CONTRATO SUB UOC S1 Nº 26/2015

CONTRATACION DIRECTA N° 11/15 – ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA 16° REGION SANITARIAN BOQUERON" – ID. 297.408

ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA EMPRESA DISTRIBUIDORA RMB DE MARIA MERCEDES CABALLERO

Entre, El MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, domiciliado en Pettirossi esq. Brasil de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el **Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme**, con Cédula de Identidad N° 981.828, Director General de la Dirección General de Administración y Finanzas, nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 17 de fecha 16 de agosto de 2013, en su carácter de Ordenador de Gastos Alterno del M.S.P. y B.S. según Resolución S.G. Nº 17 de fecha 20 de agosto de 2013 y el **Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn**, con Cédula de Identidad Nº 1.751.749, Director General de la Dirección General Operativa de Contrataciones, designado por Resolución S.G. Nº 38 de fecha 23 de agosto de 2013, facultado a suscribir el presente contrato por Resolución D.G.O.C. Nº 993/2015, de fecha 02 de septiembre de 2015, por la cual se adjudica la Contratación Directa Nº 11/2015, que les facultan a suscribir el presente Contrato, denominado en adelante el CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la Empresa **DISTRIBUIDORA RMB DE MARIA MERCEDES CABALLERO** RUC Nro.609639-5 domiciliada en la Calle Bertoni N° 1076 c/ Guillermo Leoz de la Ciudad de Luque - Paraguay, representada para este acto por la señora **MARIA MERCEDES CABALLERO** con C.I. Nro. 609.639, la que en adelante se le llamará el CONTRATISTA, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar la presente **CONTRATACION DIRECTA N° 11/15 – ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA 16° REGION SANITARIA BOQUERON – ID 297.408.**——————————————————————————————

El cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1 OBJETO.

El presente contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones entre las partes contratantes, con relación a la **CONTRATACION DIRECTA N° 11/15 – ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA 16° REGION SANITARIA BOQUERON – ID 297.408.**——————————————————————————DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato;
(b) Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones.
(c) Las Instrucciones al oferente (IAO) y las condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de contrataciones Públicas.
(d) La oferta del Proveedor.
(e) La resolución de adjudicación del contrato emitida por la contratante y su respectiva modificación. Cuadro de Adjudicación.-
(f) Documentos presentados por la empresa el momento de la firma del Contrato
(g) El Valor de la garantia de cumplimiento de contrato es de 10% del valor total del contrato.-
(h) La Convocante podrá aceptar la garantia de cumplimiento de contrato en forma de Declaración Jurada: Si Mantener el Formulario Nº 3.-

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

2 IDENTIFICACION DEL CREDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto conforme al siguiente detalle:

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	S.G.O.G	F.F.	FIN.	Dpto.	Unr.	Monto
2015	2	001	39	00	310	10	01	16	47	139.995.600
SUMA TOTAL										139.995.600

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el **ID Nº 297.408**

Certificado de Disponibilidad Presupuestaria **Nº 2439/15** de fecha 29/06/2015.

3 PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de **CONTRATACION DIRECTA N° 11/2015,** convocada por la **SUB UOC Nº 1**, dependiente de la **DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES** del **MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**, La adjudicación fue realizada por Resolución D.G.O.C. N° 993/15.

4 PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES Y/0 SERVICIOS – LOTES ADJUDICADOS.

LOTE 1 - CARNICOS						DISTRIBUIDORA R.M.B. de María Mercedes Caballero				
Ítems	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	MARCA	PROCEDENCIA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO)	PRECIO TOTAL (IVA INCLUIDO)
1	50112001-004	Carnaza Negra	Carnaza negra. Envasada Tipo Exportación (Según Anexo	Kilogramo	Bolsas x 10 a 12 Kilos	CHORTI	NACIONAL	1280	32.900	42.112.000
2	50111510-001	Muslo de Pollo	Muslo de pollo. Envasado Tipo Exportación. (Según Anexo)	Kilogramo	Bolsas x 10 a 12 Kilos	DON JUAN	NACIONAL	1390	11.700	16.263.000
TOTAL GUARANIES LOTE 1 - CARNICOS										58.375.000

LOTE 2 - LACTEOS						DISTRIBUIDORA R.M.B. de María Mercedes Caballero				
Ítems	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	MARCA	PROCEDENCIA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO)	PRECIO TOTAL (IVA INCLUIDO)
3	50131702-011	Leche Entera Líquida	Leche Entera Líquida. (Según Anexo)	Litros	Envase x 1 Litro	COOP	NACIONAL	250	5.000	1.250.000
4	50131702-012	Leche descremada Liquida	Leche descremada Líquida. (Según Anexo)	Litros	Envase x 1 Litro	COOP	NACIONAL	250	5.000	1.250.000
5	50131801-001	Queso Tipo Paraguay	Queso Tipo Paraguay. (Según Anexo)	Kilogramos	Paquete x 10 Kilos como mínimo	TIERNO	NACIONAL	95	34.900	3.315.500
TOTAL GUARANIES LOTE 2 - LACTEOS										5.815.500

LOTE 3 - FRUTAS Y VERDURAS						DISTRIBUIDORA R.M.B. de María Mercedes Caballero				
Ítems	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	MARCA	PROCEDENCIA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL (IVA INCLUIDO)

M. Mercedes C
Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Perez Filguerra
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

