DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Asunción, 21 de abril de 2022

NOTA DLIC DOC N° 549 / 2022
Señor:
Abg. Pablo Seitz, Director
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
Presente

De nuestra consideración,

Por medio de la presente, nos dirigimos a Usted, con referencia a la ***LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS SBE N° 04/2022 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA DEPENDENCIAS DEL MSP Y BS", ID 407.984,*** *a los efectos de aclarar cuanto sigue:*

Dice la DNCP	***Dice la convocante***
SICP y Especificaciones Técnicas Ítems 18 y 24: Se solicita verificar la pertinencia de indicar "unidad", teniendo en cuenta que Tetrapak es una empresa.	*Se aclara que Tetrapak es el envase de cartón que posibilita la esterilización de alimentos con partículas dentro de un envase de cartón (alimentos como vegetales, tomates, comidas listas, sopas y alimento para mascotas), por lo mencionado se ha colocado como presentación de entrega, asi mismo en el SICP también se encuentra la misma opción para su uso.*
Se solicita establecer el criterio de evaluación de la documentación solicitada.	*Se han modificado en el PBC.*
En el Pliego de Bases y Condiciones se establecen especificaciones que podrían encontrarse dirigidas a una marca. Favor justificar suficientemente la existencia de varias marcas que cumplan con las especificaciones técnicas o la necesidad técnica de mantener las especificaciones técnicas bajo exclusiva responsabilidad de la Convocante.	*Las especificaciones técnicas se encuentran aprobadas en Resoluciones MSPBS SG N° 97/2009, 156/2009, 427/2012 Y 339/2016, Circular DNCP N° 11/2014 y 04/2019, las mismas son anexadas.-*
No cumple con el plazo de consulta	*Se ha modificado en el SICP.*

Sin más que agregar, nos despedimos atentamente.

Abg. Alberto Jara, Jefe
Departamento de Licitaciones

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIONES REPÚBLICA DEL PARAGUAY

C.P. Patricia González, Directora
Dirección Operativa de Contrataciones

"Bicentenario de la Independencia Nacional: 1811 – 2011"

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Secretaría General
Resolución S.G. Nº 94

POR LA CUAL SE APRUEBA EL LISTADO BÁSICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SUS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PLIEGOS ESTÁNDARES DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACIÓN, PARA LA ADQUISICIÓN DE "PRODUCTOS ALIMENTICIOS" DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y SE APRUEBA EL PLAN DE CAPACITACIONES.

Asunción, 26 de febrero de 2009

VISTO:

El Memorándum V.M.S. Nº 141/09, registrado como expediente Nº 1722, por medio del cual presenta el Listado Básico de Productos Alimenticios de uso obligatorio para las Unidades y Sub Unidades Operativas de contratación para la Adquisición de Productos Alimenticios determinados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; el cual surge del informe final del Comité Asesor integrado por técnicos del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) y de la Dirección Operativa de Contrataciones, dependientes de esta Cartera de Estado; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario reglamentar los procedimientos de Contrataciones Públicas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, en adquisición de alimentos optimizando la administración de los recursos y mejorando sustancialmente el control de las adquisiciones de las dependencias del Ministerio, en virtud a la Resolución S.G. Nº 21/08, 71/08 y 49/09 que enmarcan el procedimiento de descentralización operativa y de Gestión en Contrataciones y se crean nuevas unidades operativas de contrataciones y reestructurando sub-unidades operativas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Que el Art. 33 del Decreto Nº 21909/03, dispone que la Elaboración de los Pliegos de bases y condiciones particulares para cada licitación deberán ajustarse a la Ley, al Reglamento y a los Pliegos estándar elaborados por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Que el Decreto Nº 21909/03, establece la obligatoriedad del uso de los Pliegos de Bases y Condiciones estándar.

Que, conforme a los Artículos 19º, y 20º numeral 6, del Decreto Nº 21.376/98, al Ministro de Salud Pública y Bienestar Social compete ejercer la administración general de la Institución; y el numeral 7 del Art. 20º del mismo Decreto establece que una de sus funciones específicas es la de *"dictar Resoluciones que regulen la actividad de los diversos programas y servicios, reglamenten su organización y determinen sus funciones"*;

POR TANTO, de conformidad con las disposiciones legales invocadas, y en uso de sus atribuciones;

LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
R E S U E L V E :

Artículo 1º. Aprobar el **Listado Básico de Productos Alimenticios** del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y las especificaciones técnicas de, Productos Alimenticios y Platos Terminados, de uso obligatorio en todas las modalidades de contratación de las Unidades y Sub-Unidades Operativas de Contratación de esta Institución, a partir de la firma de la presente Resolución.

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Secretaría General
Resolución S.G. Nº 97

26 de febrero de 2009
Hoja Nº 2

Artículo 2º. Aprobar el Pliego de Bases y Condiciones Estándar para la Adquisición de Productos Alimenticios y Platos Terminados, de uso obligatorio en las modalidades de Licitación Pública, Licitación por Concurso de Ofertas y Contratación por Excepción en las Unidades y Sub-Unidades Operativas de Contratación de esta Institución, a partir de la firma de la presente Resolución.

