**LCO Nº 10/2017 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL CUARTEL GENERAL DE LA ARMADA"**
**ID Nº 332.153.-**

**A los señores oferentes:**

**ADENDA Nº 01**

**Queda modificada y/o redactada en el siguiente punto, conforme se detalla a continuación:**

**1. En la Sección I. Datos de la Licitacion (DDL) – IAO 1.1 c.**

| Cláusula en las IAO | A. Disposiciones Generales |
|---|---|
| IAO 1.1 c | El identificador (id) del llamado en el Portal de Contrataciones Públicas, es él: **332.153** |

## 2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 37)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 37 de las IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

**(a) Capacidad financiera**

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
***Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2014 – 2015 - 2016)***

b. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*
***No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2014 – 2015 - 2016)***

c. *Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital*
***El promedio en los últimos 3 años (2013 – 2014 - 2015), no deberá ser negativo.***

***En el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO, cada miembro componente del Consorcio deberá cumplir con los requisitos de calificación mencionados más arriba en cuanto a capacidad financiera.***

**(b)** ***Análisis de los precios ofertados***

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30 %) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del precio referencial, preparado por la Convocante y difundido con el llamado de contratación. Si el Oferente no respondiese la solicitud, o /a respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la

oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de Evaluación respectivo.
El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio Ítem, rubro o partida que contenga a oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el Total, Lotes, Ítems)".

**(c) Experiencia y Capacidad Técnica**

**EXPERIENCIA**

**NOTA PARA EL OFERENTE**: El promedio del volumen anual de negocios se define como el total de las facturas legales correspondientes a bienes proveídos por el oferente, dividido el número los 3 (tres) últimos años (2014, 2015, 2016).
El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

a) Copia de contratos, facturaciones, actas de recepciones definitivas y certificado de cumplimiento de dichos contratos correspondientes por provisión de bienes y/o servicios similares como por ejemplo: (adquisición de alimentos para personas, adquisición de productos cárnicos, adquisición de productos elaborados o semielaborados) a empresas publicas y/o privadas, de los (3) tres últimos años (2014, 2015, 2016). Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el promedio del volumen o monto solicitado (igual o superior al 30% de su oferta), siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado.

b) Listado de un mínimo de 3 (tres) clientes en el periodo de los tres últimos años (2014, 2015, 2016) sean estas Instituciones Públicas y/o Empresas Privadas, indicando nombre de la Institución, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario.

Para la evaluación de la antigüedad de los oferentes se tendrá en cuenta la fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC).

## Sección III. Suministros Requeridos

### 1. Especificaciones Técnicas.

| Nº | Descripción de los Bienes | Especificaciones Técnicas |
|---|---|---|
| 1 | Costilla | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |
| 2 | Lomo | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Peceto | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |
| 4 | Rabadilla | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |
| 5 | Carnaza de 1era | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |
| 6 | Carnaza Negra | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |
| 7 | Tapa cuadril | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |
| 8 | Paleta | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA



ISO 9001 NQAR

| | | |
|---|---|---|
| 9 | Puchero de 1ra | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |
| 10 | Vacío | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. |
| 11 | Jamón | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. |
| | Fiambre | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. |
| | Chorizo | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. |
| 14 | Morcilla | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. |
| 15 | Carne de cerdo | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. |
| 16 | Pollo entero | Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias. |
| 17 | Muslo de pollo | Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias. |
| 18 | Pechuga de pollo | Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias. |

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA



ISO 9001 NQA

| | | |
|---|---|---|
| 19 | Hamburguesa de carne vacuna | Deberá ser, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente; como mínimo. |
| 20 | Surubí | Deberá ser fresco, sin cabeza que presente color, olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo |
| 21 | Dorado | Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo |
| 22 | 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 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, sin sabores, ni olores extraños. |
| | | En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo: |
| | | 1. Denominación del alimento |
| | | 2. Peso Neto |
| | | 3. Datos del Establecimiento elaborador |
| | | 4. País de origen (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. |
| 23 | Harina de maíz | Maíz blanca (chipá), cocido, fresca, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, de la producción del día, sin mohos. Impreso fecha de Elaboración, contenido peso neto. |
| | | Envase: en paquetes de 5 kilogramos, como mínimo, limpio, sano e inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |
| 24 | Fideo surtido | Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. |