6	50101634-002	Banana	Banana. (Según Anexo).	Kilogramos	Caja de hasta 20 Kilogramos	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	180	3.500	630.000
7	50101634-008	Naranja	Naranja. (Según Anexo).	Unidad	Bolsa x 100 unidades como mínimo	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	1495	780	1.166.100
8	50101538-003	Ajo	Ajo. (Según Anexo).	Unidad	Ristra o atado de 12 a 15 cabezas	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	300	2.000	600.000
9	50101538-009	Locote	Locote. (Según Anexo).	Kilogramos	Caja x 20 Kilos como mínimo	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	300	8.000	2.400.000
10	50101538-011	Papa	Papa. (Según Anexo)	Kilogramos	Bolsa x 20 Kilos como mínimo	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	340	4.800	1.632.000
11	50101538-018	Cebolla	Cebolla. (Según Anexo)	Kilogramos	Caja x 20 Kilos como mínimo	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	320	9.800	3.136.000
12	50101538-023	Tomate	Tomate. (Según Anexo).	Kilogramos	Caja x 20 Kilos como mínimo	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	3200	7.800	24.960.000
13	50101538-024	Zanahoria	Zanahoria. (Según Anexo).	Kilogramos	Bolsa x 20 Kilos como mínimo	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	320	4.800	1.536.000
14	50101538-025	Zapallo	Zapallo. (Según Anexo).	Kilogramos	Bolsa x 20 Kilos como mínimo	FRUTI HORTICOLA JARA	NACIONAL	180	2.800	504.000
TOTAL GUARANIES LOTE 3 - FRUTAS Y VERDURAS										36.564.100

LOTE 4 - PANIFICADOS						DISTRIBUIDORA R.M.B. de María Mercedes Caballero				
Ítems	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	MARCA	PROCEDENCIA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO)	PRECIO TOTAL (IVA INCLUIDO)
15	50181903-003	Coquito	Coquito. (Según Anexo)	Kilogramos	Paquetes de hasta 5 Kilogramos	AA DE BB	NACIONAL	870	7.500	6.525.000
16	50181904-001	Galleta molida	Galleta molida. (Según Anexo)	Kilogramos	Paquete x 1 Kilogramo	AA DE BB	NACIONAL	52	6.500	338.000
TOTAL GUARANIES LOTE 4 - PANIFICADOS										6.863.000

LOTE 5 - PRODUCTOS NO PERECEDEROS						DISTRIBUIDORA R.M.B. de María Mercedes Caballero				
Ítems	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	MARCA	PROCEDENCIA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO)	PRECIO TOTAL (IVA INCLUIDO)
17	50151513-001	Aceite vegetal comestibles de girasol	Aceite vegetal comestible de girasol	Litros	Bidón x 5 Litros	MIRASOL	NACIONAL	200	9.500	1.900.000
18	50221101-001	Arroz	Arroz. (Según Anexo)	Kilogramos	Bolsas de polietileno x 5 Kilos	ESTRELLA DEL SUR	NACIONAL	150	3.300	495.000
19	50221001-003	Arveja en lata	Arveja en Lata. (Según Anexo).	Unidad	Latas x 800 gramos como mínimo	SAN SEBASTIAN	NACIONAL	200	9.600	1.920.000

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Carlos Salomón Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

20	50161509-002	Azúcar blanca	Azúcar blanca (Según Anexo)	Kilogramo	Bolsa x 5 Kilos	MARIELA	NACIONAL	550	4.800	2.640.000
21	50201706-003	Café Molido	Café Molido. (Según Anexo).	Kilogramo	Paquete x 1 Kilogramo	ORO NEGRO	NACIONAL	120	43.500	5.220.000
22	50221001-002	Choclo en Lata	Choclo en Lata. (Según Anexo).	Unidad	Latas de 800 gramos como minimo	SAN SEBASTIAN	NACIONAL	200	10.500	2.100.000
23	50171550-005	Comino	Comino	Unidad	Tira x 25 unidades	CINCO DE ORO	NACIONAL	1000	2.800	2.800.000
24	50161509-004	Edulcorante liquido	Edulcorante liquido. (Según Anexo).	Unidad	Frasco Sellado de 450 A 1000 ml	SI DIET	ARGENTINA	70	10.800	756.000
25	50171550-008	Extracto de tomate	Extracto de tomate	Unidad	Latas de 1 Kilo	ARISCO	BRASIL	270	12.000	3.240.000
26	50192902-001	Fideos	Fideos Tipo Cortadito. (según Anexo)	Kilogramo	Bolsas de polietileno x 5 Kilos	CAMPO 9	NACIONAL	60	4.700	282.000
27	50192902-001	Fideos	Fideos Tipo Espagueti Fino, (Según Anexo)	Kilogramo	Bolsas de polietileno x 5 Kilos	CAMPO 9	NACIONAL	60	4.700	282.000
28	50192902-001	Fideos	Fideos Tallarin Finos. (Según Anexo).	Kilogramo	Bolsas de polietileno x 5 Kilos	CAMPO 10	NACIONAL	60	4.700	282.000
29	50221102-004	Harina de trigo	Harina de Trigo. (Según Anexo)	Kilogramo	Bolsa x 5 Kilos	COLONIAL	NACIONAL	180	3.300	594.000
30	50131606-002	Huevo de Gallina	Huevo de Gallina. (Según Anexo)	Unidad	Plancha x 30 unidades	NUTRIGUEVOS	NACIONAL	900	680	612.000
31	50221101-004	Locro	Locro. (Según Anexo)	Kilogramo	Paquete x 1 Kilo	LEICAM	NACIONAL	55	5.000	275.000
32	50172832-001	Mayonesa	Mayonesa. (Según Anexo).	Unidad	Sachet de 500 cc	MENOYO	BRASIL	140	9.000	1.260.000
33	50221101-006	Poroto San Francisco	Poroto San Francisco. (Según Anexo)	Kilogramo	Paquete x 1 Kilogramo	LEICAM	NACIONAL	70	8.000	560.000
34	50171551-001	Sal fina	Sal fina (según Anexo)	Kilogramo	Paquete x 1 Kilo	VIVE ESTRELLA BLANCA	NACIONAL	180	2.000	360.000
35	50171831-001	Salsa de soja	Salsa de Soja. (Según Anexo).	Unidad	Frasco x 1 litro	SANKEN	NACIONAL	120	10.000	1.200.000
36	50201711-001	Té de anís	Té de anis. (Según Anexo).	Unidad	Caja x 25 sobres	SUPREMA	CHILE	125	9.000	1.125.000
37	50201711-002	Té de boldo	Té de boldo	Unidad	Caja x 25 sobres	SUPREMA	CHILE	125	9.000	1.125.000
38	50201710-001	Té de manzanilla	Té de manzanilla	Unidad	Caja x 25 sobres	SUPREMA	CHILE	125	9.000	1.125.000
39	50201711-007	Te negro	Te negro	Unidad	Caja x 25 sobres	TARAGUI	ARGENTINA	125	7.000	875.000
40	50171707-002	Vinagre Tinto	Vinagre Tinto. (Según Anexo).	Unidad	Frasco x 1 litro	LA COPA	NACIONAL	30	5.000	150.000
41	50171549-001	Yerba mate	Yerba mate (Según Anexo)	Kilogramos	Paquete x 5 Kilos	MILMATE	NACIONAL	100	12.000	1.200.000
TOTAL GUARANIES LOTE 5 - PRODUCTOS NO PERECEDEROS										**32.378.000**
TOTAL DEL LLAMADO GUARANIES LOTE 1+ LOTE 2+ LOTE 3+ LOTE 4+ LOTE 5										**139.995.600**