Artículo 3º. Disponer la obligatoriedad del uso del Listado Básico de Productos Alimenticios del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, sus especificaciones técnicas y del Pliego citado en los Artículos "1º y 2º" de la presente Resolución por parte de las Unidades y Sub-Unidades Operativas de Contratación del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Artículo 4º. Difundir el listado básico de productos alimentarios, el pliego y las especificaciones técnicas citado en el artículo 2º de la presente Resolución a través del Portal del Ministerio de Salud www.mspbs.gov.py y comunicar a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas la vigencia de la presente normativa.

Artículo 5º. Aprobar el Plan de Capacitación a cargo de los funcionarios designados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), que forma parte, como anexo de la presente Resolución.

Artículo 6º. Implementar a través de las dependencias del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y según las disposiciones y normativas legales vigentes, las acciones para controlar la cadena de abastecimiento y la calidad de los productos alimenticios adjudicados.

Artículo 7º. Disponer que la actualización, ampliación, reducción o ajustes del Listado Básico de Productos Alimenticios del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y sus especificaciones técnicas aprobado en el artículo 1º, deberá realizarse por medio de una Resolución Ministerial presentadas a instancias de un dictamen técnico del INAN.

Artículo 8º. Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.

DRA. ESPERANZA MARTÍNEZ
MINISTRA

Recibido
Karen
26 FEB. 2009
12:12

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Secretaría General
Resolución S.G. N° 156

POR LA CUAL SE AMPLÍA EL LISTADO BÁSICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTANDAR PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACIÓN, DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL; APROBADO POR RESOLUCIÓN S.G. N° 97, DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2009.

Asunción, 30 de mayo de 2009

VISTO:

El expediente iniciado por la Dirección Operativa de Contrataciones, dependiente de la Dirección General de Administración y Finanzas, por el que solicita la ampliación del listado de productos alimenticios para la adquisición de alimentos, teniendo como base las Notas I.N.A.N. N° 200, de fecha 17 de marzo de 2009, e I.N.A.N. N° 256, de fecha 25 de marzo de 2009, por medio de las cuales la Dirección General del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición presenta las especificaciones técnicas de los ítems solicitados por el Instituto de Bienestar Social y el Hospital Nacional, respectivamente; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario ampliar el listado de productos alimenticios básicos reglamentados por la Resolución S.G. N° 97, de fecha 26 de febrero de 2009, y establecer la incorporación de sus correspondientes especificaciones técnicas en los pliegos estándar de uso obligatorio para las adquisiciones destinadas a los servicios y programas de salud.

Que el Art. 33 del Decreto N° 21.909/03, dispone la elaboración de los Pliegos de Bases y Condiciones particulares para cada licitación, ajustada a la Ley N° 2051/03, al Decreto Reglamentario N° 21.909/03 y disposiciones dictadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Que el Decreto N° 21.909/03 establece la obligatoriedad del uso de los Pliegos de Bases y Condiciones estándar.

Que la Dirección General de Asesoría Jurídica, según Dictámenes A.J. N° 593, de fecha 24 de marzo de 2009, y A.J. N° 623, del 27 de marzo de 2009, ha emitido su parecer favorable a la firma de la presente Resolución.

Que, conforme a los Artículos 19°, y 20° numeral 6, del Decreto N° 21.376/98, al Ministro de Salud Pública y Bienestar Social compete ejercer la administración general de la Institución, y el numeral 7 del Art. 20° del mismo Decreto establece que una de sus funciones específicas es la de *"dictar Resoluciones que regulen la actividad de los diversos programas y servicios, reglamenten su organización y determinen sus funciones"*;

POR TANTO, de conformidad con las disposiciones legales invocadas, y en uso de sus atribuciones;

LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
R E S U E L V E :

Artículo 1°. Disponer la ampliación del Listado Básico de Productos Alimenticios comprendido en el Pliego de Bases y Condiciones Estandar para la adquisición de productos alimenticios, de uso obligatorio para las Unidades y Sub Unidades Operativas de Contratación, del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; aprobado por Resolución S.G. N° 97/09, mediante la inclusión de los siguientes productos, con sus respectivas especificaciones técnicas:

30 10 31
1252

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Secretaría General
Resolución S.G. N° 456

3 de marzo de 2009
Hoja N° 2

1) TÉ EN SAQUITOS.
2) YOGURT ENTERO SABORIZADO.
3) DURAZNOS EN CONSERVA.
4) AGUA MINERAL NATURAL.
5) CHOCOLATE EN POLVO.
6) HOJUELAS DE MAÍZ.
7) POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA.
8) MERMELADA DE GUAYABA.
9) QUESO PARAGUAY.
10) PAN DE SANDWICH.
11) PAN DE VIENA O DE HAMBURGUESA O DE PANCHO.
12) GALLETA.
13) COQUITO, ROSQUITA O PALITO.
14) LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO, ZINC Y CALCIO.
15) AROMATIZANTES/SABORIZANTES
16) POLVO DE HORNEAR
17) LECHE UAT ENTERA Y DESCREMADA
18) ADITIVO CONSERVADOR PARA PANIFICADOS – ANTIMOHO
19) MEJORADOR DE PANIFICACIÓN – SOSTENEDOR DE PUNTO
20) SALVADO DE TRIGO
21) LEVADURA PARA PANIFICACIÓN.

