

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Policia Nacional / Ministerio del Interior  
Policia Nacional**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA POLICÍA  
NACIONAL - PLURIANUAL**  
(versión 2)

ID de Licitación:

**480008**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**19/05/2026**

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

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

|                         |                                            |                          |                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| ID de Licitación:       | 480008                                     | Nombre de la Licitación: | Adquisición de Productos Alimenticios para la Policía Nacional - Plurianual    |
| Convocante:             | Policia Nacional / Ministerio del Interior | Categoría:               | 50000000 - Productos quimicos incluyendo los bio-quimicos y gases industriales |
| Unidad de Contratación: | Policia Nacional                           | Tipo de Procedimiento:   | LPN - Licitación Pública Nacional                                              |

### Etapas y Plazos

|                                |                                           |                               |                  |
|--------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|------------------|
| Lugar para Realizar Consultas: | EN EL SICP                                | Fecha Límite de Consultas:    | 25/05/2026 12:00 |
| Lugar de Entrega de Ofertas:   | A través del portal, Oferta electrónica   | Fecha de Entrega de Ofertas:  | 29/05/2026 09:00 |
| Lugar de Apertura de Ofertas:  | A través del portal, Apertura electrónica | Fecha de Apertura de Ofertas: | 29/05/2026 09:30 |

### Adjudicación y Contrato

|                          |                                          |           |       |
|--------------------------|------------------------------------------|-----------|-------|
| Sistema de Adjudicación: | Lote                                     | Anticipo: | 20.0% |
| Vigencia del Contrato:   | Hasta cumplimiento total de obligaciones |           |       |

### Datos del Contacto

|           |                                 |                     |                       |
|-----------|---------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Nombre:   | EUGENIO GREGORIO LLAMAS DELGADO | Cargo:              | JEFE INTERINO         |
| Teléfono: | 021442200                       | Correo Electrónico: | uoc.policia@gmail.com |

# ADENDA

## Adenda

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

### ADENDA N° 1 - V2

Sres. Oferentes

#### Presente

El Departamento de la Unidad Operativa de Contratación (UOC), de conformidad al Art. 48, Ley N° 7021/22, procede a efectuar MODIFICACIONES al Pliego de Bases y Condiciones.

Asimismo, les recordamos que cualquier modificación a las bases de la contratación resuelta por la contratante será considerada como parte integrante de las mismas y conlleva la necesidad de establecer prórrogas para la presentación de ofertas.

- 1- MODIFICASE, en el SICIP, en el apartado Datos de la Convocatoria, Etapas y Plazos.
- 2- MODIFICASE, en el SICIP, en el apartado Productos/Bienes/Servicios.
- 3- MODIFICASE, en el PBC, en el apartado Requisitos de participación y criterios de evaluación - Capacidad Técnica.
- 4- MODIFICASE, en el PBC, en el apartado Suministros requeridos - especificaciones técnicas/Detalle de los bienes y/o servicios.
- 5- MODIFICASE, en el PBC, en el apartado Requisitos de participación y criterios de evaluación - Experiencia.
- 6 - MODIFICASE, en el PBC, en el apartado Datos de la Convocatoria - Muestras.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Datos de la convocatoria

- Muestras

Sección: Requisitos de participación y criterios de evaluación

- Experiencia requerida
- Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia
- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Detalle de los bienes y/o servicios
- Plan de entrega de los bienes

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace: <https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/1f1197b6-e148-6b6a-9c8f-aba0eede33b/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

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

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

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

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

## DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

### Datos de la Convocatoria

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

### Difusión de los documentos de la Convocatoria

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

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

#### Criterios sociales y económicos:

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

#### Criterios ambientales:

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

#### Conducta empresarial responsable:

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

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

### Aclaración de los documentos de la convocatoria

#### 1. Consultas electrónicas

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

#### 2. Respuestas y aclaraciones

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación. Sin embargo, a los efectos legales, la

aclaración será considerada parte integrante del documento cuyo contenido aclare.

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

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

### 4. Emisión de aclaraciones sobre Adendas

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

### 5. Junta de aclaraciones

La convocante podrá establecer una Junta de Aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas realizadas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o diferirlas para responderlas conforme a los plazos de respuesta o emisión de adendas. En todos los casos, se deberá levantar un acta circunstanciada.

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

## Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.
5. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Ofertas sea instrumentada a través de Declaración Jurada, deberá estar firmada en todas sus páginas.

## Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas en la fecha y hora que se indican en el SICP.

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la apertura de ofertas.

En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas, quedarán sujetos a la nueva fecha prevista.

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

## Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

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

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

## Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano.

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

No Aplica

## Lista de Precios

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

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.
- e) En todos los casos, independiente al sistema de adjudicación, el oferente deberá indicar el CPEN respectivo al ítem ofertado, en caso de contar. Dicho atributo tendrá carácter formal siendo susceptible de aclaraciones por parte del comité de evaluación.

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

- a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y;
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

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

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

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

## Abastecimiento simultáneo

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

### Abastecimiento simultaneo:

Se solicita el Abastecimiento Simultaneo del 50%, 30% y 20% de los siguientes productos: **Carne vacuna fresca en Res, Pollo entero congelado, Harina.**

### Condiciones de entrega por empresa adjudicada:

#### LOTE N° 01 CARNE VACUNA EN RES AÑO 2026.

- La empresa adjudicada con el 50%, debe proveer de manera semanal **6.776 Kg.** de carne vacuna en res, y de manera mensual **27.104 Kg.** de carne vacuna en res, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 30%, debe proveer de manera semanal **4.066 Kg.** de carne vacuna en res, y de manera mensual **16.262 Kg.** de carne vacuna en res, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 20%, debe proveer de manera semanal **2.710 Kg.** de carne vacuna en res, y de manera mensual **10.841 Kg.** de carne vacuna en res, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.

#### LOTE N° 01 CARNE VACUNA EN RES AÑO 2027.

- La empresa adjudicada con el 50%, debe proveer de manera semanal **18.750 Kg.** de carne vacuna en res, y de manera mensual **75.000 Kg.** de carne vacuna en res, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 30%, debe proveer de manera semanal **11.250 Kg.** de carne vacuna en res, y de manera mensual **45.000 Kg.** de carne vacuna en res, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 20%, debe proveer de manera semanal **7.500 Kg.** de carne vacuna en res, y de manera mensual **30.000 Kg.** de carne vacuna en res, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.

#### LOTE N° 07 POLLO ENTERO CONGELADO AÑO 2026.

- La empresa adjudicada con el 50%, debe proveer de manera semanal **5.957 Kg. de pollo entero congelado**, y de manera mensual **23.828 Kg.** de pollo entero congelado, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 30%, debe proveer de manera semanal **3.574 Kg.** de pollo entero congelado, y de manera mensual **14.297 Kg.** de pollo entero congelado, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 20%, debe proveer de manera semanal **2.383 Kg.** de pollo entero congelado, y de manera mensual **9.531 Kg.** de pollo entero congelado, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.

#### LOTE N° 07 POLLO ENTERO CONGELADO AÑO 2027.

- La empresa adjudicada con el 50%, debe proveer de manera semanal **18.750 Kg.** de pollo entero congelado, y de manera mensual **75.000 Kg.** de pollo entero congelado, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.

- La empresa adjudicada con el 30%, debe proveer de manera semanal **11.250 Kg.** de pollo entero congelado, y de manera mensual **45.000 Kg.** de pollo entero congelado, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 20%, debe proveer de manera semanal **7.500 Kg.** de pollo entero congelado, y de manera mensual **30.000 Kg.** de pollo entero congelado, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.

#### LOTE N° 16 HARINA AÑO 2026

- La empresa adjudicada con el 50%, debe proveer de manera semanal **8.750 Kg.** de harina de trigo, y de manera mensual **35.000 Kg.** de harina de trigo, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 30%, debe proveer de manera semanal **5.250 Kg.** de harina de trigo, y de manera mensual **21.000 Kg.** de harina de trigo, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 20%, debe proveer de manera semanal **3.500 Kg.** de harina de trigo, y de manera mensual **14.000 Kg.** de harina de trigo, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.

#### LOTE N° 16 HARINA AÑO 2027

- La empresa adjudicada con el 50%, debe proveer de manera semanal **18.750 Kg.** de harina de trigo, y de manera mensual **75.000 Kg.** de harina de trigo, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 30%, debe proveer de manera semanal **11.250 Kg.** de harina de trigo, y de manera mensual **45.000 Kg.** de harina de trigo, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.
- La empresa adjudicada con el 20%, debe proveer de manera semanal **7.500 Kg.** de harina de trigo, y de manera mensual **30.000 Kg.** de harina de trigo, hasta el cumplimiento total de la adjudicación.

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En guaraníes para todos los oferentes.

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

## Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. Adicionalmente, la convocante podrá requerir copias de las ofertas en la cantidad indicada en este apartado, las copias deberán estar indicadas como tales.

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

Cantidad de copias requeridas:

No Aplica

## Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

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

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

La convocante podrá determinar el método de presentación de ofertas en un sobre o en doble sobre. En este último caso, el primer sobre contendrá la oferta técnica, incluyendo los documentos que acrediten la personería del oferente y el segundo sobre, contendrá la oferta económica. En caso de presentación de ofertas físicas, las mismas deberán ser entregadas a la convocante en sobres cerrados. Cuando las mismas deban ser presentadas en doble sobre, la convocante deberá resguardar las ofertas técnicas y económicas hasta su apertura.

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

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

## Documentos de la oferta

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

### 1. Constancia del Perfil del proveedor.

#### 1.1 Ofertas físicas

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

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

#### 1.2 Ofertas electrónicas

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

### 2. Confidencialidad de documentos.

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

## Ofertas Alternativas

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

No Aplica

## Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas por:

60

días corridos.

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

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

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

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

### 1. Instrumentación y porcentaje

1.1 La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las siguientes formas:

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

1.2 En los casos de contratos abiertos las garantías se regirán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.

1.3 En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria o Declaración Jurada, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".

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

- 2.1. En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser presentada de la siguiente manera:
- Consortio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.
  - Consortio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.
3. **Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas**
- 3.1. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
- Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
  - Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
  - Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
- 1.1 Firmar el contrato,
  - 1.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
  - 1.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
  - 1.4 Cuando se compruebe que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
  - 1.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

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

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta será de:

90

días corridos.

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

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

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

## Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

### 1. Ofertas físicas.

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

### 1.2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- Realizadas antes del plazo límite establecido para el acto de apertura de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "RETIRO", y;
- Realizadas antes del plazo límite establecido para la presentación de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "SUSTITUCIÓN" o "MODIFICACIÓN".

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

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

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

### 2. Ofertas electrónicas.

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

## Apertura de ofertas

### 1. Desarrollo del acto de apertura de ofertas.

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

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

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

1.4. Luego se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

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

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

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

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

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

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

1.8. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

### 2. Comunicación del acta de apertura.

2.1. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICP para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

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

## Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

### 1. Difusión de la visita

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

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

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

### 2. Desarrollo de la visita.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes. Los representantes de los oferentes que asistan a la visita podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.

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

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

## Autorización del Fabricante

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

Aplica para todos los lotes.

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

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

## Muestras

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

Se requiere muestras para los siguientes productos: FIDEO, ACEITE DE SOJA, LEVADURA FRESCA, MARGARINA INDUSTRIAL, ANIS CODIMENTO, ANTIMOHO, AZUCAR, HARINA, ARROZ, YERBA, HUEVO DE GALLINA, SAL GRUESA, BEBIDAS GASEOSAS DE 2 LITROS, BEBIDAS GASEOSAS DE 250 ML., BEBIDAS ISOTÓNICAS, BEBIDAS ENERGIZANTES, JUGO EN POLVO, DISCO PARA EMPANADA, SALSA DE SOJA, ENLATADOS, QUESO RALLADO, CONDIMENTOS, CAFÉ, CARNE VACUNA ENLATADA, PICADILLO DE CARNE, LECHE CHOCOLATADA, JUGO EN CARTÓN, GALLETITAS, ALIMENTO PARA EQUINO, ALIMENTO PARA CANES, LECHE ENTERA LÍQUIDO CAJA DE 12 UNIDADES, COCIDO CON LECHE DE 25 GRS., CHIPA PIRU O CHIPITA, AZUCAR INDIVIDUAL DE 5 GRAMOS, MERMELADA EN SACHET DE 250 GRS., MANI TOSTADO, COMIDA DESHIDRATADA, SARDINA, DULCE DE BATATA, GALLETITA SALADA.

Plazo para presentación de las muestras: Las muestras deberán ser entregadas el día de la presentación y apertura de las ofertas, en la Tesorería de la Actividad 10 - Comandancia de la Policía Nacional, con dirección: Asunción - Pyo. Independiente esquina Chile, en horario de: 07:00 hasta las 14:00 horas.

**Participarán de la entrega y recepción de Muestras: Oferentes, Miembros del Comité Evaluador, Jefe de Intendencia y 1 Representante de la UOC.**

**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.**

- Condiciones de presentación; Las muestras presentadas deberán estar correctamente identificada, con los siguientes datos como mínimo:

- Identificación de EL PROVEEDOR oferente
- N° y nombre del llamado
- N° de lote
- N° de ítem con descripción del ítem (según lo requerido por la convocante en la lista de precios)
- Marca o Nombre comercial (según lo ofertado en la lista de precios).
- Procedencia Obs.: El oferente podrá agregar los datos que considere necesarios.

Al momento de la presentación de muestras, se deberá acompañar con la Planilla de Muestras, en duplicado, firmado por el representante legal del oferente, según el siguiente modelo.

Identificación de EL PROVEEDOR oferente (membrete)

N° y nombre del llamado

N° de lote

N° de ítem Cantidad Descripción del bien

Marca Procedencia

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: [indicar el nombre completo del firmante] En calidad de: [indicar la calidad jurídica del firmante]

- Cantidad de muestras solicitadas por ítem; Los oferentes deberán presentar muestras de los ítems ofertados en las mismas condiciones en que el producto será entregado en caso de ser adjudicado a fin de que sean verificadas si las mismas corresponden al producto solicitado, en cuanto a especificaciones técnicas. Ej, bolsa, caja, unidad, paquete.

**Criterio de Evaluación de Muestras**

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

El Comité Evaluador verificará que los bienes se ajusten a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones y plantillas del SICP.

Asimismo, serán verificadas la presentación, marca, origen, procedencia y fabricante, los cuales deberán estar impresos en el embalaje primario, que deberá estar de acuerdo a las normativas y el Formulario de la Lista de Precios, los registros RSPA y RE.

- Procedimiento de devolución.

Una vez culminado el proceso de adjudicación, aquellas empresas no adjudicadas y que hayan presentado muestras, podrán retirar las mismas, dentro de los 3 (tres) días hábiles posterior a la notificación de la adjudicación, transcurrido este plazo, la Convocante no se hace responsable de las mismas.

POR ÚNICA VEZ Y SOLO PARA EL CASO DE LAS MUESTRAS NO APLICA : La impresión en tinta indeleble con la frase: USO EXCLUSIVO DE LA POLICÍA NACIONAL/ PROHIBIDA SU VENTA.

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

### Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

### Plazo de reposición de bienes

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

3 (tres) días hábiles, contados a partir de la comunicación del rechazo

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

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

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

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

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

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

No Aplica

### Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

## Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

## Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

## Conflicto de Interés

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

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

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

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

## Requisitos de Calificación

**Calificación Legal.** Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22. Esta declaración forma parte del formulario de oferta.

Serán rechazadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

**1º** Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

**2º** Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incurso en las causales previstas en el Art 21 de la Ley N° 7021/22.

**3º** Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos d) y e) del artículo 21 de la Ley, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.

**4º** Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá contratar con el Estado, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

**5º** Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, en el Registro de Proveedores del Estado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP. Con el objeto de verificar si los directores,

gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos h), i), y j) de la Ley 7021/22, además la convocante se encuentra facultada de solicitar informes internos institucionales para el cotejo de la información con respecto a los incisos mencionados. La declaración jurada deberá contar con información vigente al momento de la presentación de las ofertas y el oferente será responsable de la actualización del documento que obre en el registro de proveedores del Estado. En caso de que el oferente no cuente con dicho Formulario en su registro, la Convocante procederá a solicitarlo durante la etapa de evaluación de ofertas. Si el oferente no responde el pedido o no remite el citado Formulario, se procederá al rechazo de la oferta.

6° El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de sancionados de la DNCP.

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

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

Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

## Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

## Análisis de precios ofertados

### Para evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio.

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

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

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

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

### Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios.

En cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

## Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

Precio de compra (IVA incluido), flete Gs/km, Gastos administrativos y financieros, Margen de rentabilidad, Precio de Venta (IVA incluido), impuestos, retenciones, entre otros.

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

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

## Certificado de Producto y Empleo Nacional – CPS

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

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

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

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

**b) Oferentes en Consorcio:**

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

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

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

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

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Formulario de Oferta (*)</b><br><i>[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente. En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]</i> |
| <b>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</b><br><i>[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.</i>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)</b>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. (**)</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>8. Documentos legales. Oferentes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>8.1. Personas Físicas.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.(*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC(*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)                                         |
| <b>8.2. Personas Jurídicas.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución, según el tipo de sociedad y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (**)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| c. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar a la persona jurídica, otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>8.3. Oferentes en Consorcio en formación.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| a. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio, en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio en formación y que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención para consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <p>I. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por escritura pública, o</p> <p>II. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por acuerdo privado. Cada integrante del consorcio que sea persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes. (Personas Físicas) y, las personas jurídicas domiciliadas en Paraguay deberán presentar los documentos requeridos para Oferentes (Personas Jurídicas).</p> |
| c. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes) (*).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>8.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <p>i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio.</p> <p>ii. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

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

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio. Para los casos en que se utilice el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (\*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente, en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

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

## Capacidad Financiera

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

1- Para contribuyentes de IRE GENERAL: Deberá cumplir con el siguiente parámetro de los años (2022, 2023, 2024).-

a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente  
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total  
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años

c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.  
El promedio en los 3 últimos años, no deberá ser negativo.

2- Para contribuyentes de IRPC/IRE SIMPLE: Deberá cumplir el siguiente parámetro:  
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).  
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años (2022, 2023, 2024).-

3- Para contribuyentes de IRP/IRP-RSP, Deberá cumplir el siguiente parámetro:  
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).  
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años (2022, 2023, 2024).-

4- Para contribuyentes exclusivamente del IVA General. Deberá cumplir el siguiente parámetro:  
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).  
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos (36) treinta y seis meses.

Observación: Para los casos de Consorcios, se requerirá que un 60% (sesenta por ciento) correspondan al líder del consorcio y el 40% (cuarenta por ciento) a los demás integrantes del mismo, para cumplir los índices financieros solicitados.

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

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

1. Balance General y Estado de Resultados de los años 2022, 2023, 2024 para contribuyente de IRE GENERAL.
2. Presentación del Formulario N° 501 años 2022, 2023, 2024 para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.-
3. Presentación del Formulario N° 515 años 2022, 2023, 2024 para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.-
4. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los 36 treinta y seis últimos meses.

## Experiencia requerida

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

- 1- Existencia Legal de la firma de por lo menos tres (3) años de antigüedad, que será comprobada desde la fecha de inscripción en el Registro Único de Contribuyente.
  - 2- Demostrar experiencia en el suministro de productos alimenticios para personas a Instituciones Públicas y/o Privadas en los últimos 4 (cuatro) años (2022, 2023, 2024 y 2025) en un porcentaje equivalente del 50% del monto ofertado. Para dicho efecto se deberá presentar contratos y/o facturaciones en sumatoria de los 4 últimos años con su respectiva recepción final y/o constancia de cumplimiento, pudiendo presentarse los que fueren necesarios para acreditar el volumen (50% del monto de la oferta) solicitado.
- Observación: En el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO la empresa Líder deberá cumplir con el 70% de los requisitos de calificación en cuanto a la Experiencia Requerida solicitada por la convocante, mientras que los demás miembros del consorcio deberán cumplir con el 30% de lo solicitado.

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

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Constancia de RUC emitida por la DNIT.
  2. Cuadro de Resumen con los montos de las facturaciones y/o Contratos que avalen la experiencia requerida junto con las documentaciones que avalen dichos montos:
    - a) copia de contratos con sus respectivas recepciones finales expedida por la Contratante o cliente receptor de los bienes/servicios proveídos;y/o,
    - b) copia de las facturaciones con sus respectivas recepciones finales expedida por la Contratante o cliente receptor de los bienes/servicios proveídos.
- OBSERVACIÓN: a fin de evitar duplicado en el cálculo de la sumatoria en la experiencia requerida se sugiere enviar solamente los contratos o las facturas que acrediten el criterio exigido.

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

oferta y presentar otra documentación a los efectos de acreditar el giro comercial.

## Capacidad Técnica

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

- Contar como mínimo con 2 (dos) unidades de transporte de Productos y Subproductos de Origen Animal (**para lácteos, huevos, transporte de carne bovina y aviar**) con sus respectivas documentaciones vigentes. Podrán ser propios o alquilados.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente, expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, **para los productos que lo requieran para su comercialización (que no sean in natura)**. No se aceptarán documentos en trámite.
- Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social **para los productos que lo requieran para su comercialización (que no sean in natura)**. No se aceptarán documentos en trámite.
- Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal). No se aceptarán documentos en trámite.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal). No se aceptarán documentos en trámite.
- El oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, del fabricante representante y/o distribuidor y en el caso de contar con el, la Autorización para la utilización del Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). (vigente).
- Registro de Marca otorgado por DINAPI, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.
- El Oferente debe presentar la Licencia Ambiental (MADES) Según el Art. 23 de la Ley 7021 del local, propio o alquilado. En cumplimiento con el criterio de "Contrataciones Públicas Sostenibles" estipulado en la Ley 7021/2022 y en cumplimiento a la normativa ambiental vigente (Ley 294/93 de Evaluación de Impacto Ambiental), se aceptarán documentos en trámite.

### **Para productos de Carne Vacuna en Res en todos los casos:**

- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
- Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal). No se aceptarán documentos en trámite.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal). No se aceptarán documentos en trámite.
- Cálculo de kilos carne de animales adquiridos en los periodos 2022-2023-2024-2025 que represente por lo menos el 60% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal y sus respectivas constancias de compra donde conste la cantidad de animales adquiridos).
- Certificado de Marca vigente expedido por DINAPI de las clases 29 y 35 según Clasificación de NIZA, únicamente para productos de carne vacuna. No se admitirán certificados emitidos para derivados de productos cárnicos.

### **Para Productores de carne vacuna en Res:**

- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
- Patente al día del establecimiento ganadero
- Fotocopia autenticada de habilitación del MADES del establecimiento

### **Para Distribuidores, Comercializadores y Productores de carne vacuna en Res:**

- Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero.

En caso de no contar con matadero propio, Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.

- Certificado de Habilitación de Establecimiento vigente emitido por SENACSA (vigente)
- Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del MADES del matadero.
- En caso de arrendamiento de cámaras, deberá presentarse copia autenticada del contrato.

En caso de ser compradores de animales vacunos en feria: Constancia de Ferias donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2022- 2023-2024-2025 que represente por lo menos el 60% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).

### **En caso de adquirir animales de establecimiento ganadero determinado:**

- Contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
- Patente al día del establecimiento ganadero
- Fotocopia autenticada de habilitación del MADES del establecimiento

### **-Para Distribuidores, Comercializadores de Cortes de Carne Vacuna:**

- Registro del establecimiento del frigorífico autorizante, vigente emitido por SENACSA
- Registro de Empresa vigente emitido por SENACSA del oferente y del frigorífico autorizante
- Registro de Firmas vigente emitido por SENACSA del oferente y del frigorífico autorizante
- Certificado de registro de marca expedido por DINAPI de la marca ofertada
- Constancia emitida por el frigorífico donde conste la cantidad de adquirida por el oferente en los periodos 2022- 2023-2024-2025 y que represente por lo menos el 60% de la cantidad ofertada
- El personal asignado para la entrega deberá estar identificado con el uniforme de la empresa y cumplir con los procedimientos y buenas prácticas para la entrega de los productos.

En el caso de que el PBC requiera cámaras frigoríficas, DECLARACION JURADA EN LA CUAL EL OFERENTE MANIFIESTA que cuenta con Cámaras frigoríficas con 100 m3 de almacenamiento **como mínimo** para carnes PROPIO O ALQUILADO con la finalidad de cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas (EL PRODUCTO AL MOMENTO DE LA ENTREGA DEBERA CONTAR CON 24hs DE REFRIGERACION COMO MINIMO EN CAMARAS FRIGORIFICAS CON UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 2° A 7° CELSIUS), COMPROBABLE CON LA VISITA TECNICA DEL COMITE DE EVALUACION.

Observación: Se solicita demostrar la Cadena de Autorizaciones expedida por el Fabricante y/o distribuidor Oficial (debidamente habilitado) a favor del oferente.

**En el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO los requisitos documentales solicitados por la convocante en este apartado, de acuerdo al lote ofertado, deberá ser cumplido por al menos un integrante del mismo.**

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

- Contar como mínimo con 2 (dos) unidades de transporte de Productos y Subproductos de Origen Animal (**para lácteos, huevos, transporte de carne bovina y aviar**) con sus respectivas documentaciones vigentes. Podrán ser propios o alquilados. (Copia autenticada de la cedula verde de los vehículos y/o copia autenticada del contrato de alquiler de los mismos).
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente, expedido por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, **para los productos que lo requieran para su comercialización (que no sean in natura)**. No se aceptarán documentos en trámite.
- Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social **para los productos que lo requieran para su comercialización (que no sean in natura)**. No se aceptarán documentos en trámite.
- Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal). No se aceptarán documentos en trámite.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal). No se aceptarán documentos en trámite.
- El oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, del fabricante representante y/o distribuidor y en el caso de contar con el, la Autorización para la utilización del Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). (vigente).
- Registro de Marca otorgado por DINAPI, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.
- El Oferente debe presentar la Licencia Ambiental (MADES) Según el Art. 23 de la Ley 7021, del local, propio o alquilado. En cumplimiento con el criterio de "Contrataciones Públicas Sostenibles" estipulado en la Ley 7021/2022 y en cumplimiento a la normativa ambiental vigente (Ley 294/93 de Evaluación de Impacto Ambiental). se aceptarán documentos en trámite.

### Para productos de Carne Vacuna en Res en todos los casos:

- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
- Certificado de Habilitación de Empresa Oferente expedido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal). No se aceptarán documentos en trámite.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA (para productos, sub productos de origen animal). No se aceptarán documentos en trámite.
- Cálculo de kilos carne de animales adquiridos en los periodos 2022-2023-2024-2025 que represente por lo menos el 60% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal y sus respectivas constancias de compra donde conste la cantidad de animales adquiridos).
- Certificado de Marca vigente expedido por DINAPI de las clases 29 y 35 según Clasificación de NIZA, únicamente para productos de carne vacuna. No se admitirán certificados emitidos para derivados de productos cárnicos.

### Para Productores de carne vacuna en Res:

- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
- Patente al día del establecimiento ganadero
- Fotocopia autenticada de habilitación del MADES del establecimiento

### Para Distribuidores, Comercializadores y Productores de carne vacuna en Res:

- Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero.

En caso de no contar con matadero propio, Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.

- Certificado de Habilitación de Establecimiento vigente emitido por SENACSA (vigente)
- Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del MADES del matadero.
- En caso de arrendamiento de cámaras, deberá presentarse copia autenticada del contrato.

En caso de ser compradores de animales vacunos en feria: Constancia de Ferias donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2022- 2023-2024-2025 que represente por lo menos el 60% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).

### En caso de adquirir animales de establecimiento ganadero determinado:

- Contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
- Patente al día del establecimiento ganadero
- Fotocopia autenticada de habilitación del MADES del establecimiento

### -Para Distribuidores, Comercializadores de Cortes de Carne Vacuna:

- Registro del establecimiento del frigorífico autorizante, vigente emitido por SENACSA
- Registro de Empresa vigente emitido por SENACSA del oferente y del frigorífico autorizante
- Registro de Firmas vigente emitido por SENACSA del oferente y del frigorífico autorizante
- Certificado de registro de marca expedido por DINAPI de la marca ofertada

-Constancia emitida por el frigorífico donde conste la cantidad de adquirida por el oferente en los periodos 2022- 2023-2024-2025 y que represente por lo menos el 60% de la cantidad ofertada

- El personal asignado para la entrega deberá estar identificado con el uniforme de la empresa y cumplir con los procedimientos y buenas prácticas para la entrega de los productos.

-En el caso de que el PBC requiera cámaras frigoríficas, DECLARACION JURADA EN LA CUAL EL OFERENTE MANIFIESTA que cuenta con Cámaras frigoríficas con 100 m3 de almacenamiento como mínimo para carnes PROPIO O ALQUILADO con la finalidad de cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas (EL PRODUCTO AL MOMENTO DE LA ENTREGA DEBERA CONTAR CON 24hs DE REFRIGERACION COMO MINIMO EN CAMARAS FRIGORIFICAS CON UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 2° A 7° CELCIUS), COMPROBABLE CON LA VISITA TECNICA DEL COMITE DE EVALUACION.

Observación: Se solicita demostrar la Cadena de Autorizaciones expedida por el Fabricante y/o distribuidor Oficial (debidamente habilitado) a favor del oferente.

En el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO los requisitos documentales solicitados por la convocante en este apartado, de acuerdo al lote ofertado, deberá ser cumplido por al menos un integrante del mismo.

## Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

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

## Disconformidades, errores y omisiones

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

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

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

- 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.
- Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- En caso que el oferente haya cotizado su precio en moneda extranjera con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

## Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

## Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

En los procedimientos de contratación en los cuales se aplique la combinación de criterios, la evaluación de las ofertas se llevará a cabo con base a la metodología, criterios y parámetros establecidos en los pliegos de bases y condiciones que permitan establecer cuál es aquella que ofrece mayor valor por dinero.

En los demás casos, la convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

## Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la publicación de los documentos en el SICP, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. Dicha notificación, al tiempo de la publicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado de la adjudicación y el informe de evaluación respectivo.

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

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

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

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

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

Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

---

## **Audiencia Informativa**

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

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

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

## Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

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

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

- **Nombre de los Solicitantes y el Cargo Dependencia**
- **Tesorería de la Actividad 2 FREDY MENDRIA**, Comisario MGAP., Tesorero Habilitado Pagador.
- **Tesorería de la Actividad 5 LENNY DANEI**, Comisario Principal MCP., Tesorero Habilitado Pagador.
- **Tesorería de la Actividad 6 HUGO NOGUERA**, Comisario Principal MCP., Tesorero Habilitado Pagador.
- **Tesorería de la Actividad 7 NORMA ARGUELLO**, Comisario Principal MCP., Tesorero Habilitado Pagador.
- **Tesorería de la Actividad 8 MIRIAN AÑAZCO**, Comisario Principal MCP., Tesorero Habilitado Pagador.
- **Tesorería de la Actividad 10 DAVID VERA**, Comisario Principal MCP., Tesorero Habilitado Pagador.
- **Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.**
- Mediante la adquisición de productos alimenticios, es con la finalidad de adquirir alimentos para los Institutos de Formación Profesional, para el Personal Policial de las distintas dependencias, a fin de cubrir los distintos Servicios Policiales como ser Servicio Caacupé, Operativo Verano, Manifestaciones varias, Servicio Expo, Fiesta Segura, Cobertura de Eventos Deportivos, Desalojos, Operativo Oñondivepa, Destrucción de Plantación de marihuanas, Operativo Angiru, Invasiones, Cierres de Rutas y otros como Operativos en el Norte del País en la lucha contra el EPP y otros grupos criminales, y con el apoyo constante a las Comisarías, Subcomisarías y Destacamentos, los cuales demandan gran cantidad de Personal y por ende raciones de alimentos en ciento por ciento mientras dure el servicio, han elaborado las especificaciones técnicas de acuerdo a brindar las necesidades básicas al Personal Policial.
- **Justificar la planificación.** (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal)
- El presente llamado, es un llamado sucesivo, ya se encuentra en el Plan Anual de Compras.
- **Justificar las especificaciones técnicas establecidas.**
- Que, la Adquisición de Productos Alimenticios, es a fin de adquirir alimentos para los Institutos de Formación Profesional, para el Personal Policial de las distintas dependencias, a fin de cubrir los distintos Servicios Policiales como ser Operativo Caacupé, Operativo Verano, Manifestaciones varias, Servicio Expo, Fiesta Segura, Cobertura de Eventos Deportivos, Desalojos, Operativo Oñondivepa, Destrucción de Plantación de marihuanas, Operativo Angiru, Invasiones, Cierres de Rutas y otros como Operativos en el Norte del País en la lucha contra el EPP y otros grupos criminales, los cuales demandan gran cantidad de Personal y por ende raciones de alimentos en ciento por ciento mientras dure el servicio y con el apoyo constante a las Comisarías, Subcomisarías y Destacamentos, han elaborado las especificaciones técnicas de acuerdo a brindar las necesidades básicas al Personal Policial

## Especificaciones Técnicas "CPS"

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

El propósito de la Especificaciones Técnicas (EETT), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las EETT detalladas teniendo en cuenta que:

- Las EETT sirven de referencia para verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente", remitiendo la aclaración respectiva. Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren

que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.

- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.

- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:

- (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
- (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
- (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
- (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
- (e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.

- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo a la de Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta datos sobre una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá detallar la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

|                                                    |      |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |
|----------------------------------------------------|------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Lote 1 - CARNE VACUNA EN RES                       |      |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |
| Act.                                               | Ítem | Descripción                                 | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unidad de Medida<br>Presentación |
| 2                                                  | 1    | Carne Vacuna fresca en Res, 120 kg como mín | Deberá ser fresca en res al gancho, de novillo, en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 120 Kilogramos como mínimo a 150 kilogramos como máximo (por media res), de calificación en el mercado de exportación. Deberá de estar en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, vidrios, pelos, cueros, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinales, etc.) y químicos, o cualquier otra sustancia que indique que el producto no cumpla con las normas de inocuidad; el producto debe de ser fresco de animales sanos. Debe de presenta un color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura, si contiene grasa, ésta deberá presentar un color blanco cremoso y olor fresco. La merma no será mayor al 3% del peso del producto, estará libre de abscesos, tumoraciones y hematomas. Deberá contar con 24 horas de refrigeración como mínimo en cámaras frigoríficas posterior al faenamiento, con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius. Para el traslado, deberá contar con el certificado de autorización emitido por la SENACSA y beberá ser colgados (enganchado), bien separados y no apilonados. El transporte deberá de ser en camiones refrigerados destinado exclusivamente a este objeto, lo que en todo momento deberá encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad habilitados por la SENACSA y que mantenga la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío.<br><br>Por Resolución N° 530/2025 de la SENACSA, el marcado sanitario se hará sobre la superficie externa de las medias canales, con tinta de grado alimentario, en TRES áreas (paleta, costillar y cuarto trasero) de manera que, si las medias canales se cortan en cuatros, cada pieza lleve una marca sanitaria, el incumplimiento explicito de la misma será motivo de devolución del producto. El producto será por Kilogramos limpio. | Kilogramos<br>Unidad             |
| Lote 2 - CARNE VACUNA, CORTE (COSTILLA DE PRIMERA) |      |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |
| Act.                                               | Ítem | Descripción                                 | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unidad de Medida<br>Presentación |

2

1

Carne Vacuna,  
Corte  
Costilla de  
Primera

Costilla de Primera, vacuna cortado con sierra eléctrica en tiras de 7 a 10 cm. de espesor en sentido perpendicular a los huesos, provenientes de las primeras costillas y con menos grasa, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, Transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, ENVASADO AL VACIO y proporcionado en Cajas de Cartón, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico; preferentemente de procedencia nacional. Cotizar por kilogramo.

Kilogramos

Caja

Lote 3 - CARNE VACUNA, CORTE (LOMO)

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1

CARNE VACUNA,  
CORTE (LOMO)

Carne Vacuna, (Lomo) limpias, frescas y conservados en buen estado, como mínimo 24 hs. de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación, de buena calidad caracterizada por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso, ENVASADO AL VACIO y proporcionado en Cajas de Cartón, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico; preferentemente de procedencia nacional. Cotizar por kilogramo.

Kilogramos

Caja

Lote 4 - PUCHERO DE 1ERA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

7

1

PUCHERO DE  
1ERA

Puchero de 1°, de carne vacuna , cortado en porciones medianas , limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Habilitado por el INAN, provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. Se cotiza por kilogramo.

Kilogramos

Unidad

Lote 5 - CARNAZA DE 1ERA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

7

1

CARNAZA DE  
1ERA

De carne vacuna (rabadilla, carnaza de primera, lomo, bola de lomo), limpia de grasas y fibras, garantizando la cadena de frío a temperatura adecuada de 0° a 4° C y libre de insectos, polvos o sustancias extrañas, sin olor desagradable, que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA), Habilitado por el INAN con R.E., R.S.P.A., Fecha de faena a la vista del envase secundario; provistas en vehículos refrigerados apropiados conforme a lo establecido por la Ordenanza vigente; preferentemente de procedencia nacional. Se cotiza por kilogramo.

Kilogramos

Unidad

Lote 6 - PAQUETE DE CARNE VACUNA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

10

1

Paquete de carne vacuna

Paquete de cortes vacuno la rueda, INCLUYE LOS SIGUIENTES CORTES: CARNAZA BLANCA (NALGA DE AFUERA), INCLUYE PECETO: entre 8 a 9 kg. CARNAZA NEGRA (NALGA DE ADENTRO): entre 7 a 8 kg. BOLA DE LOMO: entre 7 a 8 kg. Carnes limpias, frescas y conservados en buen estado, como mínimo 24 hs. de reposo posterior al faenamiento vacuno, de tipo exportación. ENVASADO AL VACIO. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, terneza, jugosidad, atractivo aroma, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco nacarado o blanco cremoso. Transportado en vehículos habilitados por la autoridad competente y conforme a las normas exigidas para el transporte, acompañado de una copia de la fecha de retiro del embarque del frigorífico. Presentación caja de hasta 25 kg.

Kilogramos

Caja

Lote 7 - POLLO ENTERO CONGELADO

Act.

2

10

6

1

Pollo Entero Congelado

Será limpio, libre de contusiones, que presente color blanco a ligeramente amarillento, de consistencia firme, con olor característico, sin menudencias. si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. La presentación podrá ser en bolsas plastillera y/o cajas de cartón nuevas de 14,5 a 16 kilogramos como peso promedio, conteniendo una cantidad no menor de 6 pollos con tamaño uniforme. Envasados individualmente en bolsas de polietileno con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada. Rótulo: Nombre del establecimiento, lote, fecha de producción, código de barra, y con fecha de vencimiento no inferior a 20 días en el momento de la recepción, R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento vigente. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados a una temperatura no superior a 2° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. El producto será cotizado por kilogramos

Kilogramos

Caja

Lote 8 - MUSLO DE POLLO CONGELADO

Act.

2

5

7

8

1

Muslo de pollo congelado

Será limpio, libre de contusiones, que presente color blanco a ligeramente amarillento, de consistencia firme, con olor característico, sin menudencias. si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. La presentación será en formato interfoliadas, en cajas de cartón nuevas de **14,5 kilogramos como mínimo**. Rótulo: Nombre del establecimiento, lote, fecha de producción, código de barra, y con fecha de vencimiento no inferior a 20 días en el momento de la recepción, R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento vigente. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados a una temperatura no superior a 2° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. El producto será cotizado por kilogramos.

Kilogramos

Caja

Lote 9 - FIDEOS

Act.

Ítem

Descripción

Especificaciones Técnicas

Unidad de Medida

Presentación

2

Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas variedades: cortadito, cintita, espagueti, tallarín o moñito siendo estas solo enunciativas y no limitativas. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases 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. 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 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno en Paquetes de 5 Kilogramos como mínimo. Cotizar por kilo.

10

1 Fideos

Kilogramos Paquetes

Lote 10 - ACEITE VEGETAL DE SOJA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

10

6

|   |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |       |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| 1 | Aceite vegetal comestible de Soja | <p>Aceite de Soja: es el aceite comestible obtenido de la semilla de Glycine máxima L. Merr (soja). Características Organolépticas: Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20° C, Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancio.</p> <p>Con relación a las Especificaciones Técnicas del envase, Contenidos netos, Registros Sanitarios, Especificaciones del Rotulado General y Nutricional y Referencias, los oferentes deberán ajustarse a lo indicado en el Anexo de la CIRCULAR DNCP N° 11/2014 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, publicado en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas <a href="http://www.contrataciones.gov.py">www.contrataciones.gov.py</a>, en la pestaña. Marco Legal/Documentos de interés. La presentación debe ser en bidones de 5 litros.</p> <p>Características Físicoquímicas: Parametros en Minimo; Maximo y Metodología: Dencidad Relativa a 25° C/ 25° C, Min 0,9120; Max 0,9180; Indice de Refraccion a 40° C; Min 1,4690; Max 1,4690; Met AOCS Cc7-25; Indice de Yodo (Wijs); Min 125; Max 143; AOCS Cd 1-25; Indice de Saponificacion; Min 188; Max 195; Met AOCS Cd 3-25; Materia Insaponificable; Max 0,05% 2% AOCS Ca 6° -40; Humedad y Materia volatil a 105° C; Max 0,05%; Met AOCS Ca 2B-38; Indice de Peroxido, mEqo2/Kg; Max 10,0; Met AOCS Cd8-53; Insolubles en éter de petroleo; Max 0,03%; Met AOCS Ca 3° -46; Reaccion de Alphen; Min (-); Met AOCS CB 1-25; Jabones como aleato de sodio; Max 5mg/l; Met AOCS Cc 17-95; Acidez expresado en ácido oleico; Max; 0,06%; Met AOCS Ca 5° -40; Color (Lovibond Cubeta 133,3mm); Min Amarillo; Max 20, Min Rojo; Max 2; Min Azul; Max 0; Met AOCS Cc 3B-45. Cotizar por Litros.</p> | Litros | Bidón |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|

Lote 11 - LEVADURA FRESCA

Act.

| Ítem | Descripción     | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Levadura Fresca | <p>Levadura biológica, fresca y prensada para panificación. Producto no destinado a consumo directo. Según aplicación, Uso Profesional, pastoso en forma de bloque sólido, suave al tacto, húmedo y de característica quebradiza, color blanco crema, Aroma típico y agradable a levadura, materia seca, mayor a 25 % proteína base seca mayor a 40 % - P2O2, base seca mayor a 1,5 %, cenizas 550ª, base seca menor a 8 % en paquete de 500 gramos, de producción Nacional, deberá ser de primera clase, sin mezcla de sustancias extrañas, etc., en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable. Envase: Limpio, sano, inviolable, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, Presentación: caja de cartón con 12,5 kg.</p> <p>25 unidades en paquetes de 500 gramos cada uno, envueltas en celofán. Impresión en el paquete y la caja, lote y fecha de vencimiento: día, mes, año . Envase con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Kilo.</p> | Kilogramos       | Caja         |

Lote 12 - MARGARINA INDUSTRIAL

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

|   |   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |                  |      |                                           |            |                   |
|---|---|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------|------|-------------------------------------------|------------|-------------------|
| 2 | 1 | Margarina Industrial | <p>Crema vegetal 50% lípidos Low Trans , producto de grado alimenticio, que consiste en una emulsión solida de aceites vegetales refinados, mezclados con fase acuosa (Materia Grasa) para uso en masas blancas. Ingredientes: mezcla de aceites vegetales y/o inter esterificados y/o estearina, Agua Aditivos: emulsionante INS 471, poliricinoleato INS 476,antioxidante INS 321, regulador de aceites Ins 330, conservadores INS 202/200 colorante betacaroteno INS160.Presentación caja de cartón con bolsa interior de polietileno en presentación de <b>5 kilogramos como mínimo</b>. Etiqueta impresa con nombre, lote y fecha de vencimiento: día , mes, año. De producción Nacional. Característica del producto: aspectocremoso, textura suave y uniforme, libre de impurezas. Aromatizado, de olor y sabor característico, libre de olores extraños. No contiene sal ni lactosa. Formula estable con 50% de lípidos constituidos por grasa de origen vegetal. Contribuye en el valor nutricional del producto al que se aplique. Uso para elaboración de p a n a d e r í a</p> <p><b>PARAMETROS ESPECIFICACIÓ MIN MAX</b></p> |      |                  |      |                                           | Kilogramos | Caja              |
|   |   |                      | Materia grasa total (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 49.5 | 50.5             |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | Humedad (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |                  | 49.5 |                                           |            |                   |
|   |   |                      | 50.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |                  |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | Ácidos grasos libres (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |                  |      | 0.10                                      |            |                   |
|   |   |                      | 0.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |                  |      | Ind. de peróxido                          |            |                   |
|   |   |                      | (mEq.O/Kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5    |                  |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | Punto de fusión capilar (°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 39.5 | 41.5             |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | Contenido de sólidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |                  |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | N 10.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 22   | 30               |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | N 21.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 13   | 21               |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | N 26.7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 7.0  | 13.3             |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | N 33.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4.0  | 10.0             |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | N 40.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3.0  | 9,0              |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | Información Nutricional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |                  |      |                                           |            |                   |
|   |   |                      | Valor energético 45 kcl= 185kj                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2    | grasa totales 5g | 9    | grasas saturadas 1,67, grasas trans 0,10g | ++.        | Cotizar por Kilo. |

Lote 13 - ANIS CONDIMENTO

Act.

2

| Ítem | Descripción       | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Anis - Condimento | <p>Información Nutricional</p> <p>Tamaño de la porción 50 gr</p> <p>Anís en granos enteros, semillas pequeñas ligeramente curvadas color: marrón-gris olor: agradable característico , Sabor: suave y tierno característico, sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos. Presentaciones: en bolsas de polipropileno resistente en <b>presentaciones de 25 kilogramos</b> etiqueta impresa con nombre, lote y fecha de vencimiento: día, mes, año. de Producción Nacional . Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. <b>Cotizar por kilo.</b></p> | Kilogramos       | Bolsa        |

Lote 14 - ANTIMOHO

Act.

2

| Ítem | Descripción             | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Antimoho para Panadería | <p>Antimoho para panadería: antimoho en polvo coloración blanca de almidón de maíz y fécula de mandioca, olor: característico ,levemente acido, sabor: característico acido. Presentación : bolsas de plástico termo selladas de 20 Kilogramos como mínimo. Etiqueta impresa con nombre , lote y fecha de vencimiento: día, mes, año. De Producción Nacional. Composición</p> <p>propionato de calcio sin gluten previene el crecimiento de mohos, hongos y bacterias. Envase Limpio, Sano, inviolable, con N° de: RE., RSPA. Cotizar por kilos</p> | Kilogramos       | Bolsa        |

Lote 15 -AZÚCAR BLANCA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1

Azúcar blanca 50 KG

Características: endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos industriales apropiados. Un grano de azúcar es entre 30 y 70 % menor que el grano de arroz. Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco, seco, y protegido de la luz solar. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 Kilogramos como mínimo. Cotizar por Kilo.

Kilogramos

Bolsa

2

1

AZUCAR 5 GR. COMO MÍNIMO.