VER ANEXO I AL CONTRATO (PAG. 8).

El monto Total del presente contrato asciende a la suma de: **Gs 139.995.600 (CIENTO TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS)**

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación es a través del siguiente Banco: **BANCO NACIONAL DE FOMENTO con CUENTA N° 000101200122653/1.**

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Ramón Fonseca Miquelarena
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

***El* precio adjudicado estará sujeto a reajustes. La fórmula y procedimiento para el cálculo de reajustes serán los siguientes:**

Los precios ofertados y adjudicados, estarán sujetos a reajuste de precios, siempre y cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación oficial.
Pr= P x IPC1
IPC0
Donde:
Pr: Precio Reajustado.
P: Precio Adjudicado.
IPC1: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro.
IPC0: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.
No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al Cronograma de entregas aprobado.

Las formas y condiciones de pago: La moneda de pago será GUARANÍES, moneda nacional.-

A Crédito, dentro de los 60 días a partir del ingreso de la nota de pedido y de la recepción de la factura y/o de los Bienes efectivamente entregados.-

El pago se realizara con créditos presupuestarios del Ejercicio Fiscal 2015 del Presupuesto General de la Nación.-
El pago se solicitara por nota a través de mesa de entrada, mediante nota a la Dirección General de Administración y Finanzas (DGAF). La Dirección Administrativa deberá preparar la carpeta, para la obligación contable, el pago hasta la Rendición de Cuentas con las siguientes documentaciones: Facturas, Informe Acta de entrega de la Obra, Orden de Trabajo y o Servicio. Estos Documentos se remitirán a la Dirección Administrativa para el formulario de la solicitud de Transferencia de Fondos (STF).- **Estos Documentos se deberán presentar en la Ventanilla Única de Proveedores- VUP.-**

El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es: A partir del primer día siguiente al vencimiento del plazo de pago establecido en el punto 27 del Anexo B.-

La tasa de interés que se aplicará: La tasa de interés que se aplicará es del *0.01% mensual a ser calculado sobre el importe neto en guaraníes de la factura en mora. Para el pago de interés moratorio los mismos serán calculados una vez fenecido los 60 días calendarios después de la aprobación de la factura por parte de la contratante.-*

***Se otorgará Anticipo:* No se otorgaran anticipo.**

El valor de la Garantía de Cumplimiento de Contrato: 10% del valor total del Contrato.-

La Convocante podrá aceptar la Garantía de Cumplimiento de Contrato en forma de Declaración Jurada: SI (Formulario No. 3).-

La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: La liberación de la garantía de cumplimiento, se realizará en un plazo no mayor a 28 días corridos, contados a partir de la recepción definitiva del contrato previa acreditación de que el proveedor ha cumplido con todas sus obligaciones contractuales.-

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rotela Torre Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

El valor de las multas será: Si el contratista no diere cumplimiento a la entrega de los Servicios en el plazo establecido en este contrato y sus eventuales prorrogas autorizadas por caso fortuito o fuerza mayor, se hará posible de una multa equivalente al **0,1%,** por cada día calendario de atraso aplicando sobre el valor total del servicio en mora, que será deducido automáticamente sobre el valor de la factura sin ninguna interpelación judicial o extra judicial salvo motivos debidamente justificados y comunicados a la contratante las cuales deberán ser aceptadas o rechazadas por la contratante en un periodo de 5 cinco días hábiles.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

Sera hasta el 31 de diciembre del Ejercicio Fiscal 2.015, contados desde el día siguiente de su suscripción.-

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

El plazo de entrega de los bienes o prestación de los servicios es de: Las **órdenes de Compras** autorizara a la firma adjudicada a la prestación del bien, la cual serán emitidas según la necesidad de la Institución, en forma semanal. El proveedor deberá hacer entrega de los bienes adjudicados dentro de los 7 días hábiles a partir de la recepción de la Orden de Compras, la entrega será realizada de lunes a viernes en los horarios de 07:00 a 13:00 hs.