Artículo 2°. Establecer que forma parte anexa de la presente Resolución, el detalle de las Especificaciones Técnicas de los productos incorporados.

Artículo 3°. Difundir a través del Portal del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social www.mspbs.gov.py, la ampliación del listado básico de productos alimenticios con sus respectivas especificaciones técnicas incorporadas en el pliego estándar, y comunicar a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas la vigencia de la presente normativa.

Artículo 4°. Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.

DRA. ESPERANZA MARTÍNEZ
MINISTRA

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 427

DOC
5561

POR LA CUAL SE AUTORIZA LA AMPLIACIÓN DEL LISTADO BÁSICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTÁNDAR PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACIÓN, DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, APROBADO POR RESOLUCIÓN S.G. N° 97, DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2009.

Asunción, 16 de mayo de 2012

VISTA:

La Nota de fecha 28 de febrero de 2012, por la cual la Dirección General del Instituto de Medicina Tropical solicita la inclusión de productos alimenticios al listado básico de Productos Alimenticios del Pliego de Bases y Condiciones Estándar; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario ampliar el listado de productos alimenticios básicos reglamentados por la Resolución S.G. N° 97, de fecha 26 de febrero de 2009, y establecer la incorporación de sus correspondientes especificaciones técnicas en los pliegos estándar de uso obligatorio para la adquisiciones destinadas a los servicios y programas de salud.

Que el Decreto 21909/03, establece la obligatoriedad del uso de pliego de bases y condiciones estándar.

Que el Instituto de Medicina Tropical, a instancia de la Jefatura de Alimentación y Nutrición, solicita y justifica la inclusión de los productos: *POROTO*: Por su alta proporción en proteínas (por cada 100g 19,8 g/p), hace que sea una alternativa económica y saludable en relación con la carne (por cada 100g 17,5 g/p). Además de construir tejidos nuevos y reconstruir los ya existentes...()... *GALLETITA SALVADO SIN SAL*: Los alimentos elaborados con cereales tienen un mayor contenido en fibra por lo que mejora el tránsito intestinal y ayuda a prevenir y tratar el estreñimiento, y a reducir los niveles de colesterol y por ende el riesgo de enfermedades cardiaca.

Que a través de la Nota INAN N° 636/2012, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición ha dado su parecer favorable a lo peticionado por el Instituto de Medicina Tropical, que señala entre otras coas: "... *Al respecto pongo a su conocimiento que luego de analizada la justificación adjuntada a la referida nota, es parecer de esta Dirección General, que corresponde lo peticionado....*".

Que, a su vez,habiendo, siendo remitidos las especificaciones técnicas para los productos solicitados, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición expresó en su Nota INAN N° 810/2012: "*...al respecto le informo que las justificaciones presentadas son válidas, por lo que se recomienda la inclusión de los mismos*".

Que la Asesoría Jurídica de la D.O.C., a través de su Dictamen (A.J.) D.G.A.F. – D.O.C. N° 131, de fecha 02 de mayo de 2012, ha emitido su parecer jurídico a lo solicitado.

Que la Dirección General de Asesoría Jurídica, según Dictamen A.J. N° 907, de fecha 10 de mayo de 2012, ha emitido su parecer favorable a la presente Resolución.

Que, conforme al Decreto N° 21.376/98, Artículos 19°, y 20° numeral 6, al Ministro de Salud Pública y Bienestar Social corresponde ejercer la administración general de la Institución,

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 427

16 de mayo de 2012
Hoja N° 2

POR TANTO, en ejercicio de sus atribuciones legales;

LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
R E S U E L V E:

Artículo 1°. Autorizar la Ampliación del Listado Básico de Productos Alimenticios comprendidos en el Pliego de Bases y Condiciones Estándar, para la adquisición de productos alimenticios, de uso obligatorio para las Unidades y Sub Unidades Operativas de Contrataciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; aprobados por Resolución SG N° 97/09, mediante la inclusión de los siguientes productos con sus respectivas especificaciones técnicas:

1) Poroto.
2) Galletita Salvado sin sal.

Artículo 2°. Establecer que forma parte anexa a la presente Resolución el detalle de las especificaciones técnicas de los productos incorporados.

Artículo 3°. Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.

DRA. ESPERANZA MARTÍNEZ
MINISTRA

/cac

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIÓN - D.O.C.
Recibido: Fatima Presentado M.S.P. y B.S.
Fecha: 16 MAY 2012 Hora: 16:45
N°: 689 Firma:

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. Nº 339: -

POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS EDULCORANTES O ENDULZANTES DE MESA QUE CONTENGAN EN SU COMPOSICIÓN GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL Y/O EXTRACTO DE STEVIA DERIVADOS DE LA PLANTA DE KA'A HE'E - STEVIA (STEVIA REBAUDIANA BERTONI); Y SE DISPONEN NORMAS GENERALES.