Saquitos o Sobres de endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos industriales apropiados. Un grano de azúcar es entre 30 y 70 % menor que el grano de arroz. Sacarosa purificada y cristalizada, en **Saquitos Individuales de 5 gramos como mínimo**, Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco, seco, y protegido de la luz solar. Presentación; Saquitos o sobres de primer uso de 5 gramos como mínimo. **Cotizar por caja/paquete de 100 unidades.**

UNIDAD

Caja

Lote 16 - HARINA DE TRIGO DE 50 KG

Act.

| Ítem | Descripción           | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Harina de trigo 50 KG | <p>Harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas Tipo Tres ceros (000) para panadería de aspecto normal, el producto obtenido por la molienda de los granos de trigos con rendimiento mínimo del 70% constituyendo una harina fuerte, cuya textura es la de un polvo fino al cual se agrega premix de hierro y vitaminas para cumplir con el programa establecidos en la Legislación Nacional vigente sobre enriquecimiento de harina, conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Aspecto: Polvo fino . Color: blanco . Olor y Sabor : característicos , sin sabores , ni olores extraños. Deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la Legislación Nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarios y/o Código o Legislación Regionales y/o Norma Paraguaya. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo: 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; 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS .<b>Vencimiento : 90 días</b> después de su fecha de elaboración.Ingredientes: harina de trigo, sulfato ferroso, niacina, tiamina, ácido fólico riboflavina, mejoradores de harina Ins 300 y 1100. Presentación del producto: bolsas de 50 Kilogramos. Aditivos: premix (hierro y vitaminas), mejoradores alfa amilasa y acido ascórbico. Características Físicas- Químicas: Humedad 13 , Cenizas: 0,68 , Gluten: 34, Falling Number: 278. Manipulación Segura: no contener sustancias tóxicas para el ser humano. Características Microbiológicas: ausencia de micotoxinas patógenas</p> <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</p> <p>Porción 50 gramos <b>(1/2 taza)</b></p> <p><b>Cantidad por porción COMO MÍNIMO %VD</b></p> <p>Valor Energético 195 Kcal = 819 KJ 10</p> <p>Carbohidratos 37 g 12</p> <p>Proteínas 9 g 12</p> <p>Grasas Totales 0,6 g 1</p> <p>Grasas Saturadas 0g 0</p> <p>Grasas Trans 0g ** 0</p> <p>Fibra alimentaria 3 g 12</p> <p>Sodio 31mg 1</p> <p>Sulfato Ferroso 2,25 mg 16</p> <p>Niacina 1,74 mg 11</p> <p>Tiamina 0,23 mg 19</p> <p>Ácido Fólico 150 ug 63</p> <p>Riboflavina 0,13 g 19</p> <p>Presentación: Bolsas de polietileno resistente de primer uso de 50 kilogramos. Cotizar por Kilo.</p> | Kilogramos       | Bolsa        |

7

2

Harina de trigo en  
paquete 1 KG

Tipo 000, en paquete de 1 kilogramo. vto. mínimo 90 días. Envase íntegro, sin roturas, apto para alimentos. Libre de sustancias extrañas. Color y olor característicos. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento impresos en el paquete. **Se cotiza por kilogramo.**

Kilogramos

Paquete

Lote 17 - GALLETA MOLIDA Y HARINA DE MAIZ

Act.

| Ítem | Descripción                 | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Galleta molida 800 grs. Mín | Galleta molida en paquete de 800 g como mínimo. Libre de sustancias extrañas. Integridad del envase intacta, Fecha de envasado o elaboración y vencimiento, lote e información nutricional impresos en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>                                                                                                                                                                                                                                         | kilogramo        | Paquete      |
| 2    | Harina de maíz 5 KG         | Harina de maíz blanco, pre-cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas. Presentación: Envasado en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo, fresco del día en condiciones refrigeradas. Etiqueta: Debe tener R.E. y R.S.P.A. al día y el molino debe estar habilitado por el SENAVE - MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frío no mayor a los 5° C. y nunca congelado. <b>Se cotiza por kilogramo.</b> | Kilogramo        | Paquete      |

Lote 18 - ARROZ

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1

Arroz largo fino  
Tipo 1 30 KG

Arroz Glaseado largo fino Tipo 1, granos enteros de calidad y color según corresponde, que se abrillanta por fricción con glucosa y/o talco, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. Deberá contar con habilitación por SENAVE y habilitación del INAN, fecha de vencimiento año y mes impresas en forma clara, legible e indeleble, mínimo de tres meses después de la fecha de recepción. Envase: Limpio, sano, impresión legible, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. **Presentación: en bolsas de 30 Kilos.** Cotizar por kilo. El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación: Todos los productos citados deberán reunir las Características Técnicas y Normas exigidas por el Ministerio de Industria y Comercio, el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Ordenanzas Municipales para la Distribución y venta de alimentos al Consumidor. Los productos deberán estar contenidos en envases aptos para estar en contacto con alimentos; que confieran protección contra la contaminación del producto, y salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, con tapa o cierre inviolables y deberán cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 03/92 Reglamento Técnico de criterios generales de envases y equipamientos alimentarios, vigente.

El envase contenedor deberá ser de material resistente al peso contenido en ella, que no permita el deterioro del envase individual, resistente al apilamiento según indicadores del fabricante, con la parte superior e inferior lacrada, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenido. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del 42/58.

Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:

Denominación del alimento  
Peso Neto  
Datos del Establecimiento elaborador  
País de Origen  
Lote  
Fecha de vencimiento  
Lista de Ingredientes  
Datos del Importador, en caso de productos importados  
Condiciones de conservación, cuando corresponda.  
Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda.  
Información Nutricional  
Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

Los productos industrializados y semi industrializados que fueren adjudicados, deberá tener impresas en tinta indeleble las siguientes frases: USO EXCLUSIVO DE LA POLICÍA NACIONAL/ PROHIBIDA SU VENTA.

Kilogramos

Bolsa

7

10

2

Arroz tipo I,  
glaseado 5 KG

Arroz tipo I, glaseado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Deberá contar con habilitación por SENAVE y habilitación del INAN con el número de Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. **Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.**

Kilogramo

Bolsa

7

3

Arroz tipo I,  
parbolizado 5 KG

Arroz tipo I, parbolizado, de granos enteros mínimo 0,2%, humedad de 13/14% sin contaminación de sustancias extraños o granos partidos, mohos, insectos. Habilitación del INAN con el número de Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. Información nutricional, lote, fecha de envasado y vencimiento, impresos en el paquete. Se cotiza por kilogramo. **Presentación en bolsas de paquetes de 5 Kilogramos como mínimo.**

Kilogramo

Bolsa

Lote 19 - YERBA MATE

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

Lote 20 - HUEVO DE GALLINA

Act.

2

5

7

6

Lote 21 - SAL

Act.

|   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |       |
|---|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 1 | Yerba Mate 20 KG como mín | <p>Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que presente alteraciones, que se exhiba o expendan mala apariencia o malos olores y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en bolsas de primer uso, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en bolsas de polietileno de primer uso de 20 kilogramos. Como mínimo. La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos: Olor : característico, Color : verde mate, Sabor : ligeramente amargo</p> <p>Parámetros Mínimos (%) Máximos (%)</p> <p>Humedad a 105°C +/- 0,5°C - 9,00, Cenizas a 550°C - 9,00, Cenizas insolubles en HCL al 10% - 1,50, Extracto acuoso 25,0 -, Cafeína 0,60 -, Hojas desecadas y pulverizadas 70,0 -, Palos - 3,00, Impurezas - 1,00, Semilla de yerba maté - 1,00, Rotulado: En el cuerpo del envase, yerba molienda fina, fecha de vencimiento año y mes, peso neto. Envase, Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A, en bolsas de primer uso de 20 kilos como mínimo. Cotizar por Kilo.</p> | Kilogramos | Bolsa |
|---|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|

| Ítem | Descripción                                | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unidad de Medida | Presentación |
|------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Huevo de gallina Tipo A - Plancha de 30 un | <p>Huevo fresco de gallina tipo A en Planchas de 30 Unidades, (peso por unidad 56 a 65 g)</p> <p>Descripción: Enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados, con cáscara seca. Proveniente de Establecimientos aprobados por SENACSA.</p> <p>Presentación plancha. Cotizar por Plancha de 30 Unidades.</p> | Unidad           | Unidad       |

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1

Sal gruesa **30 KG**  
**com mín**

Con la denominación de Sal yodada, gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal, no debe contener nitritos ni nitratos, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.  
CARÁCTERÍSTICAS GENERALES: El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.  
Características organolépticas y fisicoquímicas: Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.  
Características fisicoquímicas: La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.  
NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO: La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.  
ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL  
De acuerdo a las Reglamentaciones, en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento; 2. Peso Neto; 3. Datos del establecimiento elaborador; 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya); 5. Lote; 6. Lista de ingredientes; 7. Fecha de vencimiento; 8. Datos del importador en casos de productos importados; 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda; 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda; 11. Información Nutricional; 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.  
Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.  
Presentación en Bolsas de Primer uso de 30 kilos como mínimo. Cotizar por kilogramo.

Kilogramos

Bolsa

7

2

Sal fina **1 grs**  
**como mín**

Características: Polvo cristalino, libre de impurezas, finamente molido, iodado. Rotulado: Fecha de vencimiento, lote, peso neto, lista de ingredientes. Envase: Sin roturas, limpio, apto para alimentos, herméticamente cerrado, N° de R.E., R.S.P.A. al día, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.  
Presentación: Caja de 50 sobres de 1 g como mínimo cada uno.

Unidad

Caja

Lote 22 - AGUA MINERAL SIN GAS

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

5

7

8

1

Agua Mineral sin gas **bidón de 20 litros**

Agua Mineral sin gas, en bidón de 20 litros, envasadas en bidones de material plástico, sin sodio. Los Bidones deberán contener por lo menos las siguientes informaciones:  
- Sello de Seguridad.  
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Unidad

Bidón

Lote 23 - HIELO EN CUBO

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1

Hielo en cubo **25 KG como mín**

Hielo en cubo o pedazo, empaquetados en bolsas de polietileno de 25 kilos cada una como mínimo, con provisión en carácter de comodato de 6 (sies) congeladores expendedoras de hielo que van a ser utilizadas en los distintos servicio afectado a la Policía Nacional (5 días corridos o de acuerdo la duración del servicio) de la Policía Nacional . Cotizar por Bolsa.

Unidad

Bolsa

Lote 24 - BEBIDAS GASEOSAS 2 Ltrs.

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1

Bebida Gaseosa,  
en Botella de 2  
Lts.

Gaseosa en botellas de 2 Lts. como mínimo, líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Gaseosa envasado en botella descartable de 2 Lts. como mínimo (en varios sabores) Cotizar por Unidad de botella.

Unidad

Botella

Lote 25 - BEBIDAS GASEOSAS 250 ml.

Act.

| Ítem | Descripción                                                | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unidad de Medida | Presentación |
|------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 2    | Bebida Gaseosa,<br>en botella<br>descartable de<br>250 ml. | Gaseosa envasada en botellas descartable de 250 ml como mínimo en paquete de 6 Unidades como mínimo, en sabores variados, líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase descartable, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por paquete. | Unidad           | Paquete      |

Lote 26 - BEBIDAS ISOTÓNICAS

Act.

2

10

| Ítem | Descripción                              | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                            | Unidad de Medida | Presentación |
|------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Bebida Isotónica<br>500ml como<br>mínimo | Agua isotonica sin gas en botella plastica descartable de 500ml como mínimo, en pack de 6 botellas como mínimo, que contenga sodio, potasio, calcio, magnesio, vitaminas b3 y b6, diversos sabores. Cotizar en botellas individuales | Unidad           | Botella      |

Lote 27 - BEBIDAS ENERGIZANTES

Act.

2

10

| Ítem | Descripción                                   | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                             | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Bebidas<br>energizantes 250<br>ml como mínimo | Bebida energética que contiene cafeína natural extraída de la planta de guaraná, 100% libre de sodio, energizante capaz de ofrecer aumento de la energía corporal en latas de 250 ml como mínimo, Cotizar por Unidad. | Unidad           | Botella      |

Lote 28- PANCHO DE CARNE

Act.

2

| Ítem | Descripción     | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Pancho de carne | Embutido escalado elaborado a base de carne porcina y vacuna, tocino y piel de cerdo. Otros ingredientes como condimentos, aditivos, sometidos a un proceso de ahumado y otros ingredientes como agua, cloruro de sodio, nitrito y nitrato de sodio, lactato de sodio, ácido ascórbico, polifosfato de sodio. Deberá ser limpia, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos, libre de gluten apto para celíacos, tipo exportación. Transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Con los siguientes valores nutricionales: Valor Energético: 126kcal=527 KJ; Proteínas: 8,5g; Grasas totales: 10g; Grasas saturadas: 4,3g; Grasas trans: 0g; Grasas monoinsaturadas: 4,5g; Grasas poliinsaturadas: 1,2g; Colesterol: 42mg;Fibra alimentaria:0 g, Sodio: 318mg. Envasado al vacío con N° de RE y R.S.P.A. vigentes. El producto será cotizado por kilogramos | Kilogramos       | Unidad       |

Lote 29 - MAYONESA Y KETCHUP

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1

Mayonesa en sachet **sachet de 950 gramos como mínim**

Características Salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5% de huevo entero, o en no menos de 2,5% de yema de huevo, sazonado con vinagre y/o jugo de limón. Tendrá textura lisa y uniforme. Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación sachet de 950 gramos como mínimo, **Cotizar por Unidad.**

Unidad

Sachet

7

2

Mayonesa bajo en calorías, **475 gramos como mínimo.**

Mayonesa, bajo en calorías (light), emulsión de aceite vegetal comestible con no menos de 5% de huevo entero (o no menos de 2.5% de yema de huevo), sazonado con vinagre y/o jugo de limón. De textura lisa y uniforme. Presentación: Producto embalado al vacío en sachet de polietileno de alta densidad con cierre hermético inviolable, con pico dosificador, de 475 gramos como mínimo. Etiqueta impresa por el envase: Lista de ingredientes, fecha de envasado y vencimiento, lote, con N° de: R.E., R.S.P.A., Métodos de conservación. **Se cotiza por unidad.**

Unidad

Sachet

2

1

Salsa de tomate Individual (Ketchup), **7 gms como mín**

Salsa de tomate Individual, salsa de tomate de 7 gms como mínimo en cajas de 192 unidades como mínimo. Ingredientes: agua, pasta de tomate, azúcar, vinagre natural, sal, estabilizante (carboximetilcelulosa), sabor natural, especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), colorante artificial (ponceau 4R). para consumir directamente o acompañar preparaciones. Cotizar por cajas de 192 Unidades como mínimo.-

Unidad

Caja

Lote 30- JUGO EN POLVO Y EN CARTÓN

Act.

| Ítem | Descripción                           | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unidad de Medida | Presentación |
|------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Jugo en polvo <b>200 GRS como mín</b> | Jugo en polvo con azúcar sabores variados Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: En caja de 24 Unidades de Paquetes de 200 gramos como mínimo para 8 litros. Cotizar por Unidad de Sobre.                                                                                                                                                         | Unidad           | Sobre        |
| 2    | Jugo en Carton de <b>200 MI</b>       | Jugo de 200 ml en envase de tetrapak, bebida preparada a base de frutas que pueda tomarse fría, con azúcar. Composición: agua, pulpa de frutas, azúcar y o JMAF, vitamina C, Vitamina B3, Vitamina B6, Vitamina B12, acidulante: INS 330, Espesante: INS 466-INS 415, aromatizantes, colorantes: INS 120, edulcorantes: sucralos (3,5 mg/100ml) acesulfame K (2,3mg/100ml) antiespumante: INS 200 a. Presentación en cajas de 24 unidades como mínimo. Cotizar por unidad. | Litros           | Tetrapak     |

Lote 31 - EXTRACTO DE TOMATE

Act.

2

8

6

| Ítem | Descripción        | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unidad de Medida | Presentación |
|------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Extracto de tomate | Puré de tomate, tetrapack de 500 grs como mínimo, los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa de tomates frescos, herméticamente cerrados. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Cotizar por Unidad. | Unidad           | Sobre        |

Lote 32 - DISCO PARA EMPANADA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1 Disco para empanada

Disco para empanada tamaño grande en paquetes de 12 unidades como mínimo, deben expendirse en envases cerrados, separado cada unidad por un material adecuado, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. . Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado", frescas, con fecha de vencimiento mínimo de 8 días después de la entrega, con N° R.E., RSPA. Cotizar por Paquete.

Unidad

Paquete

Lote 33 - SALSA DE SOJA

Act.

| Ítem | Descripción     | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 2    |                 | Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Presentación Botella poliestireno de 900 ml como mínimo. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, lote, contenido neto en litros/ mL . Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. Información nutricional. Se cotiza por unidad. | Unidad           | Botella      |
| 7    | 1 Salsa de soja |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |              |

Lote 34 - ENLATADOS

Act.

| Ítem | Descripción                                            | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unidad de Medida | Presentación |
|------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 2    | 1 Durazno en Almibar, en lata de 800 grs. como mínimo. | Durazno en almibar amarillos en mitades comunes, jarabe duluido libre de gluten en latas de 800 Gramos como mínimo, lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad de Lata.                                                              | Unidad           | Lata         |
| 10   |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |              |
| 2    |                                                        | Choclo de maíz en lata hidratados: Presentación: Envasado en latas al vacío enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Con conservantes permitidos, lata de 200 gramos como mínimo, escurrido. Etiqueta: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, lote, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado, con N° de: R.E., R.S.P.A., al día. Métodos de conservación. Se cotiza por unidad. | Unidad           | Lata         |
| 7    | 2 Choclo en lata                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |              |
| 2    | 3 Atún enlatado                                        | Atún en aceite enlatado. Presentacion en latas de 170 gramos, como mínimo, Con fecha de vencimiento aproximada de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. (Cotizar por unidad de LATA)                                                                                                                                                                                                                           | Unidad           | Lata         |
| 10   |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |              |
| 2    | 4 Arveja en lata                                       | Arvejas, legumbres verdes hidratados: Presentación: Envasado en latas al vacío enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Con conservantes permitidos lata de 200 gramos como mínimo, escurrido. Etiqueta: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, ni abombado, con N° de: R.E., R.S.P.A., métodos de conservación. Se cotiza por unidad.             | Unidad           | Lata         |
| 7    |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |              |
| 10   |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |              |
| 2    | 5 Sardina enlatada 125 grs como mín                    | Sardina en lata, que contenga pescado tipo sardina, en aceite sal y especias, carbohidratos, proteínas y sodio, de 125 gramos como mínimo, presentación en caja de 24 unidades como mínimo, Cotizar por unidad de lata.                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unidad           | Lata         |
| 10   |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |              |

Lote 35 - QUESO RALLADO

Act.