El lugar de entrega de los bienes o prestación de los servicios: Lugar de Entrega: El adjudicado hará entrega de los bienes en horario de oficina en la Región Sanitaria de Boquerón una vez confirmado con la Institución.-

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la **DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE SERVICIOS Y REDES DE SALUD**, a cuyo cargo quedara la emisión de Orden de Compras y la ejecución del Contrato.-

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% (Diez por ciento) del monto total del contrato.-

10. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Fidencio Torres Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

En testimonio de conformidad se suscriben 4 (cuatro) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 29 días del mes de Septiembre de 2015.

Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme.
CONTRATANTE

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn.
CONTRATANTE

Sra. MARIA MERCEDES CABALLERO
CONTRATISTA

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

ANEXO I AL CONTRATO SUB UOC S1 N° 26/15 – DEL PUNTO 5- PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES Y/0 SERVICIOS – LOTES ADJUDICADOS.

Anexo C

Requisitos de los Servicios Requeridos

- Todos los bienes ofertados deberán reunir las características técnicas y normas exigidas por el Ministerio de Industria y Comercio, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Salud Pública y Salud y Ordenanzas Municipales para la distribución y venta de alimentos al Consumidor.
- Cada producto ofertado deberá contar con el Registro Sanitario de Alimentos para personas RSPA o Registro de Establecimiento para su oferta conforme a los reglamentos exigidos en el Reglamento Técnico RT-26/03 rotulados de alimentos envasados para el MERCOSUR.-

ENVASE

Todos 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.-

envase contenedor de los alimentos, en los casos que se aplique, deberá ser de material resistente al peso contenido en ella, que no permita el deterioro del envase individual, resistente al apilamiento según indicaciones del fabricante, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.-

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Promedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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 y Peso Escurrido
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Ítems
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
   a. DE LOS VENCIMIENTOS: Los vencimientos de los productos deberán estar consignados en los envases de manera clara y Visible, día, mes y año.
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Pons Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

ESPECIFICACIONES TECNICAS POR ITEM DE CADA LOTE CORRESPONDIENTE

LOTE 1- CARNICOS

ITEM 1- CARNAZA NEGRA:

Carne vacuna de primera, con garantía de calidad de origen animal. Deberá contar con los requerimientos sanitarios vigentes Envasados higiénicos y adecuadamente Tipo Exportación.-

ITEM 2- MUSLO DE POLLO:

Muslo de pollo, envasada en bolsa, que cuente con los requerimientos sanitarios vigentes. Deberá ser limpio y en buen estado de conservación. Estar envasada higiénica y adecuadamente. Nombre del establecimiento en bolsas con vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y RE y RSPA SENACSA del establecimiento. Cumplirá las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA.-

LOTE 2 – LACTEOS

En el momento de la presentación de la oferta, el oferente deberá tener en cuenta lo estipulado en los Artic. 6 y 7 de la Ley 5.264/14-FOMENTO DE LA CADENA LACTEA donde se hace mención que los llamados para adquisición de productos lácteos y derivados solo podrán ser de origen nacional, así mismo se deberá presentar el Certificado de Origen Nacional de la Leche expedida por el SENACSA

ITEM 1- *LECHE ENTERA LIQUIDA*:

- ✓ Se entiende por leche pasteurizada, a la leche apta para el consumo humano, que haya sido sometida a los siguientes tratamientos.
  1. Selección a fin de descartar las leches no aptas.
  2. Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados.
  3. Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.
  4. Homogeneización optativa
  5. Haber sido sometida a tratamiento térmico durante un tiempo y temperatura suficientes.
  6. Ser enfriada inmediatamente después del tratamiento térmico a una temperatura no superior a 5º C.
  7. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
  8. De acuerdo a su contenido de materia grasa, deberá responder a la característica de Leche Entera (Min. 3% de materia grasa)
- ✓ Aspecto: Liquido
- ✓ Color: Blanco
- ✓ Olor y Sabor: Característicos, sin sabores ni olores extraños.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en a las Normas del Codex alimentarius y/ o códigos o legislaciones Regionales y/o Normas Paraguayas.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la Legislación Nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en a las Normas del Codex alimentarius y/ o códigos o legislaciones Regionales y/o Normas Paraguayas.
- ✓ Deberá ser envasado en envases bromatológicamente aptos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamientos y que garanticen la hermeticidad y protección adecuada contra la contaminación, debiéndose ser mantenida a una temperatura no superior a 8º C desde el, momento de su recepción hasta su expendio del consumidor.
- ✓ Deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a una temperatura no superior a 8ºC.
- ✓ Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM 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 Nº 1635/99 que reglamenta el Articulo 175 de la Ley 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.

- ✓ En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes referencias.
  1. Denominación del alimento
  2. Peso Neto
  3. Datos del establecimiento elaborador
  4. País de origen (Eje. Ind. Paraguaya)
  5. Lote
  6. Fecha de Vencimiento
  7. Datos del importador en caso de productos importados
  8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
  9. Condiciones de conservación deberá llevar la frase de MANTENER REFRIGERADO especificando la temperatura mínima y la máxima.-
  10. Información Nutricional
  11. Registros de Productos RSPA Nº y Establecimiento RE Nº otorgado por el INAM MSP y BS.-

ITEM 2 - LECHE DESCREMADA LIQUIDA:

- ✓ Descripción: Leche descremada ultra pasteurizada, grasa menor a 0%.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la Legislación Nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o Legislaciones Regionales y /o Norma Paraguaya y /o ICMSF.
- ✓ Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la indicación Cuantitativa del contenido Neto de los productos premedidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 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.
- ✓ Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
- ✓ Envase; El producto deberá ser envasado en envases bromatológicamente aptos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección adecuada contra la contaminación.
- ✓ Temperatura: No superior a 4º C manteniendo la cadena de frio.
- ✓ Transporte: Refrigerado y en condiciones de higiene habilitado con Nº SENACSA.