Asunción, 07 de junio de 2016

VISTO:

La Nota N INAN Nº 507/16, recibida como expediente SIMESE Nº 44.328, por medio de la cual la Dirección General del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, presenta a consideración del gabinete el proyecto de Resolución *"Por la cual se aprueba el Reglamento Técnico que establece requisitos de calidad e inocuidad para los edulcorantes o endulzantes de mesa que contengan en su composición glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia derivados de la planta de ka'a he'e (Stevia Rebaudiana Bertoni); y se disponen normas generales"*; y

CONSIDERANDO:

Que el Artículo 72° de la Constitución Nacional expresa lo siguiente: DEL CONTROL DE CALIDAD. *"El Estado velará por el control de la calidad de los productos alimenticios, químicos, farmacéuticos y biológicos, en las etapas de producción, importación y comercialización. Asimismo facilitará el acceso de factores de escasos recursos a los medicamentos considerados esenciales".*

Que la Ley Nº 836/80, Código Sanitario, establece lo siguiente: Artículo 4°.- *"La Autoridad de Salud será ejercida por el Ministro de Salud Pública y Bienestar Social, con la responsabilidad y atribuciones de cumplir y hacer cumplir las disposiciones previstas en este Código y su reglamentación"*; en su CAPITULO II - DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, Artículo 178, dispone: *"Los fabricantes de alimentos y bebidas sólo podrán usar aditivos que hayan sido autorizados reglamentariamente, debiendo ejercer el Ministerio el control correspondiente"*, y en su Artículo 179, dice: *"El Ministerio habilitará un registro de los aditivos alimentarios y controlará que sean de composición y pureza conocidas y carentes de toxicidad".*

Que, asimismo, el mencionado Código en su Artículo 326, determina: *"El Ministerio dictará las normas técnicas para el cumplimiento de cuanto establece este Código y sus reglamentos".*

Que el Decreto Nº 8392/06 *"POR EL CUAL.SE RECONOCE A LA ESPECIE STEVIA REBAUDIANA (BERTONI) BERTONI - KA'A HE'E COMO ORIGINARIA DEL PARAGUAY, TENIENDO EN CUENTA SU DESCUBRIMIENTO, CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA, BOTÁNICA Y DETERMINACIÓN DEL PRINCIPIO ACTIVO; Y DECLARAR DE INTERÉS AGRÍCOLA, COMO RUBRO DE DIVERSIFICACION DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA".*

Que la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 11/06 *"REGLAMENTO TÈCNICO MERCOSUR SOBRE "LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES"*, internalizada por el Decreto Nº 12085/08 *"POR EL CUAL SE ESTABLECE LA VIGENCIA EN LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR EL GRUPO MERCADO COMUN DEL MERCOSUR REFERENTES AL SGT Nº 3 REGLAMENTOS TECNICOS Y EVALUACION DE LA CONFORMIDAD"*, reconoce al Esteviol Glicósido como un Aditivo Alimentario con función Edulcorante , EDU INS 960.

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 339 -

POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS EDULCORANTES O ENDULZANTES DE MESA QUE CONTENGAN EN SU COMPOSICIÓN GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL Y/O EXTRACTO DE STEVIA DERIVADOS DE LA PLANTA DE KA'A HE'E - STEVIA (STEVIA REBAUDIANA BERTONI); Y SE DISPONEN NORMAS GENERALES.

07 de junio de 2016
Hoja N° 02/12

Que es necesario disponer de una reglamentación específica para fijar los requisitos de identidad y calidad de los endulzantes o edulcorantes de mesa que tengan en su composición glicósidos de esteviol y/o extractos de stevia derivados de la planta de Ka'a He'e - Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni), Normas Generales, así como los requisitos para el rotulado de los mismos.

Que la Dirección General de Asesoría Jurídica, a través del Dictamen A.J. N° 823, de fecha 07 de abril de 2016, ha emitido su parecer favorable a la firma de la presente Resolución.

POR TANTO, en ejercicio de sus atribuciones legales;

EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
R E S U E L V E :

Artículo 1°. Aprobar el ***"REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS EDULCORANTES O ENDULZANTES DE MESA QUE CONTENGAN EN SU COMPOSICIÓN GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL Y/O EXTRACTO DE STEVIA DERIVADOS DE LA PLANTA DE KA'A HE'E - STEVIA (Stevia Rebaudiana Bertoni) Y NORMAS GENERALES"***, conforme al Anexo de la presente Resolución.

Artículo 2°. Disponer que el incumplimiento de lo establecido en la presente Resolución será considerado como una infracción de orden sanitario, y sancionado conforme a lo dispuesto por la Ley N° 836/80 Código Sanitario y demás disposiciones vigentes, según el caso.

Artículo 3°. Establecer que la presente Resolución entrará en vigencia a partir de los ciento ochenta (180) días de la fecha de su firma.

Artículo 4°. Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.

DR. ANTONIO CARLOS BARRIOS F.
MINISTRO

/lbm

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 339

POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS EDULCORANTES O ENDULZANTES DE MESA QUE CONTENGAN EN SU COMPOSICIÓN GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL Y/O EXTRACTO DE STEVIA DERIVADOS DE LA PLANTA DE KA'A HE'E - STEVIA (STEVIA REBAUDIANA BERTONI); Y SE DISPONEN NORMAS GENERALES..

07 de junio de 2016

ANEXO

1. ELEMENTOS GENERALES

1.1. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplica a los endulzantes o edulcorantes de mesa comercializados en el territorio nacional, que tengan en su composición glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia derivados de la planta de Ka'a He'e - Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni).

Se excluyen de este reglamento, los principios edulcorantes usados como materia prima para la elaboración de edulcorantes de mesa.