2

7

Lote 36 - PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL

Act.

2

7

2

7

2

2

7

7

7

7

7

7

| Ítem | Descripción               | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unidad de Medida | Presentación |
|------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Queso rallado             | Queso rallado paquetes de 40 gramos Rotulado Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Cuando tenga jugos de limón, conservantes o exaltadores de sabor y aroma, deberá declararse en el etiquetado. Presentación en Caja de 20 Unidades como mínimo, Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. <b>Cotizar por Unidad de Caja.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unidad           | paquete      |
| 1    | Hojas de perejil en Mazo  | Hojas de Perejil rizado manojo, en mazos, textura de hojas, deshidratadas sin la presencia de Insectos/anfíbios ni cuerpos extraños, húmedos, sin ningún olor extraño ni presencia de pudredumbre. Cotizar por unidad de mazo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unidad           | Mazo         |
| 2    | Cebollita de Hoja en Mazo | Cebolla de Hoja o de Verdeo de hojas finas cilíndricas, huecas, turgentes, que puedan achatarse y doblarse, de 30 centímetros de largo aproximadamente en mazos de 8 hojas como mínimo. Cotizar por Unidad de Mazo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidad           | Mazo         |
| 3    | Bananas cavendish         | Banana, maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Banana 120 g. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Asimismo, deberá cumplir con las condiciones de calidad establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS, Codex Stan 205 1997, Norma del Codex para el Banano (Plátano). Presentación Caja por 20 kilogramos como mínimo. Cotizar por kilogramos. | Kilos            | Caja         |
| 4    | Ajo (Entero)              | Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado y no muy chico. Transporte: En vagones. Cotizar por Unidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unidad           | Unidad       |
| 5    | Mandioca                  | Mandioca fresca, sin golpes ni picaduras. Debe tener habilitación del SENAVE. En perfecto estado de conservación para consumo. El transporte debe contar con el registro habilitante del SENAVE para el efecto. En bolsas de 50 kilos como mínimo, cepillados, procedencia Nacional. Se cotizara por Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kilos            | Bolsa        |
| 6    | Laurel de España          | Hojas sanas, limpias y desecadas, color y olor característico, libres de impurezas. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unidad           | Paquete      |
| 7    | Lechuga                   | Lechuga Pirati en mazo. En perfecto estado de conservación: no deshidratado ni con rastro de descomposición. Fresco. Limpio. Procedencia de origen. Debe tener habilitación del SENAVE. <b>Se cotiza por unidad de mazo.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unidad           | Mazo         |
| 8    | Lechuga hoja verde        | Lechuga iceberg o arropollada. Peso promedio por unidad: 200 400 g. Color verde característico, algunas hojas son amarillentos o blanquecinos. Las hojas interiores de los cogollos son amarillentas. En perfecto estado de conservación. Fresco. Limpio. Procedencia de origen. Debe tener habilitación del SENAVE. <b>Se cotiza por unidad.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidad           | Mazo         |
| 9    | Repollo                   | Repollo, fresco, tipo blanco, características: hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, no deshidratados, con olor y color característicos, según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.: Presentación: Bolsas de 10 Kilogramos como mínimo. Reúnan los requisitos fitosanitarios. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10° C. El transporte debe contar con registro y habilitación del SENAVE según RES N° 551/15. <b>Se cotiza por kilogramo.</b>                                                                                                                                                                                                                                       | Kilogramo        | Bolsa        |

7

10 Limón

Limón fresco tipo Taití, tamaño mediano, sin golpes, en buen estado de conservación para el consumo, en bolsas de malla resistente de 3 kilogramos como mínimo, libre de productos agro tóxicos, preferentemente de procedencia Nacional. El transporte debe contar con habilitación y registro del SENAVE según RES N°551/15. Habilitación de establecimiento de acondicionamiento del SENAVE según RES N°246/2022. **Se cotiza por kilogramo.**

Kilogramo Bolsa

7

11 Manzana

Manzana fresca, rojas de color uniforme, buen estado de conservación, sin machucaduras, ni golpes, tamaño mediano, en cajas de 22 Kg como máximo según RES N° 479 del SENAVE. El transporte debe contar con registro de habilitación de SENAVE según RES N° 551/15. **Se cotizará por kilogramo.**

Kilogramo Caja

7

12 Naranja

Naranja fresca, sin picadura, manchas, golpes, ni lesiones, enteras, maduras, sanas, limpias exentas de cualquier materia extraña visible, libres de mohos, en bolsa de malla resistente de 15 kilogramos como mínimo, preferentemente de procedencia Nacional, cumpliendo las condiciones de calidad estipuladas en la RES N°86. Habilitación de establecimiento de acondicionamiento del SENAVE según RES N°246/2022. Habilitación de transporte por el SENAVE según RES N°551/15. En excelente estado de conservación para consumo. **Se cotiza por kilogramo.**

Kilogramo Bolsa

7

13 Cilantro / Kuratu

Cilantro/Kuratu, fresco en mazo procedencia Nacional. Libre de sustancias extrañas. No deshidratados. Color y olor característicos. Que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. El transporte deberá contar con la habilitación y registro del SENAVE según RES N° 551/15. Declarados aptos por el SENAVE según RES N° 246/2022 Por la cual se reglamenta los requisitos para la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano, y se abroga la resolución SENAVE N° 428/29 de fecha 26 de junio de 2019. **Se cotiza por unidad de mazos.**

Unidad Mazo

Lote 37 - CONDIMENTOS

Act.

| Ítem | Descripción                    | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unidad de Medida | Presentación |
|------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 2    | Orégano en Sobre de 50 gramos  | Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con l/l° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad.     | Unidad           | Sobre        |
| 6    |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |
| 7    | Orégano de 25 gramos           | Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. Cotizar por Unidad.                       | Unidad           | Sobre        |
| 2    | Comino en Sobre de 50 gramos   | Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad. | Unidad           | Sobre        |
| 6    |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |
| 2    | Pimienta en Sobre de 50 gramos | Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos. Cotizar por Unidad  | Unidad           | Sobre        |
| 7    | Comino de 25 gramos            | Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. <b>Cotizar por Unidad.</b>          | Unidad           | Paquete      |

7

Pimienta de 25 gramos

6

Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos. **Cotizar por Unidad.**

Unidad

Paquete

7

Vinagre Blanco

7

Vinagre blanco en frasco de 500mL (como mínimo), lote, fecha de envasado y vencimiento e información nutricional impreso en el envase. Debe constar el R.E., R.S.P.A. **Se cotiza por unidad.**

Unidad

Frasco

Lote 38 - VERDURAS

Act.

| Ítem | Descripción                          | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unidad de Medida | Presentación |
|------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 2    | Locote Verde                         | Locote fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación (de 50 gr a 100 gr). Firme, seco, turgentes, pesados. Bolsa x 25 kilogramos. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde, con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). se cotiza por kilogramos.                                                                                                                | Kilos            | Bolsa        |
| 2    | Cebolla                              | Cebolla blanca de cabeza fresca, cabezas grandes (de 200 gr. a 250 gr.), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, con piel firme, secas, turgentes. Bien formas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las dispipaciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).se cotiza por kilogramos.                                                                                                                                                                          | Kilos            | Bolsa        |
| 2    | Papa Negra                           | Papa negra (de 200 gr. a 250 gr) fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).se cotiza por kilogramos.                                                         | Kilos            | Bolsa        |
| 2    | Tomate perita (Agricultura Familiar) | Tomate fresco, (de 100 gr. a 150 gr) Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. Caja x 10 kilogramos. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). se cotiza por kilogramos. | Kilos            | Caja         |

Lote 39 - QUESO PARAGUAY

Act.

| Ítem | Descripción                           | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidad de Medida | Presentación |
|------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 2    | Queso Paraguay (Agricultura Familiar) | Queso Paraguay fresco, envase x 1 kilogramo como mínimo, y <b>máximo 5 kilogramos</b> , no congelado, elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico indicando peso, precio y fecha de vencimiento. | Kilogramos       | Unidad       |

Lote 40- CAFÉ

Act.

| Ítem | Descripción                              | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unidad de Medida | Presentación |
|------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 2    | Café concentrado instantaneo, en frasco. | Café soluble concentrado instantáneo en frascos de 180 gramos, como mínimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, con N° de: R.E., R.S.P.A. Cotizar por Unidad de frasco | Unidad           | Frasco       |
| 5    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |              |
| 7    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |              |
| 8    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |              |
| 6    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |              |

10

2

Cafe concentrado instantaneo 8 gramos

Cafe concentrado instantáneo 8 gramos Café soluble granulado instantáneo **en sobres de 8 gramos**, como mínimo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido.  
  
Aspecto: homogéneo, Olor y sabor: agradable, característico a café. El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica, **Cotizar por Unidad de SOBRE**.

Unidad

Sobre

Lote 41 - CARNE VACUNA ENLATADA

Act.

2

10

| Ítem | Descripción         | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                    | Unidad de Medida | Presentación |
|------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Carne vacuna enlata | Carne vacuna enlatada, sin agragados cereales, en cajas de 24 unidades. Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azucar, conservador(nitrito de sodio) y envasada iginicamente, en latas con un contenido de 340 gr. de peso neto. Cotizar por unidad de lata. | Unidad           | Lata         |

Lote 42 -PICADILLO DE CARNE

Act.

2

10

| Ítem | Descripción        | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidad de Medida | Presentación |
|------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Picadillo de Carne | Picadillo Ingredientes: carne vacuna, agua, carne separada mecánicamente de vacuno, harina enriquecida, especias (paprika, pimienta blanca, orégano, nuez moscada, aceite de girasol. Peso 90 gramos, Con fecha de vencimiento aproximado de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase. Cotizar por unidad de lata | Unidad           | Lata         |

Lote 43 -LECHE CHOCOLATADA

Act.

2

| Ítem | Descripción       | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Leche chocolatada | Leche chocolatada, de 200 ml en envase de tetra brik aseptic, bebida preparada con leche y cacao que pueda tomarse fría o caliente, con azúcar. Composición: Leche, suero de leche, azúcar, cacao en polvo, estabilizante mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesante carragenina, emulsionante lectininade soja, aromatizante natural de vainilla. presentación en caja de 24 Unidades como mínimo, Cotizar por unidad | Litros           | Tetrapak     |

Lote 44 - GALLETITAS

Act.

2

| Ítem | Descripción      | Especificaciones Técnicas                                                      | Unidad de Medida | Presentación |
|------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Galletita Dulce  | Galletita dulce - sabor vainilla - 50 gramos como mínimo. Cotizar por paquete. | Kilos            | Paquete      |
| 1    | Galletita Salada | Según plantilla sicp                                                           | Unidad           | Paquete      |

Lote 45 - LECHE DESCREMADA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

7

1

Leche  
descremada

Leche descremada líquida, pasteurizada (UAT), en envase tipo tetra pack de 1 litro, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente. Se cotizará en Caja de 12 unidades de 1 litro como mínimo, en presentación envase Tetra Brick

Litros

Tetra Brick

Lote 46 - YOGURT DIETÉTICO

Act.

| Ítem | Descripción      | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unidad de Medida | Presentación |
|------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Yogurt dietético | Dietético, en pots sellados herméticamente, de 140 gramos como mínimo. Con fecha de vencimiento (mínimo de 30 días a partir de la entrega). Información nutricional y fecha de envasado, lote y vencimiento impresos en el pote. Registro de Establecimientos y Registro Sanitario de Productos Alimenticios al día. El sabor será definido al momento del pedido. Se cotizará por unidad. | Unidad           | Pote         |

Lote 47 - EDULCORANTE

Act.

| Ítem | Descripción                    | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unidad de Medida | Presentación |
|------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Edulcorante líquido            | Líquido transparente, a base de stevia (Ka'á he'e) elaborado únicamente con glicósido de esteviol y/o extracto de ka'a he'e-stevia, como único principio edulcorante, sin agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos, deberá cumplir lo establecido en la Resolución S.G. N° 339/16 «Por la cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición Glicosido Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)». Inocuo adecuado al consumo humano. Presentación: Frasco de 250cc. Etiqueta: En el cuerpo del envase, lista de componentes, contenido en mL. Debe consignar la cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar. ENVASE: Adecuado, limpio, apto para alimentos, sano, inviolable, herméticamente cerrado, Deberá estar habilitado por el INAN con N° de: R.E., R.S.P.A., lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento. <b>Se cotiza por unidad.</b> | Unidad           | Frascco      |
| 2    | Edulcorante en polvo en sobres | Polvo blanco finamente dividido, elaborado únicamente con glicósido de esteviol y/o extracto de <i>Stevia Rebaudiana Bertoni</i> (Ka'a He'ë) como único principio edulcorante, sin agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos. Etiqueta: según lo establecido en la Resolución S.G. N° 339/16 «Por la cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición Glucósido Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)». Envases tanto primario como secundarios inocuos, aptos para alimentos, inviolable, sin roturas. Debe contar con R.E. y R.S.P.A. vigentes, lote, fecha de vencimiento., ingredientes, contenido neto. Presentación: Caja de 50 sobres como mínimo, de 0,8 g cada sobre.                                                                                                                                                                                            | Unidad           | Unidad       |

Lote 48 -ALIMENTO PARA EQUINO

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1 Alimento para equino

Balanceado para equinos. Cebada, afrecho de arroz, pellets de alfalfa, cascarilla de soja, expeler de soja, maíz, secuestrante, núcleo vitamínico mineral, carbonato de calcio, cultivo de levaduras, oligosacáridos mananos, antioxidantes, sal, envase limpio, sano inviolable, con N° RE, RSPA, Humedad max 13 %, prot. Bruta min 15 %, Energ. Met. Min 2,96 Mcal/kg, ext etereo min 4 %, fibra bruta max 8 %, cenizas max 11 %, calcio max 1.12%, fosforo min 0.9 %. Presentacin en bolsa de 25 Kilogramos aproximadamente, Vencimiento 6 meses posterior a la recepcion del producto. Cotizar por Kilo.