ITEM 3- QUESO TIPO PARAGUAY:

- ✓ Descripción: Elaborado con leche vacuna, sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes.
- ✓ El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR/GMC/Res Nº 79/94 Identidad y Calidad de quesos.
- ✓ Envase: En polietileno termo sellado en origen.
- ✓ Rotulado: Con Nº de R.E. , R.S.P.A., R. Hab. MAG, debe consignar en lugar claramente visible día , mes de elaboración y vencimiento. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM para Rotulado de Alimentos envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03. Para Rotulado Nutricional de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.-
- ✓ Transporte: Refrigerado y en condiciones de higiene habilitado por SENACSA.-

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Ortiz Figueredo
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

LOTE 3 – FRUTAS Y VERDURAS

ITEM 1- BANANA:

Del tipo karapé, tamaño grande, deberán estar en buen estado para el consumo, con una maduración aproximada del 80%, sin contaminación de sustancias extrañas y que puedan mantenerse en buen estado por un mínimo de tres días, Presentación en caja.

ITEM 2- NARANJA:

En bolsa por 100 unidades. Tamaño grande, sin hongos, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas con una maduración aproximada de 80%.

ITEM 3- AJO:
En ristra de 12 a 15 unid, de tamaño grande, sin insecto, ni descomposición, en perfecto estado de conservación para el consumo humano, con olor característico según corresponde.

ITEM 4- LOCOTE:
De color verde o rojo con una maduración aproximada del 60%, no deberá estar en estado de descomposición, manchado ni con olor, bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado, no muy pequeño.

ITEM 5- PAPA:
Deberá ser negra, de tamaño mediano, entero, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas

ITEM 6- CEBOLLA:
Tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, deberá estar exenta de brotes, sin sustancia extraña, entero.

ITEM 7- TOMATE:
Tipo perita, tamaño mediano y grande, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 70 % de color uniforme.

ITEM 8 – ZANAHORIA:
De tamaño mediano, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%, no deberá estar en estado de descomposición, entero, sano, libre de tierra adherida.

ITEM 9- ZAPALLO:
De tamaño mediano o grande, fresco, de color verde, no deberá estar en estado de descomposición
Enteros de producción nacional.

LOTE 4- PANIFICADOS

ITEM 1- COQUITO:
Con la denominación genérica de coquito, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación.-
Características del alimento
Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Rodríguez
Director General
de Administración Financiera
M.S.P. y B.S.

- ✓ Aditivos Alimentarios: Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Resolución MERCOSUR GMC Nº 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y galletería.
- ✓ Registro Sanitario: El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio RSPA y Registro de Establecimiento RE otorgado por el instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN MSP y BS según Decreto 1635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley 836/80 Código Sanitario.
- ✓ Transporte: El producto deberá ser transportado en condiciones higiénicas.
- ✓ ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO EN GENERAL Y NUTRICIONAL
  - El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 para rotulados 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 1635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley 836/80 Código Sanitario y Resolución GMC 46/03 para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos Envasados a los Fines de 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:
  - Denominación del alimento
  - Peso Neto
  - Datos del Establecimiento elaborador
  - País de Origen
  - Lote
  - Fecha de Vencimiento y Condiciones de Conservación
  - Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
  - Información Nutricional
  - Número de Registro del producto RSPA Nº y Establecimiento RE Nº otorgados por el INAN, MSP y BS.
  - Referencias
    - Código Alimentario **Argentino**.
    - Res. MERCOSUR GMC Nª 50/97 2 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería

ITEM 2- GALLETA MOLIDA:

Con la denominación de Galleta Molida, se entienden los productos obtenidos de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación.

- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- ✓ ADITIVOS ALIMENTARIOS: Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
- ✓ REGISTRO SANITARIO: El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
- ✓ TRANSPORTE: El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene.
- ✓ ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL: 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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 (Ej. Industria Paraguaya)
  5. Lote
  6. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación

Lic. Sergio Rolando Ferro Figueiredo
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Teléfax: (021) 647 767

7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
9. Información Nutricional
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
11. **REFERENCIAS**
    a. Código Alimentario Argentino.
    b. Res MERCOSUR GMC nº 50/97 "Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y .Galletería".

LOTE 5 - PRODUCTOS NO PERECEDEROS

ITEM 1- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE GIRASOL

Es el aceite comestible 100 % puro girasol, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), agradable sabor y olor, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios, embasado con tapa herméticamente cerrados, sin colesterol, con rotulos que indiquen fecha de elaboración y vencimiento y características nutricionales,Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos de que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación.

✓ Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.
1. **Aspecto:** líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20ºC.
2. **Color:** característico de cada tipo de aceite.