1.2. OBJETO

Fijar los requisitos de inocuidad y calidad y normas generales de etiquetado que deben ser aplicados a los endulzantes o edulcorantes de mesa que tengan en su composición glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia para su comercialización.

1.3. SÍMBOLOS, ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS

Ka'a He'e - Stevia: Stevia rebaudiana Bertoni
INS: Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios
BPF: Buenas Prácticas de Fabricación
INAN: Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
MERCOSUR: Mercado Común del Sur
GMC: Grupo Mercado Común
qs: quantum satis

2. CONTENIDO TECNICO ESPECIFICO

2.1. DEFINICIONES

Para los fines del presente reglamento, se establecen las siguientes definiciones:

2.1.1. Glicósidos de Esteviol: componentes dulces, aislados y purificados obtenidos de las hojas de Ka'a He'e - Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni), cuya consistencia solida es la de un polvo blanco cristalino, inodoro, no higroscópico, no fermentescible, de sabor dulce aún en soluciones muy diluidas (300 veces más dulce que la sacarosa). El esteviósido y el rebaudiósido A son los glicósidos componentes de interés principal por sus propiedades edulcorantes. Los glicósidos asociados incluyen rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, rebaudiósido F, dulcósido A, rubusósido y esteviolbiósido que suelen estar presentes en las preparaciones de glicósidos de esteviol en los niveles más bajos que el esteviósido o rebaudiósido A.

2.1.2. Extracto de Ka'a He'e - Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni): producto obtenido a partir de la preparación que se realiza al dejar reposar las hojas de Ka'a He'e - Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) en agua para obtener los compuestos dulces de la hoja de la stevia, el cual es concentrado por procedimientos tecnológicos adecuados, pudiendo presentarse en forma líquida o sólida si el mismo es sometido a proceso de secado, de sabor dulce aún en soluciones muy diluidas.

El esteviósido y el rebaudiósido A son los glicósidos componentes de interés principal por sus propiedades edulcorantes. Los glicósidos asociados incluyen rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósidoD, rebaudiósido F, dulcósido A, rubusósido y esteviolbiósido que suelen estar presentes en las preparaciones de glicósidos de esteviol en los niveles más bajos que el esteviósido o rebaudiósido A.

2.1.3. Aditivo alimentario: es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales ,durante la manufactura, procesado, preparación ,tratamiento ,envasado, acondicionado, almacenado , transporte o manipulación de un alimento, ello tendrá , o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente),como resultado , que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.1.4. Edulcorante: son sustancias diferentes de los azúcares que aportan sabor dulce al alimento.

2.1.5. Endulzante o edulcorante de mesa: son los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas, constituidos por los edulcorantes no nutritivos previstos en la legislación vigente y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia y los nuevos que la Autoridad Sanitaria Competente apruebe en el futuro, usados solos, sus mezclas o mezclados con azúcares nutritivos. Está permitida la utilización de vehículos previsto en el presente reglamento.

2.1.6. Vehículo (soporte y disolvente soporte): es el producto utilizado en la formulación de los edulcorantes con propiedades de dispersar y/o proporcionar una dilución en la concentración a los efectos de facilitar su uso.

2.1.7. Rotulación: Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

2.1.8. Consumidor: Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.1.9. Ingrediente: Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.2. CONDICIONES GENERALES

Los endulzantes o edulcorantes de mesa deberán ser elaborados siguiendo estrictamente las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y deberán ser inocuos para el consumo humano.

Los endulzantes o edulcorantes de mesa deben ser elaborados, procesados, envasados, almacenados, transportados y conservados en condiciones que no se produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

2.3. COMPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN

Según su composición se clasifican en tres tipos de endulzantes o edulcorantes de mesa que contengan en su composición glicósidos de esteviol y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia:

a) los elaborados únicamente con glicósidos de esteviol y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia, como único principio edulcorante, sin el agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos.
b) los elaborados con glicósidos de esteviol y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia, adicionados de azúcares nutritivos (mono y disacáridos)
c) los elaborados por mezcla de glicósidos de esteviol y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia con otros edulcorantes no nutritivos permitidos por la legislación específica vigente, sin o con adición de azúcares nutritivos (mono y disacáridos).

2.4. REQUISITOS ESPECÍFICOS

2.4.1. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Los edulcorantes o endulzantes de mesa a los que se refiere el presente reglamento, deberán obedecer a los criterios microbiológicos establecidos en la **TABLA 1.**

TABLA 1

Microorganismo	Tolerancia para Muestra indicativa	Tolerancia para muestra representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 35° C (g/ml)	2	5	1	–	2

2.4.2. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

Los edulcorantes o endulzantes de mesa en polvo, deberán obedecer al requisito fisicoquímico establecido en la **TABLA 2.**

TABLA 2

Requisitos fisicoquímicos	
Requisito	Límite Máximo
Humedad (edulcorante en forma de polvo)	Máx. 10%

2.4.3. VEHÍCULOS (SOPORTE Y DISOLVENTE SOPORTE)

En todos los tipos de endulzantes o edulcorantes, citados en el punto 2.3 está permitida la utilización de vehículo(s) (soporte y disolvente soporte) según consta en la **TABLA 3.**