Kilos

Bolsa

Lote 49 -ALIMENTO PARA CANES

Act.

| Ítem | Descripción           | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 2    | 1 Alimento para canes | Balanceado para perro adulto: envasado en bolsa de 15 kilos como minimo, fecha de vencimiento como minimo 6 (seis) meses posterior a la recepcion, datos del producto impresa en el envoltorio. Contenido energía bruta, fibra cruda, ácido linoleico, fosforo, potasio, sodio, cloro, magnesio, materia seca, ceniza, arginina, histidina, isoleucina, lisina, metionita-cisteina, fenilalana-tirocina, treonina, triptofano, valina, lípidos grasa cruda, ácido linoleico, calcio, zinc, yodo, selenio, ácido fólico, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina K, y complejo B., deberan contener aproximadmete los siguientes, Ingredientes: Humedad de 8 %, Proteinas 25 %, Grasa cruda 17 %, Fibra cruda 2,6 %, Cenizas 5,6 %, Almidon 37 %, Fibra Alimentaria 7,4 %, Acido linoleico 3,35 %, Acido araquidonico 0,06 %, Omega 6 7,4 %, Omega 3 1,10 %, EPA + DHA 0,41 %. COMPONENTES MINERALES: Calcio 0,83 %, Fosforo 0,59 %, Sodio 0,40 %, Cloro 0,81 %, Potacio 0,70 %, Magnesio 0,08 %, Cobre 21 mg/kg, Hierro 120 mg/kg, Manganeseo 66 mg/kg, Zing 223 mg/kg, Selenio 0,10 mg/kg, Yodo 2,9 mg/kg. COMPONENTES VITAMINAS: A 3300 U/kg, D3 800 U/kg, E 600 U/kg, B1 (tiamina) 28,1 mg/kg, B2 (riboflavina) 50,4 mg/kg, Pantotenato de Calcio 150,3 mg/kg, B6 (piridoxina) 78,2 mg/kg, B12 (cianocobalamina) 0,14 mg/kg, Niacina 500 mg/kg, Biotina 3,17 mmg/kg, Acido Folico 14,3 mg/kg, Colina 1900 mg/kg, Inositol 1100 mg/kg. ENERGIA: EMC (NRC) 4202 Kcal/kg. Envase limpio, sano inviolable, con N° RE., RSPA. Presentacion en Bolsa | Kilos            | Bolsa        |

Lote 50 - CREMA DE LECHE

Act.

| Ítem | Descripción      | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidad de Medida | Presentación |
|------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 7    | 1 Crema de leche | Crema de Leche, producto obtenido por desnatación de la leche entera con un 35 a 40% de grasa, en envase tipo sachet 1000 mL, con fecha de vencimiento mínimo de 60 días después de la entrega (como mínimo). El producto deberá ser inocuo y adecuado para consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Olor y color característicos. Sin sabores ni olores extraños. El envase no deberá presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Según Resolución Mercosur GMC/Res N° 78/97 "Identidad y calidad de Leche UAT", el producto podrá ser fortificado con vitaminas y minerales, los cuales deberán estar en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IGR por porción y deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá cumplir con lo establecido en las resoluciones: Resolución Mercosur GMC 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos", Resolución Mercosur GMC 46/03 "Para rotulado nutricional de alimentos envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional". Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente. Cotizar por litro | litro            | Unidad       |

Lote 51 - PURÉ DE TOMATE

Act.

| Ítem | Descripción    | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidad de Medida | Presentación |
|------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 7    | Puré de tomate | Puré de tomate, elaborado a base de tomates sanos limpios, sin piel, y semillas, con adición de conservantes permitidos y libres de cloruro de sodio, Aspectos: presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños. Presentación: Envasado al vacío en envase de tetra pack con cierre hermético inviolable de 1 Kg, como mínimo, la integridad del envase intacto, sin abolladuras, ni debe hallarse abombado. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, lote, fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto. Debe constar el R.E., R.S.P.A. al día. Información nutricional, métodos de conservación. Vida útil al recepcionar de 6 meses, como mínimo. <b>Se cotiza por unidad.</b> | Unidad           | Unidad       |

Lote 52 - PANIFICADOS

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Palito      | Elaborado con harina de trigo, seco, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, con número de R.E., R.S.P.A. al día, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b>                          | kilogramo        | Bolsa        |
| 7    | Rosquita    | Elaborado con harina de trigo, seco, con olor y sabor característico, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A. al día, lote, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 5 kg como mínimo. <b>Se cotizará por kilogramo.</b> | kilogramo        | Bolsa        |
| 2    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |              |

Lote 53 - MANTECA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 7    | Manteca     | Será proveído en paquete de 200 gramos como mínimo, vto. mínimo 60 días, para consumo directo y untable, Deberá contener Valor energético 74kcal= 305kj(4%VD); CARBOHIDRATOS 0,0G (0%VD); Proteínas 0,1g (0%VD) Grasas totales 8,2g (15%VD); Grasas saturadas 4,9g (22%VD); Grasas trans 0,3g; fibra alimentaria 0,0g (0%VD); Sin sal agregada, todos en porcentajes mínimos, aromatizados con sabor natural de manteca, y de aroma agradable, con la marca contratada en el envase, deberá contener información sobre su composición, fecha de Vencimiento a la vista Lote N°, habilitación correspondiente para su comercialización, R.E., y R.S.P.A. EN EL ENVASE. El envase deberá ser apto para alimentos; constatar integridad del envase. | Unidad           | Paquete      |

Lote 54 - LECHE CONDENSADA

Act.

| Ítem | Descripción      | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unidad de Medida | Presentación |
|------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 10   | Leche condensada | Leche condensadas en lata de 390 gramos aproximadamente, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. Características del producto: Color: La leche condensada azucarada es de color característico de marfil a crema, de acuerdo con la materia prima empleada. Sabor: La leche condensada azucarada presenta un sabor dulce y agradable. Olor: El olor de la leche condensada azucarada es característico del producto, de acuerdo con las materias primas, Consistencia: Este producto debe ser de consistencia uniforme. Cotizar por unidad de lata. | Unidad           | Lata         |

Lote 55 - LECHE ENTERA LÍQUIDO CAJA DE 12 UNIDADES

Act.

2

10

8

5

6

7

| Ítem | Descripción              | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unidad de Medida | Presentación |
|------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | Leche entera liquido UHT | <p>Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT), uht en envase de carton tetrapak, envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deberá debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. Aspecto: Líquido; Color: Blanco; Olor y sabor: Característicos, sin sabores ni olores extraños. INGREDIENTES: Según Resolución MERCOSUR GMC/RES N°: 78/94 Identidad y calidad de Leche UAT. El producto podrá estar fortificado con vitaminas y minerales, lo cuales deberán estar presentes en una cantidad mínima al 20% de la IDR y no superar el 100% de la IDR por porción. ADITIVOS ALIMENTARIOS: Según Resolución MERCOSUR GMC/RES N°: 78/94 Identidad y calidad de Leche UAT, La leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El envase de los productos no debe presentar abolladuras, hinchamientos, etc. Presentación en envase de 1 litro en cartón tetrapak en caja de 12 unidades</p> <p>ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM</p> <p>Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos , Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN, RE y RSPA VIGENTE. Cotizar por caja de 12 Unidades</p> | Unidad           | Caja         |

Lote 56 - COCIDO CON LECHE DE 25 GRS.

Act.

2

| Ítem | Descripción                              | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidad de Medida | Presentación |
|------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | COCIDO CON LECHE DE 25 GRS. COMO MÍNIMO. | <p>Mezcla en polvo para preparar bebida caliente, cocido con leche instantáneo, sabor a hierba mate quemada con leche en Sachet o Sobre de aproximadamente 25g por porción. Presentacion: En caja de 10 unidades como mínimo de sobres individuales de polvo para mezcla de 25 Grs. como mínimo por porción; Componentes: Azucar, Leche Entera en Polvo, extracto de yerba mate, colorante caramelo; con sabor intenso a cocido quemado de facil preparacion al disolver en agua caliente. Deberá contar con impresión en el paquete, lote y fecha de vencimiento: día, mes, año . Envase con N° de: R.E., R.S.P.A.. Cotizar por unidad, presentación en caja de 10 Unidades como mínimo.</p> | Unidad           | Caja         |

Lote 57 - CHIPA PIRU O CHIPITA

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1  
CHIPA PIRU O  
CHIPITA 80 GR.  
COMO MÍNIMO.

Se denomina al producto, de corteza crocante, que contiene principalmente almidón de mandioca, queso, huevo, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, leche, sal y anís, con o sin el agregado de aditivos permitidos, sometido a roceso de amasado y posterior horneado, debe estar correctamente cocido, la corteza debe estar uniformemente tostada, no debe contener sustancias extrañas, insectos gorgojos, entre otros, Color: tostado claro, no quemado en la superficie, Olor: agradable, sin olor rancio, Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros), Textura: crocante, **en envase individual primario de 80 gramos como mínimo**, deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno, biorientado, transparente o metalizado, de 30 micrones como mínimo, deberá contar con impresión en el paquete, lote y fecha de vencimiento: día, mes, año . Envase con N° de: R.E., R.S.P.A.  
Presentación  
El producto se presentará en forma de argollas características, **en porción individual de 80 gramos**, con una tolerancia de ± 5 gramos.  
Ingredientes  
• Almidón de mandioca.  
• Queso.  
• Huevo.  
• Manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada.  
• Leche.  
• Sal Yodada.  
• Anís. Cotizar por Unidad de Paquete.

Unidad

Paquete

Lote 58 -MERMELADAS Y DULCES

Act.

| Ítem | Descripción                                              | Especificaciones Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unidad de Medida | Presentación |
|------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| 1    | MERMELADA DE DURAZNO EN SACHET DE 250 GRS. Como mínimo.  | Conserva dulce elaborada a partir de fruta y azúcar, cocidos de forma conjunta hasta obtener una textura espesa, sin sabor ni olor desagradable, para acompañar un desayuno o postre, envasado higiénicamente en sachet de primer uso que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección y durabilidad en las condiciones de manipuleo y transporte, marca impresa por el mismo, fecha de vencimiento con un plazo mínimo de 6 meses desde el momento de la recepción, descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar por unidad de sachet. | Unidad           | SACHET       |
| 2    | MERMELADA DE GUAYABA EN SACHET DE 250 GRS. Como mínimo.  | Conserva dulce elaborada a partir de fruta y azúcar, cocidos de forma conjunta hasta obtener una textura espesa, sin sabor ni olor desagradable, para acompañar un desayuno o postre, envasado higiénicamente en sachet de primer uso que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección y durabilidad en las condiciones de manipuleo y transporte, marca impresa por el mismo, fecha de vencimiento con un plazo mínimo de 6 meses desde el momento de la recepción, descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar por unidad de sachet. | Unidad           | SACHET       |
| 3    | MERMELADA DE FRUTILLA EN SACHET DE 250 GRS. Como mínimo. | Conserva dulce elaborada a partir de fruta y azúcar, cocidos de forma conjunta hasta obtener una textura espesa, sin sabor ni olor desagradable, para acompañar un desayuno o postre, envasado higiénicamente en sachet de primer uso que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección y durabilidad en las condiciones de manipuleo y transporte, marca impresa por el mismo, fecha de vencimiento con un plazo mínimo de 6 meses desde el momento de la recepción, descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Cotizar por unidad de sachet. | Unidad           | SACHET       |
| 4    | Dulce de batata de 400 Gr. Como mínimo.                  | Dulce de batata de 400 Gr. Como mínimo. Embalados y con sus respectivos sellos de seguridad, fecha de envasado y vencimiento, Cotizar por unidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unidad           | Pote         |

Lote 59 - MANI TOSTADO

Act.

| Ítem | Descripción | Especificaciones Técnicas | Unidad de Medida | Presentación |
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|
|------|-------------|---------------------------|------------------|--------------|

2

1

MANI TOSTADO  
DE 100 GR. COMO  
MÍNIMO.

Alimento compuesto de maní que ha pasado por un proceso de cocción, horneado y el retiro de sus cascara.

Característica

- Color: Tostado, uniforme marrón claro, beige característico.
- Olor y sabor: tostado y suave, característico de la oleaginosa.
- Textura: tostado, dura y lisa.
- Apariencia: firme y seco, crujiente.

VALIDEZ: 12 meses de la fecha de producción.

ETIQUETA: Las etiquetas deben contener la siguiente información: número de lote, grupo, subgrupo, clase, sub clase, cosecha, tipo, fecha de producción, fecha de caducidad y peso neto, y las observaciones pertinentes, en su caso, en el campo apropiado.

ALMACENAJE.

Para el mantenimiento de las propiedades físico-químicas del maní, asegurando su validez y preservar el desarrollo de moho, el producto debe ser almacenado en condiciones de humedad del

aire controlada (máximo 85%) y temperatura (máximo 30 ° C) como se describe en la Instrucción N° 3 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA).

- Mantenga las pilas en paletas y bolsas grandes protegidas en su base.
- Distancia adecuada de las paredes y otros productos.
- El mantenimiento de un control efectivo de plagas y roedores.

Unidad

PAQUETE

#### Lote 60 - COMIDA INSTANTÁNEA

Act.

Ítem

Descripción

Especificaciones Técnicas

Unidad de  
Medida

Presentación

2

1

Comida  
Instantáneas

Pastas pre cocidas, presentación en sobres de 85 gramos como mínimo, 80 gramos de pasta como mínimo y 5 gramos como mínimo de condimento en polvo, de fácil preparación, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y tabla nutricional impresos por cada paquete, sabor a elección por la convocante. Cotizar por paquete.

Unidad

PAQUETE

#### Lote 61 - LEGUMBRES

Act.

Ítem

Descripción

Especificaciones Técnicas

Unidad de  
Medida

Presentación

7

1

Locro en bolsa

Características: Maíz de color blanco ligeramente amarillento, buena textura; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, íntegro, inviolable, deberá contar con habilitación del INAN con N° de: R.E., R.S.P.A. al día, Habilitación de SENAVE, peso neto, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; sin rastro de plagas. Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso, de **800 Gr. como mínimo. Cotizar por kilo**

kilogramo

Bolsa

6

2

Locro en paquete de 5 kg

Características: Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de **5 kilos como mínimo. Cotizar por 5 kilos**

kilogramo

paquetes

7

3

Poroto rojo en paquete  
de 1 kg

Poroto seco, legumbres de vaina seca desgranada, limpia, libre de cuerpos extraños, libre de gorgojos. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad Etiqueta: Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE, contar con habilitación del INAN y los respectivos números tanto de R.E., R.S.P.A. al día. Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado. Se cotiza por kilogramo. **Paquete por 1 Kg**

Kilogramo

Paquete

6

4

Poroto rojo de 5kg

Características: Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 5 kilos como mínimo. **Cotizar por 5 kilos**

kilogramo

paquetes

7

5

Poroto manteca de 1 kg

Poroto fresco, legumbres de vaina fresca desgranada, limpia, enteros, sanos, en perfecto estado de conservación, firme, de color tegumento blanco con sabor y olor característicos, libre de sabores, olores, cuerpos extraños y de insectos. Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE. Se cotiza por kilogramo. **Paquete por 1 Kg.**

kilogramo

Paquete

De las MIPYMES

En procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas" será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA LA LEY N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega, indicado en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada entrega. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

Lote 1 - CARNE VACUNA EN RES

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 Carne Vacuna fresca en Res, 120 kg como mín

Kilogramos

Unidad

1.442.074

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 2 - CARNE VACUNA, CORTE (COSTILLA DE PRIMERA)

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 Carne Vacuna, Corte Costilla de Primera

Kilogramos

Caja

3.500

Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 3 - CARNE VACUNA, CORTE (LOMO)

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 CARNE VACUNA, CORTE (LOMO)

Kilogramos

Caja

3.000

Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 4 - PUCHERO DE 1ERA

Act.

7

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

1 PUCHERO DE 1ERA Kilogramos Unidad 9.600

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 5 - CARNAZA DE 1ERA

Act.

7

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

1 CARNAZA DE 1ERA Kilogramos Unidad 16.800

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 6 - PAQUETE DE CARNE VACUNA

Act.

10

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

1 Paquete de carne vacuna Kilogramos Caja 18.000

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

Lote 7 - POLLO ENTERO CONGELADO

Act.

2

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

10

1 Pollo Entero Congelado Kilogramos Caja 14.000

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

6

Tesorería 06 Lugar de Entrega:  
Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales -  
Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz Barrio Molino Ciudad de Luque.  
Comisario Principal MCP Hugo Noguera Tel.: 0984 444.456/correo electrónico: tesoreria2.4isepol@gmail.com  
Hora: 07:00 a 17:00 hs.

Lote 8 - MUSLO DE POLLO CONGELADO

Act.

2

5

7

8

| Ítem | Descripción              | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|--------------------------|------------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                          |                  |              | 25.000       | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs.                                                                                                                                                                       |
|      |                          |                  |              | 1.000        | Tesorería 05 Lugar de Entrega: Investigación de Hechos<br>Punibles Dirección: Azara c/ EE.UU Telef.: (021) 493.977<br>correo electrónico pn_programa223@hotmail.com<br>Contacto: Oficial Segundo Intd. Cristian Samudio 0976 485.158<br>Hora: 08:00 a 15:00 hs.                                        |
| 1    | Muslo de pollo congelado | Kilogramos       | Caja         | 10.800       | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs.                                                        |
|      |                          |                  |              | 3.500        | Actividad 08 Lugar: Departamento de Identificaciones<br>Dirección: Avda. Dr. Guido Boggiani y R.I. 2 Ytororó, de la ciudad de Asunción<br>Contacto: 021 609177/605461 Crio. Ppal. MCP. Sonia Caballero<br>- Tel.: 0983446227 Suboficial Mayor Sandra Arce Tel.: 0982 105379<br>Hora: 08:00 a 15:00 hs. |

Lote 9 - FIDEOS

Act.

2

10

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |             |                  |              | 380.000      | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs.                                                                                                                                                            |
| 1    | Fideos      | Kilogramos       | Paquetes     | 5.800        | Actividad 10 Lugar: Comandancia de la Policía Nacional<br>Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción<br>Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos Tel. 0982.365.160<br>Hora: 07:00 a 12:00 hs. |

Lote 10 - ACEITE VEGETAL DE SOJA

Act.