✓ Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicos:

Aceite de Girasol		
Parámetro	Mínimo	Máximo
Densidad relativa a 25/4ºC°	0,9100	0,9200
Índice de refacción a 40ºC	1.467	1,469
Índice de yodo (Wijs):	118	145
Índice de saponificación:	188	194
Materia Insaponificable,		Máx: 1,5%
Humedad y materia volátil a 105ºC,		Máx: 0,05%
Índice de peróxido, mEqOz/Kg		Máx: 10,0
Sedimento		(-)
Reacción de Halphen		(-)
Jabones como olato de sodio		Máx. 5mgll
Impurezas insolubles en éter de Petróleo		Max. 0,05%
Acidez expresada en ácido oleico		Max. 0,06%
Test de enfriamiento a 0		
Color (Lovibond Cubeta 133,3 mm)	Amarillo	Max. 10
	Rojo	Max. 1,2
	Azul	Max. O

✓ ADITIVOS ALIMENTARIOS: El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específicas. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Raúl Ferro Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

- ✓ ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL DE ENVASE : Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur Nº 03/92 "Criterios generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET), con tapa inviolable y deberán cumplir con las siguientes reglamentaciones técnicas:
  - RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92. Disposiciones generales para envases y Equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
  - RES. MERCOSUR GMC Nº 24/04 Reglamento técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
  - RES. MERCOSUR GMC Nº 32/07 Reglamento técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos.
- ✓ CONTENIDOS NETOS: Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res. Nº 31/07 "Reglamento técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos premedidos".
- ✓ REGISTROS SANITARIOS: Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y nutrición – INAN:
  - En caso de oferentes que sean empresas elaboradoras del aceite ofertado deberán presentar copias autenticadas del:
  - Registro de Establecimiento (RE Nº9 vigente como elaborador de aceite.
- ✓ En caso de oferentes que sean empresas fraccionadoras del aceite ofertado, deberán presentar copias autenticadas del:
  - Registro de Establecimiento (RE Nº.) vigente como fraccionador de aceite.
  - Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº.) vigente.
  - Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado.
- ✓ En caso de oferentes que sean empresas importadoras del aceite ofertado, deberán presentar copias autenticadas del:
  - Registro de Establecimiento (RE Nº.) vigente
- ✓ En caso de oferentes que nos sean elaboradores, importadores ni fraccionadores del aceite ofertado deberán presentar copias autenticadas de:
  - Registro de Establecimiento (RE Nº.) vigente del elaborador, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda.
  - Registro Sanitario de producto alimenticio (RSPA Nº.) vigente.
  - La autorizante del fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda.
- ✓ En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE Nº.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado.
- ✓ **ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:** 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, Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" y en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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:
  1. Denominación del alimento
  2. Contenido Neto
  3. Datos del Establecimiento elaborador
  4. País de origen
  5. Lote
  6. Lista de ingredientes
  7. Vencimiento
  8. Datos del Importador, en caso de productos importados
  9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
  10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
  11. Información Nutricional
  12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sonia Rolanda Farfán Ramírez
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

- ✓ **REFERENCIAS**
  - Norma de Codex para aceites vegetales especificados - Codex STAN 210 (Enmendado 2003).
  - Código Alimentario Argentino
  - Norma paraguaya NP Nº 109 Aceite de girasol. Especificaciones.
  - Norma Paraguaya NP Nº 106 Aceite de soja. Especificaciones.
  - NMX-F-265-SCFI-2005 Alimentos-Aceite comestible puro de girasol- Especificaciones.

ITEM 2- ARROZ

El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Largo Fino Tipo I"; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.

- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", la Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional", Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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:
  1. Denominación del alimento
  2. Peso Neto
  3. Datos del Establecimiento elaborador
  4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
  5. Lote
  6. Fecha de vencimiento
  7. Datos del Importador, en caso de productos importados
  8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
  9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
  10. Información Nutricional
  11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
- ✓ REFERENCIAS
  - Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995
  - Código Alimentario Argentino (CAA).

ITEM 3- ARVEJA EN LATA

Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie *Pissum sativum L (excluida la subespecie macrocarpus);* envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación.

- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- ✓ Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.
- ✓ Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos.
- ✓ El líquido de cobertura podrá contener Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, en cantidad tecnológicamente adecuada.
- ✓ Olor y sabor: sin olores ni sabores extraños
- ✓ Textura: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Brito Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
- ✓ ADITIVOS ALIMENTARIOS: los productos podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL: 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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 y peso Escurrido
  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 caso de productos importados
  9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
  10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
  11. Información Nutricional
  12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
- ✓ REFERENCIAS
  - Código Alimentario Argentino.
  - Norma del Codex para los guisantes (Arvejas) verdes en conserva- *CODEX STAN 58-1981*

ITEM 4 AZUCAR BLANCA

Producto definido como sacarosa purificada y cristalizada. El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas.

- ✓ Aspecto: polvo cristalizado
- ✓ Color: blanco
- ✓ Olor y sabor: característicos del producto, sin sabores, ni olores extraños.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL: 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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 (Ej. Industria Paraguaya)
  5. Lote

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Báez Piquerne
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

6. Fecha de vencimiento (exceptuado para el azúcar)
7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

ITEM 5 – CAFÉ MOLIDO

- ✓ Con la denominación de Café tostado, se entiende el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración obscura y aroma característicos y ha sido molido.
- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido.
- ✓ Olor y sabor: agradable, característico al café
- ✓ El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex *Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.*
- ✓ El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
- ✓ **ROTULADO GENERAL:** 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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:
  1. Denominación del alimento
  2. Peso Neto
  3. Datos del Establecimiento elaborador
  4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
  5. Lote
  6. Fecha de vencimiento
  7. Datos del Importador, en caso de productos importados
  8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
  9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
  10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
- ✓ **REFERENCIAS**
  - Código Alimentario Argentino (CAA).