TABLA 3

Vehículo (Soporte y Disolvente Soporte)	
INS	Vehículo
	Agua
	Alcohol etílico, Etanol
	Almidón
	Almidón modificado
	Dextrinas
	Dextrosa y su jarabe
	Fructooligosacáridos
	Fructosa y su jarabe
	Dextrosa y su jarabe
	Fructooligosacáridos
	Fructosa y su jarabe
422	Glicerina o glicerol
953	Isomaltosa o isomaltitol
	Lactosa
965	Maltitol y su jarabe
	Maltodextrina
421	Manitol
1200	Polidextrosa
1521	Polietileno glicol

1520	Propileno glicol
	Sacarosa
420	Sorbitol y su jarabe
	Jarabe de glucosa
	Otros previstos en reglamentos técnicos específicos y autorizados por la Autoridad Sanitaria competente

2.4.4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

Los endulzantes o edulcorantes de mesa podrán utilizar los siguientes aditivos y coadyuvantes de tecnología, listados en la **TABLA 4, TABLA 5 y TABLA 6**, según se presenten en forma líquida, solida o tabletas:

TABLA 4

Aditivos permitidos para endulzantes de mesa líquidos

INS	FUNCION/Aditivo	Concentración máxima (g/100 ml)
	AROMATIZANTES/SABORIZANTES	qs
	ACIDULANTES	
575	Glucono-Delta-Lactona	qs
330	Ácido cítrico	qs
334	Acido tartárico	0,20
	CONSERVADORES	
210	Acido benzoico	0,20
211	Benzoato de sodio	0,20
212	Benzoato de potasio	0,20
213	Benzoato de calcio	0,20
200	Acidosórbico	0,20
201	Sorbato de sodio	0,20
202	Sorbato de potasio	0,20
203	Sorbato de calcio	0,20
218	Metil para -Hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,15
219	Sodio Metil para -Hidroxibenzoato, NaMetilparabeno	0,15
214	Etil para -Hidroxibenzoato, Etilparabeno	0,15
215	Sodio Etil para -Hidroxibenzoato	0,15
216	Propil para -Hidroxibenzoato, Propilparabeno	0,15
217	Sodio Propil para -Hidroxibenzoato	0,15
	ESPESANTES	
400	Acidoalgínico	qs
401	Alginato de sodio	qs
402	Alginato de potasio	qs
403	Alginato de amonio	qs
404	Alginato de calcio	qs
406	Agar agar	qs

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 339 –

POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS EDULCORANTES O ENDULZANTES DE MESA QUE CONTENGAN EN SU COMPOSICIÓN GLICOSIDOS DE ESTEVIOL Y/O EXTRACTO DE STEVIA DERIVADOS DE LA PLANTA DE KA'A HE'E - STEVIA (STEVIA REBAUDIANA BERTONI); Y SE DISPONEN NORMAS GENERALES.

07 de junio de 2016

406	Carboximetilcelulosa sódica	qs
407	Carragenina (incluye furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	qs
460	Celulosa microcristalina	qs
413	Goma tragacanto, adragante	qs
414	Goma arábiga, goma acacia	qs
416	Goma Karay, Sterculia, caraya	qs
412	Goma guar	qs
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	qs
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	qs
440	Pectina	qs
	EMULSIFICANTES	
432	Polioxietilen (20) sorbitánmonolaurato de	0,50
434	Polioxietilen (20) sorbitánmonopalmitato de	0,50
435	Polioxietilen (20) sorbitánmonoestearato de	0,50
436	Polioxietilen (20) sorbitántriestearato de	0,50
433	Polioxietilen (20) sorbitánmonooleato de	0,50
	REGULADOR DE ACIDEZ	
500	Bicarbonato de sodio	qs
331	Citrato de Sodio	qs
356	Tartarato ácido de potasio	0,20

TABLA 5

Aditivos Permitidos para Endulzantes en Forma Sólida		
INS	**FUNCION/Aditivo**	**Concentración máxima (g/100 ml)**
	AROMATIZANTES/SABORIZANTES	**qs**
	ACIDULANTES	
575	Glucono-Delta-Lactona	qs
330	Ácido cítrico	qs
334	Acido tartárico	0,20
	ANTIHUMECTANTES	
551	Dióxido de silicio	qs
341	Fosfato tricálcico	2,5
	EMULSIFICANTES	
400	Acidoalgínico	qs
401	Alginato de sodio	qs
402	Alginato de potasio	qs
403	Alginato de amonio	qs
404	Alginato de calcio	0,20
406	Agar agar	qs
466	Carboximetilcelulosa sódica	qs

407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales, de Na y K), Musgo Irlandés	qs
460	Celulosa microcristalina	qs
331	Citrato de sodio	qs
339	Fosfato disódico	0,50
413	Goma tragacanto, adragante	qs
414	Goma arábiga, goma acacia	qs
416	Goma Karaya, Sterculia, caraya	qs
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	qs
415	Goma Sántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	qs
440	Pectina	qs
432	Polioxietilen (20) sorbitánmonolaurato de	0,50
434	Polioxietilen (20) sorbitánmonopalmitato de	0,50
435	Polioxietilen (20) sorbitánmonoestearato de	0,50
436	Polioxietilen (20) sorbitántriestearato de	0,50
433	Polioxietilen (20) sorbitánmonooleato de	0,50