2

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                  |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |             |                  |              | 352.000      | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs. |

10

1 Aceite vegetal comestible de Soja Litros Bidón

12.000

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos  
Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

6

2.500

Tesorería 06 Lugar de Entrega: Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales - Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz Barrio Molino Ciudad de Luque.  
Comisario Principal MCP Hugo Noguera Tel.: 0984 444.456/correo electrónico: tesoreria2.4isepol@gmail.com  
Hora: 07:00 a 17:00 hs.

Lote 11 - LEVADURA FRESCA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 Levadura Fresca Kilogramos Caja

37.000

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 12 - MARGARINA INDUSTRIAL

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 Margarina Industrial Kilogramos Caja

103.000

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 13 - ANIS CONDIMENTO

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 Anis - Condimento Kilogramos Bolsa

8.840

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 14 - ANTIMOHO

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 Antimoho para Panadería Kilogramos Bolsa

3.240

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 15 -AZÚCAR BLANCA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

|   |                     |            |       |         |                                                                                                                                  |
|---|---------------------|------------|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Azúcar blanca 50 KG | Kilogramos | Bolsa | 372.000 | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs. |
|---|---------------------|------------|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2

|   |                           |        |      |     |                                                                                                                                  |
|---|---------------------------|--------|------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | AZUCAR 5 GR. COMO MÍNIMO. | UNIDAD | Caja | 270 | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs. |
|---|---------------------------|--------|------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Lote 16 - HARINA DE TRIGO DE 50 KG

Act.

| Ítem | Descripción                     | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|---------------------------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2    | Harina de trigo 50 KG           | Kilogramos       | Bolsa        | 1.600.000    | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs.                                                                                                                |
| 7    | Harina de trigo en paquete 1 KG | Kilogramos       | Paquete      | 2.880        | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |

Lote 17 - GALLETA MOLIDA Y HARINA DE MAIZ

Act.

| Ítem | Descripción                 | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-----------------------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7    | Galleta molida 800 grs. Mín | kilogramo        | Paquete      | 960          | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |
| 7    | Harina de maíz 5 KG         | Kilogramo        | Paquete      | 2.880        | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |

Lote 18 - ARROZ

Act.

| Ítem | Descripción                   | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-------------------------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2    | Arroz largo fino Tipo 1 30 KG | Kilogramos       | Bolsa        | 360.000      | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs.                                                                                                                |
| 7    |                               |                  |              | 4.320        | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |

|    |                                |           |       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|--------------------------------|-----------|-------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | Arroz tipo I, glaseado 5 KG    | Kilogramo | Bolsa | 5.800 | Actividad 10 Lugar:<br>Comandancia de la Policía Nacional<br>Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción<br>Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos<br>Tel. 0982.365.160<br>Hora: 07:00 a 12:00 hs. |
| 7  | Arroz tipo I, parbolizado 5 KG | Kilogramo | Bolsa | 1.200 | Actividad 07 Lugar de Entrega:<br>Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs.                                                |

Lote 19 - YERBA MATE

Act.

| Ítem | Descripción               | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                  |
|------|---------------------------|------------------|--------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2    | Yerba Mate 20 KG como mín | Kilogramos       | Bolsa        | 71.000       | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs. |

Lote 20 - HUEVO DE GALLINA

Act.

| Ítem | Descripción                                | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|--------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2    |                                            |                  |              | 19.000       | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs.                                                                                                                                                                                                  |
| 5    |                                            |                  |              | 200          | Tesorería 05 Lugar de Entrega:<br>Investigación de Hechos Punibles Dirección: Azara c/ EE.UU Telef.: (021) 493.977 correo electrónico pn_programa223@hotmail.com<br>Contacto: Oficial Segundo Intd. Cristian Samudio 0976 485.158<br>Hora: 08:00 a 15:00 hs.                                                                      |
| 7    | Huevo de gallina Tipo A - Plancha de 30 un | Unidad           | Unidad       | 1.680        | Actividad 07 Lugar de Entrega:<br>Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs.                                                                                |
| 6    |                                            |                  |              | 1.500        | Tesorería 06 Lugar de Entrega:<br>Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales - Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz Barrio Molino Ciudad de Luque.<br>Comisario Principal MCP Hugo Noguera Tel.: 0984 444.456/correo electrónico: tesoreria2.4isepol@gmail.com<br>Hora: 07:00 a 17:00 hs. |

Lote 21 - SAL

Act.

2

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

1 Sal gruesa 30 KG como mín Kilogramos Bolsa 87.000

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

7

2 Sal fina 1 grs como mín Unidad Caja 120

Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 22 - AGUA MINERAL SIN GAS

Act.

2

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

20.000  
Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

5

330  
Tesorería 05 Lugar de Entrega: Investigación de Hechos  
Punibles Dirección: Azara c/ EE.UU Telef.: (021) 493.977 correo electrónico pn\_programa223@hotmail.com  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Cristian Samudio 0976 485.158  
Hora: 08:00 a 15:00 hs.

7

1 Agua Mineral sin gas bidón de 20 litros Unidad Bidón 18.462

Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

8

4.200  
Actividad 08 Lugar: Departamento de Identificaciones  
Dirección: Avda. Dr. Guido Boggiani y R.I. 2 Ytororó, de la ciudad de Asunción  
Contacto: 021 609177/605461 Crio. Ppal. MCP. Sonia Caballero - Tel.: 0983446227 Suboficial Mayor Sandra Arce Tel.: 0982 105379  
Hora: 08:00 a 15:00 hs.

Lote 23 - HIELO EN CUBO

Act.

2

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

1 Hielo en cubo 25 KG como mín Unidad Bolsa 8.000

Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 24 - BEBIDAS GASEOSAS 2 Ltrs.

Act.

2

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

1 Bebida Gaseosa, en Botella de 2 Lts. Unidad Botella 25.000

Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 25 - BEBIDAS GASEOSAS 250 mL.

Act.

2

| Ítem | Descripción                                       | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                     |
|------|---------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1    | Bebida Gaseosa, en botella descartable de 250 ml. | Unidad           | Paquete      | 95.000       | Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile. |

Lote 26 - BEBIDAS ISOTÓNICAS

Act.

2

10

| Ítem | Descripción                        | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|------------------------------------|------------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                    |                  |              | 27.000       | Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.                                                                                                                                                                                                                           |
| 1    | Bebida Isotónica 500ml como mínimo | Unidad           | Botella      | 16.000       | Actividad 10 Lugar: Comandancia de la Policía Nacional<br>Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción<br>Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos<br>Tel. 0982.365.160<br>Hora: 07:00 a 12:00 hs. |

Lote 27 - BEBIDAS ENERGIZANTES

Act.

2

10

| Ítem | Descripción                             | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------|------------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                         |                  |              | 24.000       | Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.                                                                                                                                                                                                                           |
| 1    | Bebidas energizantes 250 ml como mínimo | Unidad           | Botella      | 16.000       | Actividad 10 Lugar: Comandancia de la Policía Nacional<br>Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción<br>Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos<br>Tel. 0982.365.160<br>Hora: 07:00 a 12:00 hs. |

Lote 28- PANCHO DE CARNE

Act.

2

| Ítem | Descripción     | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                  |
|------|-----------------|------------------|--------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Pancho de carne | Kilogramos       | Unidad       | 15.000       | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs. |

Lote 29 - MAYONESA Y KETCHUP

Act.

2

| Ítem | Descripción                                        | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                     |
|------|----------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1    | Mayonesa en sachet sachet de 950 gramos como mínim | Unidad           | Sachet       | 10.000       | Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile. |

7

2  
Mayonesa bajo en calorías, 475 gramos como mínimo.  
Unidad  
Sachet  
360

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

2

1  
Salsa de tomate Individual (Ketchup), 8 gms como mín  
Unidad  
Caja  
9.000

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 30- JUGO EN POLVO Y EN CARTÓN

Act.

| Ítem | Descripción                    | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|--------------------------------|------------------|--------------|--------------|
| 1    | Jugo en polvo 200 GRS como mín | Unidad           | Sobre        | 2.500        |
| 2    | Jugo en Carton de 200 ML       | Litros           | Tetrapak     | 10.000       |

2

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 31 - EXTRACTO DE TOMATE

Act.

| Ítem | Descripción             | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------------------|------------------|--------------|--------------|
| 2    |                         |                  |              | 6.000        |
| 8    | 1<br>Extracto de tomate | Unidad           | Sobre        | 200          |

2

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

8

Actividad 08 Lugar:  
Departamento de Identificaciones  
Dirección: Avda. Dr. Guido Boggiani y R.I. 2 Ytororó, de la ciudad de Asunción  
Contacto: 021 609177/605461 Crio. Ppal. MCP. Sonia Caballero - Tel.: 0983446227 Suboficial Mayor Sandra Arce Tel.: 0982 105379  
Hora: 08:00 a 15:00 hs.

6

Tesorería 06 Lugar de Entrega: Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales - Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz Barrio Molino Ciudad de Luque. Comisario Principal MCP Hugo Noguera Tel.: 0984 444.456/correo electrónico: tesoreria2.4isepol@gmail.com  
Hora: 07:00 a 17:00 hs.

Lote 32 - DISCO PARA EMPANADA

Act.

| Ítem | Descripción              | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|--------------------------|------------------|--------------|--------------|
| 2    | 1<br>Disco para empanada | Unidad           | Paquete      | 6.000        |

2

Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 33 - SALSA DE SOJA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1.500

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

1

Salsa de soja

Unidad

Botella

Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

7

720

## Lote 34 - ENLATADOS

Act.

Ítem

Descripción

Unidad de Medida

Presentación

Sub Cantidad

2

1

Durazno en Almibar, en lata de 800 grs. como mínimo.

8.000

Tesorería Actividad 02 Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

10

Unidad

Lata

17.000

Actividad 10 Lugar: Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

2

1.500

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

2

Choclo en lata

Unidad

Lata

1.200

Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

7

2

3

Atún enlatado

6.000

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

10

Unidad

Lata

17.000

Actividad 10 Lugar: Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

2

1.500

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

7

4

Arveja en lata

Unidad

Lata

1.200

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

10

5.000

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía  
Nacional  
Dirección: El Paraguay  
Independiente N° 289 entre  
Chile y Nuestra Señora de la  
Asunción, de la ciudad de  
Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd.  
Antonella Magalí Medina Avalos  
Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

2

5

Sardina enlatada  
125 grs como mín

Unidad

Lata

26000

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguay  
Independiente y Chile.

10

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía  
Nacional  
Dirección: El Paraguay  
Independiente N° 289 entre  
Chile y Nuestra Señora de la  
Asunción, de la ciudad de  
Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd.  
Antonella Magalí Medina Avalos  
Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

## Lote 35 - QUESO RALLADO

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

400

Lugar: Departamento de  
Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno  
Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio  
Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

1

Queso rallado

Unidad

paquete

240

7

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

## Lote 36 - PRODUCTOS EN ESTADO NATURAL

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

3.000

Lugar: Departamento de  
Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno  
Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio  
Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

1

Hojas de perejil en  
Mazo

Unidad

Mazo

1.200

7

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

|   |   |                           |        |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|---|---------------------------|--------|--------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | 2 |                           | Unidad | Mazo   | 3.000 | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs.                                                                                                                |
| 7 |   | Cebollita de Hoja en Mazo |        |        | 1.200 | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |
| 2 | 3 | Bananas cavendish         | Kilos  | Caja   | 3.000 | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs.                                                                                                                |
| 2 |   |                           | Unidad | Unidad | 5.000 | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs.                                                                                                                |
| 7 | 4 | Ajo (Entero)              |        |        | 1.920 | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |
| 7 | 5 | Mandioca                  | Kilos  | Bolsa  | 720   | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |
| 7 | 6 | Laurel de España          | Unidad | Mazo   | 240   | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |
| 7 | 7 | Lechuga                   | Unidad | Mazo   | 600   | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |
| 7 | 8 | Lechuga hoja verde        | Unidad | Mazo   | 600   | Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs. |

7

9

Repollo

Kilogramo

Bolsa

1.200

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

7

10

Limón

Kilogramo

Bolsa

480

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

7

11

Manzana

Kilogramo

Caja

2.400

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

7

12

Naranja

Kilogramo

Bolsa

3.600

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

7

13

Cilantro / Kuratu

Unidad

Mazo

480

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

#### Lote 37 - CONDIMENTOS

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

Lugar: Departamento de  
Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno  
Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio  
Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

2.000

6

Orégano en Sobre  
de 50 gramos

Unidad

Sobre

2.500

Tesorería 06 Lugar de Entrega:  
Formación y Capacitación de  
Oficiales y Suboficiales -  
Dirección: Avda. del Cadete y  
Oficial Inspector Leongino  
Santacruz Barrio Molino Ciudad  
de Luque.  
Comisario Principal MCP Hugo  
Noguera Tel.: 0984  
444.456/correo electrónico:  
tesoreria2.4isepol@gmail.com  
Hora: 07:00 a 17:00 hs.

1

7

2

Orégano de 25  
gramos

Unidad

Sobre

1.200

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

2

2.000

3

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

6

2.500

Comino en Sobre de 50 gramos

Unidad

Sobre

Tesorería 06 Lugar de Entrega: Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales - Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz Barrio Molino Ciudad de Luque.  
Comisario Principal MCP Hugo Noguera Tel.: 0984 444.456/correo electrónico: tesoreria2.4isepol@gmail.com  
Hora: 07:00 a 17:00 hs.

2

2.000

4

Pimienta en Sobre de 50 gramos

Unidad

Sobre

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

7

1.200

5

Comino de 25 gramos

Unidad

Paquete

Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

7

1.200

6

Pimienta de 25 gramos

Unidad

Paquete

Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

7

360

7

Vinagre Blanco

Unidad

Frasco

Actividad 07 Lugar de Entrega: Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

#### Lote 38 - VERDURAS

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

40.000

1

Locote Verde

Kilos

Bolsa

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

2

80.000

2

Cebolla

Kilos

Bolsa

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

2

80.000

3

Papa Negra

Kilos

Bolsa

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

|   |   |                                         |       |      |         |                                                                                                                                  |
|---|---|-----------------------------------------|-------|------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | 4 | Tomate perita<br>(Agricultura Familiar) | Kilos | Caja | 150.000 | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs. |
|---|---|-----------------------------------------|-------|------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Lote 39 - QUESO PARAGUAY

|      |      |                                          |                  |              |              |                                                                                                                                  |
|------|------|------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Act. | Ítem | Descripción                              | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                  |
| 2    | 1    | Queso Paraguay<br>(Agricultura Familiar) | Kilogramos       | Unidad       | 200          | Lugar: Departamento de Intendencia<br>Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala<br>Hora: 08:00 a 15:00 Hs. |

Lote 40- CAFÉ

|      |      |                                          |                  |              |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|------|------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Act. | Ítem | Descripción                              | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2    |      |                                          |                  |              | 5.000        | Tesorería Actividad 02<br>Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5    |      |                                          |                  |              | 80           | Tesorería 05 Lugar de Entrega:<br>Investigación de Hechos<br>Punibles Dirección: Azara c/ EE.UU Telef.: (021) 493.977<br>correo electrónico<br>pn_programa223@hotmail.com<br>Contacto: Oficial Segundo Intd. Cristian Samudio 0976 485.158<br>Hora: 08:00 a 15:00 hs.                                                                   |
| 7    |      |                                          |                  |              | 240          | Actividad 07 Lugar de Entrega:<br>Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs.                                                                                      |
| 8    | 1    | Café concentrado instantaneo, en frasco. | Unidad           | Frasco       | 50           | Actividad 08 Lugar:<br>Departamento de Identificaciones<br>Dirección: Avda. Dr. Guido Boggiani y R.I. 2 Ytororó, de la ciudad de Asunción<br>Contacto: 021 609177/605461<br>Crio. Ppal. MCP. Sonia Caballero - Tel.: 0983446227 Suboficial Mayor Sandra Arce Tel.: 0982 105379<br>Hora: 08:00 a 15:00 hs.                               |
| 6    |      |                                          |                  |              | 1.500        | Tesorería 06 Lugar de Entrega:<br>Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales -<br>Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz Barrio Molino Ciudad de Luque.<br>Comisario Principal MCP Hugo Noguera Tel.: 0984 444.456/correo electrónico:<br>tesoreria2.4isepol@gmail.com<br>Hora: 07:00 a 17:00 hs. |

10

2

Cafe concentrado instantaneo 8 gramos

Unidad

Sobre

1.500

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos  
Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

Lote 41 - CARNE VACUNA ENLATADA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

10

1

Carne vacuna enlata

Unidad

Lata

45.000

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos  
Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

Lote 42 -PICADILLO DE CARNE

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

10

1

Picadillo de Carne

Unidad

Lata

45.000

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguay Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos  
Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

Lote 43 -LECHE CHOCOLATADA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1

Leche chocolatada

Litros

Tetrapak

20.000

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 44 - GALLETITAS

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1

Galletita Dulce

Kilos

Paquete

8.000

1

Galletita Salada

Unidad

Paquete

9.000

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 45 - LECHE DESCREMADA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

7

1 Leche descremada Litros Tetra Brick 4.800

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 46 - YOGURT DIETÉTICO

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

7

1 Yogurt dietético Unidad Pote 7.200

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 47 - EDULCORANTE

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

7

1 Edulcorante líquido Unidad Frasco 360

2 Edulcorante en polvo en sobres Unidad Unidad 240

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 48 -ALIMENTO PARA EQUINO

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 Alimento para equino Kilos Bolsa 254.000

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 49 -ALIMENTO PARA CANES

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 Alimento para canes Kilos Bolsa 28.000

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

Lote 50 - CREMA DE LECHE

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

7

1 Crema de leche litro Unidad 360

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 51 - PURÉ DE TOMATE

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

7

1 Puré de tomate Unidad Unidad 2.400

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 52 - PANIFICADOS

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

7

1 Palito kilogramo Bolsa 840

Rosquita kilogramo Bolsa 840

2

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 53 - MANTECA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

7

1 Manteca Unidad Paquete 720

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal. Francisco  
Solano López N°1806 e/ Avda.  
Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 54 - LECHE CONDENSADA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

10

1 Leche condensada Unidad Lata 4.890

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía  
Nacional  
Dirección: El Paraguayo  
Independiente N° 289 entre  
Chile y Nuestra Señora de la  
Asunción, de la ciudad de  
Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd.  
Antonella Magalí Medina Avalos  
Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

Lote 55 - LECHE ENTERA LÍQUIDO CAJA DE 12 UNIDADES

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

35.000

Lugar: Departamento de Intendencia  
Dirección: Avenida Bruno Guggiari N° 124 c/ Avda. Eusebio Ayala  
Hora: 08:00 a 15:00 Hs.