ITEM 6- CHOCLO EN LATA

- ✓ El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.
- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- ✓ Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños.
- ✓ El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.
- ✓ Color: Amarillo a la vista. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.
- ✓ Libre de olores y sabores extraños.
- ✓ Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

- ✓ ADITIVOS ALIMENTARIOS: El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL: 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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 y Peso Escurrido
  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 caso de productos importados
  9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
  10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
  11. Información Nutricional
  12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
  13. REFERENCIAS
      a. Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981
      b. Código Alimentario Argentino

ITEM 7- COMINO

- ✓ Con la denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.
- ✓ Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.
- ✓ Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, peciolos, etc.).
- ✓ Las especias deben responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños.
- ✓ Las especias deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ Las especias deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
- ✓ **ROTULADO GENERAL:** 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
- ✓ De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.
- ✓ En todos los casos el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida y estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

Mercados 6
Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Jorge Palacio Forte
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
11. REFERENCIAS

a. **Código Alimentario Argentino**

ITEM 8- EDULCORANTE LÍQUIDO

- ✓ Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares.
- ✓ Podrán contener los edulcorantes no nutritivos citados a continuación: Steviol glicósidos (Esteviósido), Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo u otros que la autoridad sanitaria considere.

- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida.
- ✓ Deberá contener como principio activo principal Steviol glicósidos (Esteviósido), pudiendo estar elaborado solo con Steviol glicósidos (Esteviósido) o mezclado con otros edulcorantes autorizados.
- ✓ Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente.
- ✓ **ADITIVOS:** En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados en las Resoluciones MERCOSUR Referentes a aditivos alimentarios, en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico.
- ✓ **ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:** 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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 (Ej. Industria Paraguaya)
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 Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
13- Deberá consignar además:
    a. La concentración en mg/ 100 mL de los edulcorantes no nutritivos empleados.
    b. La cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sonia Belén Ortiz Martínez
Oficial Gerente
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

14- REFERENCIAS

a. Código Alimentario Argentino
b. Res. GMC MERCOSUR Nº 11/06

ITEM 9- EXTRACTO DE TOMATE

- ✓ Se entiende por "Concentrados de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.
- ✓ De acuerdo al contenido de ***extracto seco libre de cloruro de sodio*** se reconocen los siguientes concentrados de tomate:
  1. Puré de tomate.
  2. Salsa de tomate
  3. Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate
  4. Concentrado doble de tomate o extracto doble de tomate
  5. Concentrado triple de tomate o extracto triple de tomate
  6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado de tomate.
- ✓ Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.
- ✓ Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.
- ✓ Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.
- ✓ El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto.
- ✓ Los concentrados de tomate, según la clasificación a la que correspondan deberán responder al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio y a los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ Los concentrados de tomate deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
- ✓ **ADITIVOS ALIMENTARIOS:** Los concentrados de tomate podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya
- ✓ **ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:** 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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 (Ej. Industria Paraguaya)
  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

M. Mercedes C.
Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Piquet
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
13. Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:
    a. El extracto seco libre de cloruro de sodio.

✓ REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino
- Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981)

ITEM 10- FIDEO TIPO CORTADITO

✓ Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (Triticum durum).
✓ Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14%.
✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase.
✓ El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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".
✓ Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
✓ 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.

ITEM 11 FIDEO TIPO SPAGUETTI

✓ Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (Triticum durum).
✓ Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14%.
✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase.
✓ El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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".
✓ Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
✓ Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luzsolar.

ITEM 12- FIDEOS TALLARIN FINO

Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (Triticum durum).
✓ Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14%.
✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase.
✓ El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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".
✓ Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
✓ 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.

ITEM 13- HARINA DE TRIGO

✓ La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo "tres ceros" (000), es el producto obtenido a partir de la

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Ramón Ferro Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.

- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas.
- ✓ La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.
- ✓ Aspecto: polvo fino.
- ✓ Color: blanco.
- ✓ Olor y sabor: característicos al producto, sin sabores, ni olores extraños.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.de acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.
- ✓ **ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:** 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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"
- ✓ 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. 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 Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
- ✓ **REFERENCIAS**
  - Código Alimentario Argentino (CAA)
  - Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSP y BS S.G. Nº 27/2002,
  - NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 – 1995).

ITEM 14- HUEVO DE GALLINA

- ✓ Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca.
- ✓ Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.
- ✓ Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío
- ✓ Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

ITEM 15- LOCRO

- ✓ Granos enteros de maíz blanco, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados.
- ✓ No deben tener más de que un 15% de agua.
- ✓ Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Tel/fax: (021) 647 767

Lic. Sergio Hernán Perez Higdonne
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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".

- ✓ Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
- ✓ 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.

ITEM 16- MAYONESA

- ✓ Envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
- ✓ Podrá contener:
  - Cloruro de sodio.
  - Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).
- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales.
- ✓ La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.
- ✓ Deberá cumplir las siguientes condiciones:
  - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
  - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
  - Será de color amarillo uniforme
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
- ✓ **ADITIVOS PERMITIDOS:** Según **MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06** Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: Salsas y condimentos"
- ✓ **ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:** 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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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 (Ej. Industria Paraguaya)
  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 Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
  13. REFERENCIAS
      a. Código Alimentario Argentino
      b. **MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06** Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: salsas y condimentos"

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rodolfo Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

ITEM 17- POROTO SAN FRANCISCO

- ✓ Granos enteros, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.
- ✓ Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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".
- ✓ Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
- ✓ 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.

ITEM 18-SAL FINA

- ✓ Sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.
- ✓ Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.
- ✓ La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.
- ✓ La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.
- ✓ ***ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:*** *El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:*
    - o El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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"

- ✓ 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. Fecha de vencimiento
    7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
    8. Datos del Importador, en caso de productos importados
    9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
    10. Información Nutricional
    11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
- ✓ **REFERENCIAS:** Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08

ITEM 19- SALSA DE SOJA:

- ✓ La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales.
- ✓ Tipos de salsa de soja:
  - Salsa de soja fermentada naturalmente
  - Salsa de soja de corta fermentación
  - Salsa de soja sin fermentar
  - Salsa de soja mixta
- ✓ En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rodolfo Porto Piquerne
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF
- ✓ **ADITIVOS ALIMENTARIOS:** El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya
- ✓ **ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:** 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 "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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 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"
- ✓ 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. 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 Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
- ✓ **REFERENCIA**
  - Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.