TABLA 6

Coadyuvantes de Tecnología para Endulzantes en Tabletas		
INS	**FUNCION/Aditivo**	**Concentración máxima (g/100 ml)**
	COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/LUBRICANTES	
570	Acido esteárico	qs
470	Sales de aluminio, magnesio, calcio, potasio y amonio de ácido esteárico	qs
466	Carboximetilcelulosa de sodio	qs
468	Croscaramelosa de sodio, carboximetilcelulosa sódica reticulada, carboximetilcelulosa de sodio con enlace cruzados	qs
553(iii)	Talco	qs
	Leucina	3,5 g sobre el peso de la tableta

2.5. PRESENTACIÓN Y ENVASADO

Los endulzantes o edulcorantes de mesa podrán ser comercializados y presentados en forma líquida, tabletas, comprimidos, gránulos o polvos.

Deberán ser envasados en envases de primer uso, de material apto para estar en contacto con alimentos y que lo preserven de todo tipo de contaminación o alteración durante su vida útil, según su forma de presentación.

Los edulcorantes o endulzantes de mesa, solo podrán ser comercializados previamente envasados, no estando permitida la venta a granel al consumidor final.

POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS EDULCORANTES O ENDULZANTES DE MESA QUE CONTENGAN EN SU COMPOSICIÓN GLICOSIDOS DE ESTEVIOL Y/O EXTRACTO DE STEVIA DERIVADOS DE LA PLANTA DE KA'A HE'E - STEVIA (STEVIA REBAUDIANA BERTONI); Y SE DISPONEN NORMAS GENERALES.

2.6. REQUISITOS DE ETIQUETADO

Los endulzantes o edulcorantes de mesa deberán cumplir con las siguientes Resoluciones de etiquetado vigentes y sus correspondientes modificaciones o actualizaciones:

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 26/03 "Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados" vigente o sus actualizaciones.
- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 "Reglamento Técnico Mercosur sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" vigente o sus actualizaciones.
- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03 "Reglamento Técnico Mercosur de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional" vigente, o sus actualizaciones.

El etiquetado de los endulzantes o edulcorantes de mesa deberá presentar además:

2.6.1. La denominación de venta según lo establecido más abajo, basada en la clasificación del **punto 2.3**:

a. **"Edulcorante o Endulzante de mesa con glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia" o "Edulcorante o endulzante de mesa a base de glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia"** pudiendo resaltarse en el rotulo, como nombre de fantasía, la palabra **"Stevia"**. Esta denominación y nombre de fantasía solo serán permitidos en los rótulos de los productos que se adecuen a lo establecido en la clasificación del **punto 2.3.a** del presente reglamento.

b. Cuando los edulcorantes o endulzantes de mesa contengan en su composición monosacáridos o disacáridos como vehículo, según la clasificación del **punto 2.3.b**, la denominación deberá estar seguida del nombre del mono o disacárido. **"Edulcorante o endulzante de mesa a base de glicósidos de steviol y/o extracto de stevia y Azúcar o "Edulcorante o endulzante de mesa con glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia y Azúcar"**, pudiendo resaltarse en el rotulo, como nombre de fantasía, la palabra **"Stevia"**. Esta denominación y nombre de fantasía solo serán permitidos en los rótulos de los productos que se adecuen a lo establecido en la clasificación del **ítem 2.3.b** del presente reglamento.

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 339. –

POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS EDULCORANTES O ENDULZANTES DE MESA QUE CONTENGAN EN SU COMPOSICIÓN GLICOSIDOS DE ESTEVIOL Y/O EXTRACTO DE STEVIA DERIVADOS DE LA PLANTA DE KA'A HE'E - STEVIA (STEVIA REBAUDIANA BERTONI); Y SE DISPONEN NORMAS GENERALES.

07 de junio de 2016

c. Cuando los endulzantes o edulcorantes de mesa contengan en su composición glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia, mezclados con otro(s) principio(s) edulcorante(s), según la clasificación del **punto 2.3.c**, el producto se denominará **"Endulzante o Edulcorante de mesa"**, quedando prohibido usar, declarar o resaltar en el rotulo, la palabra **"Stevia" o "Ka'a He'e"**. En el rotulo de estos productos se deberá incluir próximo a la denominación de venta, el nombre de todos los edulcorantes que contiene, en un mismo tamaño realce y visibilidad. Ej. **"Contiene Glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia y sacarina.**

d. De utilizarse monosacáridos o disacáridos permitidos como vehículos diluyentes o soporte, la denominación deberá estar seguida del nombre del mono o discarido. **Ej. "Edulcorante o endulzante de mesa con Azúcar"**. Se deberá incluir próximo a la denominación de venta, el nombre de todos los edulcorantes que contiene, en un mismo tamaño realce y visibilidad. Ej. **"Contiene Glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia y sacarina.**

2.6.2. En el rotulo de los edulcorantes o endulzantes de mesa, se deberá declarar además la siguiente información, según corresponda:

- La composición porcentual de cada edulcorante en la lista de ingredientes o próxima a la denominación de venta.
- La equivalencia del poder edulcorante en relación a la sacarosa, en cucharas de té.
- Las siguientes advertencias específicas, cuando el producto contenga: Polialcoholes, **"contiene polialcoholes, puede tener efectos laxantes"**;
  Aspartamo, **"Fenilcetonuricos: contiene fenilalanina"**.
- En negrita **"Diabéticos: contiene .... g de ...." (sacarosa, glucosa y/o fructosa, cuando fuere el caso)**, contenidas en la medida casera usual (gotas, cuchara de té, sobre, tabletas u otras);

2.6.3. Los endulzantes o edulcorantes de mesa podrán hacer uso en su rotulado de información nutricional complementaria, según los requisitos establecidos en la legislación específica vigente.