| | | |
|---|---|---|
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas variedades: 20% tallarín, 20% cortadito, 20% cintita, 20% espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas. |
| | | El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes de 5 kilogramos, como mínimo. |
| | | 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 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, como mínimo: |
| | | 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. |
| 25 | Sal gruesa | Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal fina (paquete 1 kilogramo, como mínimo); Sal gruesa (paquete 2 kilogramos, como mínimo), limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |
| 26 | Sal fina | Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal fina (paquete 1 kilogramo, como mínimo); Sal gruesa (paquete 2 kilogramos, como mínimo), limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |
| 27 | Mayonesa de 1/4 kg. | Mayonesa de /4 kg, como mínimo; por Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. |
| | | Podrá contener: |
| | | a) Cloruro de sodio. |
| | | b) 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. |

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA



ISO 9001 NQAR

| | | |
|---|---|---|
| | | - 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. |
| | | 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" |
| | | 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, como mínimo: |
| | | 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. |
| 28 | Mostaza de 1/2 Kg. | Mostaza de 1/2 Kg. Como mínimo por Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales, en frascos de 500 gr. |
| | | Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable. |
| | | 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 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" |

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA

| | | |
|---|---|---|
| | | 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 como mínimo: |
| | | 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 |
| 29 | Salsa de tomate (kétchup) | Salsa de tomate de 400gr por salsa de tomate en pasta o salsa de tomate de mesa, se entiende el aderezo elaborado con pulpas de tomates, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales, en frascos de 400 gr. |
| | | Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color rojo; de textura lisa y uniforme; con sabor agradable característicos. |
| | | 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 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" |
| | | 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 |
| 30 | Choclo en lata | Choclo en lata de 300 Grs. Como mínimo Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado. |
| | | 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 o dorado. 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. |
| | | Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento 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 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. |

| | | |
|---|---|---|
| 31 | Café concentrado Instantáneo | El café soluble es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado. |
| | | El café deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, presentación en frascos de 200 gr, como mínimo |
| | | No podrá contener agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales. |
| | | Aspecto : Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme |
| | | Olor y sabor : característico a café |
| | | En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen. |
| | | 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 alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley 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 N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. |
| 32 | Puré de tomate | Salsa roja de pulpa de tomate tamizado en frascos de 220 grs. Como mínimo, alrededor de 300 mg Na en 100g. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. 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. |
| 33 | Molo de pimienta | Salsa picante de ají en frascos de 150ml como mínimo. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. 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. Como minimo |
| 34 | Aceituna | Aceituna en frasco de 250 gr. Como mínimo Verdes enlatados, enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |
| 35 | Edulcorante 100cc | Edulcorante liquido en frascos de 100 cc como mínimo |
| 36 | Carne vacuna enlatada | Carne vacuna enlatada de 250 grs como mínimo lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA



ISO 9001 NQAR

| | | |
|---|---|---|
| 37 | Azúcar blanco de 1 kg | Azúcar blanco, es el producto que se define 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, de aspecto polvo cristalizado, color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores, ni olores extraños. Envasado en paquetes de 1 kilogramos, como mínimo, 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 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 |
| 38 | Mermelada de Guayaba | Mermelada de Guayaba en frascos de 250gr como mínimo. Con la denominación genérica de Mermelada de guayaba, se entiende el producto pastoso elaborado por cocción de la pulpa tamizada de guayaba con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, envasado en recipientes bromatológicamente aptos y herméticos. |
| | | Deberá cumplir las siguientes condiciones: |
| | | a) El producto terminado tendrá consistencia untable |
| | | b) Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. |
| | | c) La proporción de frutas de guayaba no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado. |
| | | e) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa) |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan e riesgo la salud del consumidor. |
| | | 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 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. |