ITEM 20- TE DE ANIS:

- ✓ Con el nombre correcto que lo identifique, en bolsitas o en saquitos, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos:
  - El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.
  - Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición.
- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en bolsitas o saquitos para infusión.
- ✓ *Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.*
- ✓ No acusará tinte negruzco ni olor a moho.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
- ✓ **ROTULADO GENERAL:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario.
- ✓ En los rótulos de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información:
  1. Denominación del alimento
  2. Peso Neto

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 809639-5
Teléfax: (021) 847 767

Lic. Sergio Ignacio Perez Miranda
de Adm. Distribuidora R.M.B.

3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

✓ **REFERENCIA**
- Código Alimentario Argentino

ITEM 21- TE DE BOLDO:

✓ Con el nombre correcto que lo identifique, en bolsitas o en saquitos, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos:
✓ El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.
✓ Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición.
✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en bolsitas o saquitos para infusión.
✓ Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.
✓ No acusará tinte negruzco ni olor a moho.
✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya
✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
✓ **ROTULADO GENERAL:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario.
✓ En los rótulos de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información:
1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

✓ **REFERENCIA**
Código Alimentario Argentino

ITEM 22- TE DE MANZANILLA:

✓ Con el nombre correcto que lo identifique, en bolsitas o en saquitos, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos:
- El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.
- Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición.

✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en bolsitas o saquitos para infusión.
✓ Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.
✓ No acusará tinte negruzco ni olor a moho.
✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex

M. Mercedes C.
Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
- ✓ **ROTULADO GENERAL:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario.
- ✓ En los rótulos de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información:
  1. Denominación del alimento
  2. Peso Neto
  3. Datos del Establecimiento elaborador
  4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
  5. Lote
  6. Fecha de vencimiento
  7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
  8. Datos del Importador, en caso de productos importados
  9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
  10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
- ✓ **REFERENCIA**
  - Código Alimentario Argentino

ITEM 23- TE NEGRO:

- ✓ Con el nombre correcto que lo identifique, en bolsitas o en saquitos, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos:
  - El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.
  - Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición.
- ✓ El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en bolsitas o saquitos para infusión.
- ✓ Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.
- ✓ No acusará tinte negruzco ni olor a moho.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
- ✓ **ROTULADO GENERAL:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario.
- ✓ En los rótulos de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información:
  1. Denominación del alimento
  2. Peso Neto
  3. Datos del Establecimiento elaborador
  4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
  5. Lote
  6. Fecha de vencimiento
  7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
  8. Datos del Importador, en caso de productos importados
  9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
  10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
- ✓ **REFERENCIA**
  - Código Alimentario Argentino

M. Mercedes C
Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

ITEM 24- VINAGRE TINTO:

- ✓ Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino tinto.
- ✓ El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano.
- ✓ El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.
- ✓ Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino
- ✓ Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos;
- ✓ Sabor: ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.
- ✓ El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
- ✓ **ADITIVOS ALIMENTARIOS:** Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos para la categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres"
- ✓ **ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:** El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
  - o El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
- ✓ 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. Fecha de vencimiento *(Exceptuado para el vinagre)*
  7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
  8. Datos del Importador, en caso de productos importados
  9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
  10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
  11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
  12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones
- ✓ **REFERENCIAS**
- o Código Alimentario Argentino

ITEM 25- YERBA MATE:

- ✓ La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expenda y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.
- ✓ La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:
  - o Olor: característico
  - o Color: verde mate
  - o *Sabor: ligeramente amargo*

Lic. Sergio Ricardo Perez Etcheverne
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Dra. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Distribuidora R.M.B.
de Marta Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

- ✓ La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros	Mínimos (%)	Máximos(%)
Humedad a 105ºC ± 0,5ºC	-	9,00
Cenizas a 550ºC	-	9,00
Cenizas insolubles en HCL al 10%	-	1,50
Extracto acuoso	25,0	-
Cafeina	0,60	-
Hojas desecadas y pulverizadas	70,0	-
Palos	-	30,0
Impurezas	-	1,00
Semilla de yerba mate	-	1,00

Parámetros	Criterios microbiológicos		Valores de referencia	
	n	c	m	M
Hongos y levaduras UFC/g	5	2	800	1800
Coliformes totales NMP/g	5	2	90	200
Coliformes a 44±1ºC NMP/g	5	2	7	15
E. coli / g	5	0	Ausencia/g	
Salmonella sp P/A/25 g	5	0	Ausencia	

Referencias:
n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente, excepto la de *Salmonella* y la de *E. coli*.
C: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre **m** y **M**
m: Límite de aceptabilidad
g: gramo
UFC: Unidad Formadora de Colonia
NMP: Número más probable

- ✓ **RESIDUOS TÓXICOS:**

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	Requisitos	
Plaguicidas	Ausencia	
Aflatoxinas	Límite máximo (µ/kg)	
	B_1	2
	B_2	2,6
	G_1	2,6
	G_2	2,6

- ✓ **ROTULADO GENERAL:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
- ✓ 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. Fecha de vencimiento
  7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
  8. Datos del Importador, en caso de productos importados
  9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
  10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
- ✓ **REFERENCIA**
  - Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas – Especificaciones

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Piquet
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. MAE. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.