La palabra **"Ka'a He'e"** solo podrá ser utilizada y resaltada en la etiqueta de los endulzantes o edulcorantes de mesa toda vez que se ajusten a lo establecido en la clasificación de los puntos **2.3.a y 2.3.b** del presente reglamento y que hayan utilizado glicósidos de esteviol, obtenidos de hojas de Ka´a He'e de origen nacional certificados por **el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas - SENAVE**. Opcionalmente podrá incluirse el sello de Certificación de la Cámara Paraguaya de la Stevia, CAPASTE.

Los alimentos procesados que utilicen glicósidos de esteviol y/o extracto de stevia como ingrediente y que resalten la palabra "Ka'a He'e" en su etiquetado, deberán presentar la certificación de origen nacional emitida por el SENAVE, mencionado en el párrafo anterior

3. Referencias

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 26/03 "Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados", que deroga la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. GMC Nº 21/02.

- Resolución S.G. Nº 485/2005 "Por la cual se definen las áreas de competencia de las dependencias del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, en relación con la comercialización de los productos derivados de la Stevia Rebaudiana Bertoni para consumo humano".

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 11/06 "Reglamento Técnico Mercosur Sobre "Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y sus Clases Funcionales".

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 80/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos".

DNCP
DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

CIRCULAR DNCP N° 11 / 2014

DIRIGIDA A LAS UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACION (UOC), SUB UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACIONES (SUB UOC) Y UNIDADES EJECUTORAS DE PROYECTOS (UEP) DE LOS ORGANISMOS, ENTIDADES EL ESTADO Y MUNICIPALIDADES

La Dirección Nacional de Contrataciones Públicas comunica que han sido difundidas las especificaciones técnicas estándar referenciales de aceites de oleaginosas, elaboradas por la Cámara Paraguaya de Procesadores y Exportadores de Oleaginosas y Cereales (CAPPRO), que podrán ser utilizadas en los pliegos de llamados a contrataciones de todas las Instituciones del Estado cuyo objeto sea la adquisición de aceites de oleaginosas.

Este documento se encuentra disponible en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas ***www.contrataciones.gov.py***, en la pestaña: *Marco Legal/Documentos de Interés:*

- *ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA PROVISION DE ACEITES DE OLEAGINOSAS*

Abg. PABLO SEITZ ORTIZ
Director Nacional

Asunción, 15 de abril de 2014

EEUU Nº 961 c/ Tte. Fariña - Telefax: 415 4000 R.A. - Asunción, Paraguay
www.contrataciones.gov.py

CIRCULAR DNCP N° 04 / 2019

DIRIGIDA A LAS UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACION (UOC), SUB UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACIONES (SUB UOC) Y UNIDADES EJECUTORAS DE PROYECTOS (UEP) DE LOS ORGANISMOS, ENTIDADES DEL ESTADO, MUNICIPALIDADES Y PROVEEDORES.

La Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, pone a conocimiento la Nota **INAN N° 181** de fecha 4 de febrero de 2019, remitida a la DNCP en la misma fecha, por medio de la cual informa que: "*...a través del Comunicado N° 29/2018, en cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 38 de la Resolución S.G N° 578/2018, el INAN puso a disposición de los interesados el listado de categorías de alimentos establecidos desde esa fecha. Consecuentemente, los Registros de Establecimientos tramitados desde la vigencia de la mencionada reglamentación y que anteriormente correspondían a las categorías 25 y 26 tendrán asignadas las categorías 16 y 17 "Alimentos preparados envasados refrigerados o congelados" y "Alimentos procesados envasados para su distribución", respectivamente...*".

Se aclara además que, "*Los Certificados/Constancias de Registro de Establecimiento tramitados durante la vigencia de la Resolución S.G N° 112, de fecha 24 de febrero de 2012, fueron concedidos con las categorías 25 "Alimentos listos para el consumo" y 26 "Otros: distribuidor de ingredientes para almuerzo escolar", los cuales tienen plena vigencia hasta tanto se produzca el vencimiento establecido en el documento otorgado.*

En ese sentido, "*durante un lapso de tiempo seguirán vigentes los Certificados/Constancias de Registro de Establecimientos otorgados en las categorías 25 y 26, siendo estos plenamente válidos y podrán coexistir con otros otorgados para las categorías 16 y 17 refiriéndose al mismo grupo de alimentos*".

El citado documento se halla disponible en el portal de Contrataciones Públicas – Marco Legal - Documento de Interés – Nota INAN N° 181/2019.

DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS • DIRECCION •

Abg. PABLO SEITZ ORTIZ
Director Nacional

Asunción, 06 de febrero de 2019.