10

1.200

Actividad 10 Lugar:  
Comandancia de la Policía Nacional  
Dirección: El Paraguayo Independiente N° 289 entre Chile y Nuestra Señora de la Asunción, de la ciudad de Asunción  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Antonella Magalí Medina Avalos  
Tel. 0982.365.160  
Hora: 07:00 a 12:00 hs.

8

700

Actividad 08 Lugar:  
Departamento de Identificaciones  
Dirección: Avda. Dr. Guido Boggiani y R.I. 2 Ytororó, de la ciudad de Asunción  
Contacto: 021 609177/605461  
Crio. Ppal. MCP. Sonia Caballero  
- Tel.: 0983446227 Suboficial Mayor Sandra Arce Tel.: 0982 105379  
Hora: 08:00 a 15:00 hs.

1 Leche entera  
liquido UHT Unidad Caja

5

200

Tesorería 05 Lugar de Entrega:  
Investigación de Hechos Punibles Dirección: Azara c/ EE.UU Telef.: (021) 493.977 correo electrónico pn\_programa223@hotmail.com  
Contacto: Oficial Segundo Intd. Cristian Samudio 0976 485.158  
Hora: 08:00 a 15:00 hs.

6

15.072

Tesorería 06 Lugar de Entrega:  
Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales - Dirección: Avda. del Cadete y Oficial Inspector Leongino Santacruz Barrio Molino Ciudad de Luque.  
Comisario Principal MCP Hugo Noguera Tel.: 0984 444.456/correo electrónico: tesoreria2.4isepol@gmail.com  
Hora: 07:00 a 17:00 hs.

7

1.920

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero Dirección: Avda. Mcal. Francisco Solano López N°1806 e/ Avda. Juscelino Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD Natalia Salinas Tel. (0982) 108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

Lote 56 - COCIDO CON LECHE DE 25 GRS.

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 COCIDO CON LECHE DE 25 GRS. COMO MÍNIMO. Unidad Caja 900

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 57 - CHIPA PIRU O CHIPITA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

1 CHIPA PIRU O CHIPITA 80 GR. COMO MÍNIMO. Unidad Paquete 9.000

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo Independiente y Chile.

Lote 58 -MERMELADAS Y DULCES

Act.

| Ítem | Descripción                                              | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|----------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|
| 1    | MERMELADA DE DURAZNO EN SACHET DE 250 GRS. Como mínimo.  | Unidad           | SACHET       | 9.000        |
| 2    | MERMELADA DE GUAYABA EN SACHET DE 250 GRS. Como mínimo.  | Unidad           | SACHET       | 9.000        |
| 3    | MERMELADA DE FRUTILLA EN SACHET DE 250 GRS. Como mínimo. | Unidad           | SACHET       | 9.000        |
| 4    | Dulce de batata de 400 Gr. Como mínimo.                  | Unidad           | Pote         | 9.000        |

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo  
Independiente y Chile.

Lote 59 - MANI TOSTADO

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

|   |                                      |        |         |       |
|---|--------------------------------------|--------|---------|-------|
| 1 | MANI TOSTADO DE 100 GR. COMO MÍNIMO. | Unidad | PAQUETE | 9.000 |
|---|--------------------------------------|--------|---------|-------|

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo  
Independiente y Chile.

Lote 60 - COMIDA INSTANTÁNEA

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

2

|   |                     |        |         |       |
|---|---------------------|--------|---------|-------|
| 1 | Comida Instantáneas | Unidad | PAQUETE | 9.000 |
|---|---------------------|--------|---------|-------|

Tesorería Actividad 02  
Comandancia Paraguayo  
Independiente y Chile.

Lote 61 - LEGUMBRES

Act.

| Ítem | Descripción | Unidad de Medida | Presentación | Sub Cantidad |
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|
|------|-------------|------------------|--------------|--------------|

7

|   |                |           |       |     |
|---|----------------|-----------|-------|-----|
| 1 | Locro en bolsa | kilogramo | Bolsa | 480 |
|---|----------------|-----------|-------|-----|

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal.  
Francisco Solano López  
N°1806 e/ Avda. Juscelino  
Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

6

|   |                          |        |          |       |
|---|--------------------------|--------|----------|-------|
| 2 | Locro en paquete de 5 kg | unidad | paquetes | 6.000 |
|---|--------------------------|--------|----------|-------|

Tesorería 06 Lugar de Entrega:  
Formación y Capacitación de  
Oficiales y Suboficiales -  
Dirección: Avda. del Cadete y  
Oficial Inspector Leongino  
Santacruz Barrio Molino  
Ciudad de Luque.  
Comisario Principal MCP Hugo  
Noguera Tel.: 0984  
444.456/correo electrónico:  
tesoreria2.4isepol@gmail.com  
Hora: 07:00 a 17:00 hs.

7

|   |                                |           |         |       |
|---|--------------------------------|-----------|---------|-------|
| 3 | Poroto rojo en paquete de 1 kg | Kilogramo | Paquete | 1.200 |
|---|--------------------------------|-----------|---------|-------|

Actividad 07 Lugar de Entrega:  
Hospital Rigoberto Caballero  
Dirección: Avda. Mcal.  
Francisco Solano López  
N°1806 e/ Avda. Juscelino  
Kubitschek  
Contacto: Subcomisario INTD  
Natalia Salinas Tel. (0982)  
108.570  
Hora: 07:00 a 15:00 hs.

|   |   |                        |        |          |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|---|------------------------|--------|----------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   | Poroto rojo de 5kg     |        |          |       | Tesorería 06 Lugar de Entrega:<br>Formación y Capacitación de Oficiales y Suboficiales -<br>Dirección: Avda. del Cadete y<br>Oficial Inspector Leongino<br>Santacruz Barrio Molino<br>Ciudad de Luque.<br>Comisario Principal MCP Hugo<br>Noguera Tel.: 0984<br>444.456/correo electrónico:<br>tesoreria2.4isepol@gmail.com<br>Hora: 07:00 a 17:00 hs. |
| 6 | 4 |                        | unidad | paquetes | 6.000 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   |   | Poroto manteca de 1 kg |        |          |       | Actividad 07 Lugar de Entrega:<br>Hospital Rigoberto Caballero<br>Dirección: Avda. Mcal.<br>Francisco Solano López<br>N°1806 e/ Avda. Juscelino<br>Kubitschek<br>Contacto: Subcomisario INTD<br>Natalia Salinas Tel. (0982)<br>108.570<br>Hora: 07:00 a 15:00 hs.                                                                                      |
| 7 | 5 |                        | Unidad | Paquete  | 120   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### Plan de prestación de los servicios

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

No Aplica

### Planos y diseños

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

No Aplica

### Embalajes y documentos

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

Todos los productos citados deberán reunir las Características Técnicas y Normas exigidas por el Ministerio de Industria y Comercio, el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Ordenanzas Municipales para la Distribución y venta de alimentos al Consumidor.

**ENVASE**

Los productos deberán estar contenidos en envases aptos para estar en contacto con alimentos; que confieran protección contra la contaminación del producto, y salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, con tapa o cierre inviolables y deberán cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 03/92 Reglamento Técnico de criterios generales de envases y equipamientos alimentarios, vigente.

El envase contenedor deberá ser de material resistente al peso contenido en ella, que no permita el deterioro del envase individual, resistente al apilamiento según indicadores del fabricante, con la parte superior e inferior lacrada, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenido.

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del 42/58. Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:

Denominación del alimento  
Peso Neto  
Datos del Establecimiento elaborador  
Lote  
Fecha de vencimiento  
Datos del Importador, en caso de productos importados  
Condiciones de conservación, cuando corresponda.

Los productos industrializados y semi industrializados que fueren adjudicados, deberá tener impresas en tinta indeleble las siguientes frases: USO EXCLUSIVO DE LA POLICÍA NACIONAL/ PROHIBIDA SU VENTA.

Los alimentos cotizados deberán estar envasados de origen, es decir envasados en fábrica.

Los vencimientos de los productos deberán estar consignados en los envases de manera clara y visible, día, mes y año.

- 
1. El Proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.
  2. El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el contrato y cualquier otro requisito si lo hubiere, especificado en las condiciones contractuales.
- 

## **Inspecciones y pruebas**

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

---

# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día corrido, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

## Documentación electrónica

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

## Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

## Documentación requerida para la firma del contrato

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

### 1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación, el cual deberá estar inscripto en el registro de poderes.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
- Declaración jurada en el que se manifieste que las condiciones verificadas por el Comité respecto a los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22, se mantienen vigentes a la firma del contrato.

### 2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia de la Escritura Pública de constitución del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

La convocante deberá recurrir a fuentes oficiales para la verificación y comprobación del contenido declarado por el oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

## Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

| INDICADOR | TIPO            | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA                                                                                                                                                                                   |
|-----------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contrato  | Orden de Compra | Las entregas de los bienes podrán ser de forma parcial según la necesidad de la Tesorería Administradora del Contrato o total dentro de los 3 (tres) días hábiles posteriores a la recepción la Orden de Compra. |

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

## Subcontratación

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

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

## Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

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

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

## Transporte

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

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

No Aplica

## Confidencialidad de la información

#### Reserva de información en respuestas a aclaraciones.

En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL"

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

No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.

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

La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

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

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

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

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

### **Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor, consultor o contratista en el SICP**

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

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

### **Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

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

10,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

### **Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

La garantía de fiel cumplimiento de contrato adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

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

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será (en días corridos) de:

Desde la suscripción del contrato al 31 de enero de 2028.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días corridos posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

## Formas y condiciones de pago

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

### 1. Documentos Genéricos:

- Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
- REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
- Certificado de Cumplimiento Tributario;
- Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS);
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS

El pago por la entrega se hará en guaraníes, con fondos provenientes de la Ley del Presupuesto General de la Nación para año 2026, y sujeto a la aprobación de la partida presupuestaria del Ejercicio Fiscal 2027, con Fuente de Financiamiento 10 (FF 10) Recursos Ordinarios del Tesoro y Fuente de Financiamiento 30 (FF 30) Recursos Institucionales

La solicitud de pago se realizará por escrito, mediante nota dirigida a la tesorería afectada, indicando el N° de Contrato, acompañado de los siguientes documentos:

- Factura legal (original)
- Informe de Servicio aprobada por el Administrador del Contrato,
- Certificado de Cumplimiento Tributario vigente,
- Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social vigente, y
- Formularios FIP y FIS.

Una vez recepcionada la factura crédito y aprobadas las documentaciones requeridas, el plazo para el pago será dentro de los 60 (sesenta) días posteriores, plazo sujeto a la disponibilidad del Plan de Caja asignado para la Institución por el Ministerio de Economía y Finanzas.

Conforme a lo establecido en el Art. 63 de la Ley 7.021/22 "Suministro y Contrataciones Publicas", se retendrá el equivalente al cero punto cuatro por ciento (0,4%) sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondiente

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor. La contratante deberá expedirse respecto a la aceptación o rechazo de la factura, a más tardar en quince (15) días corridos posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

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

## Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días corridos, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

## Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

Si

## Solicitud de Pago de Anticipo

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

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plazo máximo para la presentación de la solicitud de pago de anticipo                                                            | Una vez firmado el contrato, hasta los 10 (diez) días corridos posteriores, se podrá solicitar el pago del mismo, al administrador de contrato.                                                                 |
| Dirección                                                                                                                        | Conforme a la Tesorería del Administrator del Contrato. (Apartado Administrador de Contrato)                                                                                                                    |
| Horario de atención                                                                                                              | De: 07:00 hs. a 16:00 hs.                                                                                                                                                                                       |
| Oficina y/o Departamento                                                                                                         | Conforme a la Tesorería del Administrator del Contrato. (Apartado Administrador de Contrato)                                                                                                                    |
| Responsable de la recepción                                                                                                      | (Apartado Administrador de Contrato)                                                                                                                                                                            |
| Plazo o fecha en la cual se abonará al adjudicado el monto del anticipo, siguiente a la fecha de la presentación de la solicitud | Una vez recepcionada y aprobadas las documentaciones requeridas, el plazo para el pago estará sujeto a la disponibilidad del Plan de Caja asignado para la Institución por el Ministerio de Economía y Finanzas |

### PORCENTAJE, NÚMERO Y FECHAS DE ENTREGA DE ANTICIPO Y AMORTIZACIONES

La CONTRATANTE podrá otorgar al PROVEEDOR, si este lo solicitare dentro de los 10 (diez) días calendarios posteriores a la firma de contrato, un anticipo equivalente al 20% (veinte por ciento) del precio del contrato, contra la presentación de una Garantía de anticipo financiero por el 100% (cien por ciento) del monto del anticipo, con vigencia hasta la devolución total del anticipo.

Las amortizaciones se realizarán a través de deducciones, en el mismo porcentaje de anticipo, a los pagos que la Contratante abone al PROVEEDOR por el bien en cuestión.

### FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR LOS ANTICIPOS

La garantía por anticipo financiero consistirá en una póliza de seguros o una garantía bancaria otorgada por un banco establecido en la República del Paraguay, y con autorización para operar emitida por el Banco Central del Paraguay por el 100% (cien por ciento) del monto del anticipo por un plazo de al menos 30 días posteriores a la culminación de todas las obligaciones del contrato.

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que éste debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

El proveedor, consultor o contratista que reciba pagos en concepto de anticipo estará obligado a informar a la contratante sobre el destino y la forma de aplicación del mismo, que en todos los casos estará relacionado al efectivo cumplimiento del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerada como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realizare el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente cláusula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.

7. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.

8. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

9. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante 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 del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

10. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar

## Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo.

póliza de seguro

## Reajuste

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

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, 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. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

$$Pr = P \times IPC1$$

IPC0

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado

IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

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

En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas"; sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

## Porcentaje de multas

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

0,05 %

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

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

## Tasa de interés por Mora

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

0,02

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

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

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

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

## Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

## Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## Limitación de responsabilidad

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

## Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

## Fuerza mayor

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

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

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

## Causales de terminación del contrato

### 1. Terminación por Incumplimiento

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

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

### 2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

### 3. Terminación por conveniencia

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

terminación.

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

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

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

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

## Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

## Fraude y Corrupción

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

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

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

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

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

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

Fraude y corrupción comprenden actos como:

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

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

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

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

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

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

## Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

“Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI “PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS” de la Ley N° 7021/22.

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

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

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

---

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

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

No Aplica

## MODELO DE CONTRATO

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

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

## FORMULARIOS

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

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

