideos	220	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
176	Huevo de gallina	120	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
177	Extracto de tomate	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
178	Harina de Trigo	50	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
179	Locro	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
180	Sal gruesa	200	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
181	Poroto San Francisco	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
182	Galleta	200	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
183	Galleta molida	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
184	Arroz	130	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
185	Yerba mate	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
186	Sal fina	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
187	Manteca	100	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
188	Levadura	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
189	Café soluble	120	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS PARA LA EPOE</b>					
190	Ajo	24	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
191	Papa negra	170	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
<b>LACTEOS Y DERIVADOS PARA LA EPOE</b>					
192	Queso Tipo Paraguay	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA EPOE</b>					
193	Carnaza 1ra	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
194	Costilla	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
195	Carne molida	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
196	Carnaza de 2da	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
197	Puchero de 1ra	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
198	Pollo entero	100	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría de la EPOE.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA ACADEMIL</b>					
199	Aceite vegetal comestibles de girasol	7.066	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduría de la ACADEMIL.	31/12/2022
200	Anis-Condimento	359	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduría de la ACADEMIL.	31/12/2022

201	Arroz	7.550	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
202	Azucar blanca	10.750	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
203	Café molido	225	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
204	Canela	149	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
205	Chocolate en polvo	375	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
206	Comino	308	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
207	Extracto de tomate	1.125	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
208	Extracto de tomate	200	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
209	Fideos	3.750	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
210	Harina de maíz	1.200	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
211	Harina de Trigo	44.812	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
212	Huevo de gallina	45.000	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
213	Levadura	2.250	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
214	Jugo elaborado en polvo	9.200	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
215	Leche de entera liquido	10.250	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
216	Locro	975	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
217	Maní	975	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
218	Mayonesa	375	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
219	Mermelada de guayaba	2.275	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
220	Manteca	900	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
221	Miel negra	1.350	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
222	Pimienta	147	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
223	Poroto San Francisco	800	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
224	Sal fina	3.025	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
225	Sal gruesa	1.147	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
226	Vainilla	375	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
227	Vinagre tinto	570	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
228	Yerba mate	1.125	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA ACADEMIL</b>					
229	Carne vacuna en Res	30.000	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
230	Carne de cerdo	10.000	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022

231	Pollo entero	11.000	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
<b>EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA LA ACADEMIL</b>					
232	Fiambre	1.400	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
233	Hamburguesa de carne vacuna	12.000	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
234	Pancho	1.800	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
235	Queso Tipo Paraguay	440	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA LA ACADEMIL</b>					
236	Banana	250	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
237	Naranja	250	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
238	Manzana	5.000	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (HORTALIZAS) PARA LA ACADEMIL</b>					
239	Ajo	125	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
240	Cebollita en hoja	1.759	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
241	Oregano	1.200	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
242	Papa negra	4.552	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
243	Perejil	1.489	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
244	Repollo	3.800	Kilo	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
245	Lechuga	2.240	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
246	Acelga	100	Unidad	Ciudad de Capiatá - Ruta II. Km 21,5. Giraduria de la ACADEMIL.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL LICEMIL</b>					
247	Leche de entera liquido	2.000	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
248	Huevo de gallina	750	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
249	Jugo elaborado en polvo	1.000	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
250	Sostenedor de punto para panaderia	500	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
251	Aceite vegetal comestibles de girasol	350	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
252	Galleta molida	350	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
253	Levadura	25	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
254	Gaseosa	1.250	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
255	Anis-Condimento	100	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
256	Arroz	2.500	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
257	Azucar blanca	2.500	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
258	Café molido	125	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022

259	Chocolate en polvo	300	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
260	Comino	170	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
261	Extracto de tomate	400	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
262	Fideos	2.485	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
263	Harina de maiz	750	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
264	Harina de Trigo	3.125	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
265	Locro	738	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
266	Maní	250	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
267	Manteca	250	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
268	Mayonesa	142	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
269	Mermelada de guayaba	700	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
270	Miel negra	500	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
271	Pimienta	150	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
272	Poroto San Francisco	375	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
273	Sal fina	344	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
274	Sal gruesa	344	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
275	Yerba mate	51	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
276	Pimienta	40	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022

**PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA EL LICEMIL**

277	Banana	350	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
278	Manzana	7.679	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
279	Naranja	2.500	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
280	Pera	6.500	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022

**PRODUCTOS PERECEDEROS (HORTALIZAS) PARA EL LICEMIL**

281	Papa negra	1.071	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
282	Acelga	501	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
283	Ajo	248	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
284	Ajo	937	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
285	Cebollita en hoja	2.251	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
286	Lechuga	2.000	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
287	Oregano	1.000	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
288	Perejil	1.501	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022



289	Repollo	752	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL LICEMIL</b>					
290	Pollo entero	2.550	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
291	Carne vacuna en Res	3.500	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
<b>EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA EL LICEMIL</b>					
292	Fiambre	966	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
293	Hamburguesa de carne vacuna	500	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
294	Pancho	500	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
295	Queso Tipo Paraguay	150	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
296	Queso para sandwich	200	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
297	Jamon	400	Kilo	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
298	Pate	200	Unidad	Ciudad de Ypane Ytororó. Giraduria del LICEMIL.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA EL COMISOE</b>					
299	Harina de Trigo	501	Kilo	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
300	Arroz	21	Kilo	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
301	Anis-Condimento	52	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
302	Levadura	23	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
303	Manteca	50	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
304	Fideos	200	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
305	Huevo de gallina	2.501	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
306	Jugo elaborado en polvo	50	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA EL COMISOE</b>					
307	Naranja	500	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
308	Banana	350	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
309	Manzana	500	Unidad	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA EL COMISOE</b>					
310	Carnaza 1ra	1.130	Kilo	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
311	Carne de cerdo	356	Kilo	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
<b>EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA EL COMISOE</b>					
312	Pancho	1.125	Kilo	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
313	Queso para sandwich	63	Kilo	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
314	Queso Tipo Paraguay	138	Kilo	Ruta N° 1 Mcal. Francisco S. López Km 10, Encarnación.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA EDESFISFA</b>					

315	Pollo entero	369	Unidad	Asunción, Avda. Gral. Santos 258 c/ De la Residenta	31/12/2022
316	Carne vacuna en Res	865	Kilo	Asunción, Avda. Gral. Santos 258 c/ De la Residenta	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LA ESCUELA DE INFANTERIA</b>					
317	Yerba mate	50	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
318	Leche de entera liquido	50	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
319	Arroz	80	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
320	Fideos	80	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
321	Azucar blanca	360	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
322	Pan blanco	190	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
323	Huevo de gallina	455	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
324	Anis-Condimento	20	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
325	Harina de Trigo	50	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
326	Levadura	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
327	Poroto rojo	30	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
328	Sal fina	30	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
329	Mermelada de guayaba	30	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
330	Vinagre blanco	30	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
331	Jugo elaborado en polvo	30	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
332	Aceite vegetal comestibles de girasol	30	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
333	Gaseosa	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
334	Crema de leche	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
335	Mayonesa	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
336	Manteca	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
337	Leche descremada liquido	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
338	Café soluble	100	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
339	Extracto de tomate	85	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
340	Comino	201	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
341	Pimienta	162	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
342	Oregano	162	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
343	Pan blanco	300	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA LA ESCUELA DE INFANTERIA</b>					
344	Manzana	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduria de la Escuela de Infantería.	31/12/2022

345	Banana	90	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
346	Naranja	90	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LA ESCUELA DE INFANTERIA</b>					
347	Carnaza de 1ra	693	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
348	Costilla	650	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
349	Pollo entero	650	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (HORTALIZAS) PARA LA ESCUELA DE INFANTERIA</b>					
350	Repollo	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
351	Ajo	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
352	Cebollita en hoja	19	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
353	Mandioca	20	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
354	Papa negra	440	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
355	Perejil	109	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
<b>EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA LA ESCUELA DE INFANTERIA</b>					
356	Hamburguesa de carne vacuna	98	Unidad	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
357	Queso Tipo Paraguay	42	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
358	Pancho	20	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
359	Queso para sandwich	400	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
360	Jamon	390	Kilo	Villa Hayes, Vista Alegre (pasando Puente Remanso) Giraduría de la Escuela de Infantería.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA CIMEFOR</b>					
361	Carnaza de 1ra	135	Kilo	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco - Km 15. En el predio del CIMEE.	31/12/2022
362	Pollo entero	43	Kilo	Mariano Roque Alonso - Ruta Transchaco - Km 15. En el predio del CIMEE.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA CECOPAZ</b>					
363	Leche descremada liquido	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
364	Leche de entera liquido	90	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
365	Yogurt dietetico	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
366	Yogurt no dietetico	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
367	Flan	40	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
368	Crema de leche	20	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
369	Arroz	20	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
370	Mermelada de guayaba	10	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
371	Azucar blanca	30	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
372	Edulcorante líquido	15	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022

373	Oregano	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
374	Pimienta	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
375	Comino	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
376	Laurel de España	3	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
377	Curry	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
378	Extracto de tomate	20	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
379	Fideos	10	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
380	Fideos	10	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
381	Fideos	30	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
382	Edulcorante líquido	17	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
383	Salsa de soja	8	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
384	Ñoquis	50	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
385	Disco para pastelón	80	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
386	Harina de maíz	22	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA CECOPAZ</b>					
387	Carnaza de 1ra	107	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
388	Carnaza de 1ra	107	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
389	Carnaza de 1ra	30	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
390	Carnaza de 1ra	60	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
391	Muslo de pollo	60	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
392	Carne de cerdo	20	Kilo	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (HORTALIZAS) PARA CECOPAZ</b>					
393	Acelga	8	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
394	Ajo	7	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
395	Berenjena	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
396	Cebollita en hoja	4	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
397	Lechuga	7	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
398	Espinaca	8	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
399	Albahaca	4	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
400	Papa negra	2	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
401	Remolacha	4	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
402	Pepino	2	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022

403	Perejil	29	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
404	Zapallito	6	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
405	Mandioca	10	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA CECOPAZ</b>					
406	Banana	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
407	Manzana	5	Unidad	Asunción, Campo Grande, Avda. Dr. Semidei e/ Ita. Giraduría del CECOPAZ.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS PARA LAS TEE</b>					
408	Carne vacuna enlatada	40	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
409	Huevo de gallina	50	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
410	Mayonesa	30	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
411	Leche de entera liquido	100	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
412	Vinagre blanco	55	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
413	Jugo elaborado a base de extracto de frutas	31	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
414	Edulcorante líquido	50	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
415	Choclo en lata	320	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
416	Pan blanco	300	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
417	Durazno en almibar en lata	360	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
418	Picadillo de carne vacuna enlatada	500	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
419	Sardina	459	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
420	Atún	460	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
421	Manteca	235	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
422	Extracto de tomate	50	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
423	Poroto rojo	4	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
424	Harina de Trigo	84	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
425	Azucar blanca	35	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
426	Grasa Vegetal	100	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS CARNICOS PARA LAS TEE</b>					
427	Pollo entero	480	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
428	Muslo de pollo	64	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
429	Puchero 1ra	760	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
430	Carne de cerdo	700	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
431	Costilla	204	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022

432	Surubi	150	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
433	Pacú	160	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
<b>EMBUTIDOS Y DERIVADOS PARA LAS TEE</b>					
434	Queso para sandwich	55	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
435	Queso Tipo Paraguay	130	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
436	Fiambre	160	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
437	Pate	250	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
438	Hamburguesa de carne vacuna	2.858	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
439	Pancho	120	Kilo	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
<b>PRODUCTOS PERECEDEROS (FRUTAS) PARA LAS TEE</b>					
440	Naranja	84	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022
441	Banana	75	Unidad	Asunción, Avda. Autopista Nú Guazú y Dr. Semidei. Giraduría TEE.	31/12/2022

- a. La entrega de los bienes podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, y de acuerdo a la necesidad de la Unidad Responsable de la ejecución presupuestaria. Dicha solicitud se hará efectiva a través de una Orden de Compra debidamente firmada por los responsables de la línea presupuestaria, y enviada a la empresa adjudicada.
- b. El plazo de entrega de los bienes será a más tardar dentro de tres (03) días calendarios posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra por parte de la empresa adjudicada, o en el plazo establecido en la orden, a excepción de los ítems 299 al 314 los cuales podrán hacer entrega dentro de cinco (05) días calendarios posterior a la fecha de recepción de la orden de compra, debido a la ubicación geográfica de la misma.
- c. En caso de la no recepción del suministro en el plazo previsto, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la Convocante procederá conforme a lo estipulado en las Condiciones Generales y especiales del Contrato.
- d. El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción. La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción de Bienes para la recepción de los bienes adjudicados.
- e. El Comité de Recepción de Bienes, actuando como representante autorizado de la contratante, realizará la fiscalización de los bienes al momento de su entrega, exigiendo al PROVEEDOR que los bienes adjudicados cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones electrónico, y en este contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a TRES (03) días hábiles, contados a partir de la fecha de su rechazo.

## 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))

## 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	Abril 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	Mayo 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	Julio 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	Agosto 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	Octubre 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	Noviembre 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción	Diciembre 2022

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

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

### 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:

7. 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.
8. 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:

Los precios señalados en este documento, comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en los que incurra el oferente en la ejecución del Contrato. Los precios cotizados por el Proveedor estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas; Formula a aplicar:

$Pr = P \times IPC1 / IPC0$  Dónde:

Pr = Precio Reajustado

P = Precio Adjudicado

IPC1= Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro

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

No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado. El reajuste tendrá aplicación sobre los servicios entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Comando de las Fuerzas Militares.

## Porcentaje de multas

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

0,50 %

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

0,50

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

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

## 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 modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## Limitación de responsabilidad

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

## Responsabilidad del proveedor

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

## Fuerza mayor

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

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

## Causales de terminación del contrato

### 1. Terminación por Incumplimiento

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

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

### 2. Terminación por Insolvencia o quiebra

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

### 3. Terminación por conveniencia

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

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

- i. Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o
- ii. Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

## Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

## Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

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

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

## Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:

(i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o

(ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor

(iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

## MODELO DE CONTRATO

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

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

# FORMULARIOS

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

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