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA



ISO 9001 NQAR

| | | |
|---|---|---|
| 39 | Dulce de leche | Dulce de leche en potes de 250 grs como mínimo lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley Nº 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos" artículo 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). |
| 40 | Dulce de Guayaba | Dulce de guayaba en pote de 250 grs como mínimo procesado lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |
| 41 | Dulce de batata | Dulce de batata en pote de 500 grs como mínimo enlatado lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |
| 42 | Dulce de durazno | Dulce de durazno enlatado en pote de 500grs como mínimo lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |
| 43 | Durazno en almíbar en lata | Durazno enlatado en pote de 500 grs como mínimo lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. |
| 44 | Huevo de gallina | Tipo "A", color rojo. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en plancha de 30 unidades como mínimo. Establecimientos aprobados por SENACSA. |
| 46 | Agua mineral gasificada | Agua casbonato de azúcar, colorante, acidulante, aromatizantes, cafeína de 500cc. |
| | Agua mineral sin gas | Agua cristalina de napa profunda, minerales, magnesion, potasio, calcio, cloruros, sulfatos, Grado de Mineralizacion a 180°, sodio de500cc. |
| 47 | Agua saborizada | Agua saborizada en botellas de 500 cc como mínimo Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase de vidrio, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/lt, referencia norma paraguaya INTN Nº 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con Nº de: R.E., R.S.P.A. |
| 48 | Gaseosa en botellas | Gaseosa en botellas de 500cc como mínimo Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase de vidrio, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/lt, referencia norma paraguaya INTN Nº 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con Nº de: R.E., R.S.P.A. |
| 49 | Crema de leche | Con el nombre de crema de leche en lata de 250 ml como mínimo se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado. |
| | | Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado. |
| | | Color : Blanco o levemente amarillento. |
| | | Sabor y olor : Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños. |
| | | Ingredientes obligatorios |
| | | Crema obtenida a partir de leche de vaca. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Ingredientes opcionales |
| | | Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m). |
| | | La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5° C a los efectos de mantener sus características. |
| | | El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" |
| | | De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: |
| | | 1. Denominación del alimento |
| | | 2. Peso Neto |
| | | 3. Datos del Establecimiento elaborador |
| | | 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) |
| | | 5. Lote |
| | | 6. Lista de ingredientes |
| | | 7. Fecha de vencimiento |
| | | 8. Condiciones de conservación. Deberá llevar la leyenda "Mantener Refrigerado", especificando las temperaturas mínima y máxima. |
| | | 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. |
| | | Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos" artículos 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). |
| 50 | Queso tipo Paraguay | Queso Paraguay, de 1 kg. Como mínimo Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física exclusiva del cuajo. |
| | | Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan e riesgo la salud del consumidor. |
| | | El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. |
| | | 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 N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" |
| | | En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: |
| | | 1. Denominación del alimento |
| | | 2. Peso Neto |

| | | |
|---|---|---|
| | | 3. Datos del Establecimiento elaborador |
| | | 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) |
| | | 5. Lote |
| | | 6. Lista de ingredientes |
| | | 7. Fecha de vencimiento |
| | | 8. Datos del Importador, en caso de productos importados |
| | | 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda |
| | | 10. Información Nutricional |
| | | 11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase "Mantener refrigerado" especificando la temperatura mínima y la máxima. |
| | | 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |
| | | Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley Nº 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos" artículo 6º y 7º, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). |
| 51 | Queso para sándwich | Queso para sándwich por kg como mínimo Sin olor, ni contaminación, fresco, la provisión será por Kg. y en fetas, sin mezcla de soja, elaborado con leche vacuna, fresca y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Envase: Debe ser de film de PVC termo sellado, que impida su contaminación, limpio, sano. Rótulo: debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento con la leyenda "mantener refrigerado". |
| | | Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley Nº 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos" artículos 6º y 7º, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). |
| 52 | Queso rallado | Elaborado con queso reggianito rallado deshidratado, la provisión será en sobres de 210 gramos como mínimo con un plazo de entrega mínimo de 3 (tres) meses antes de su vencimiento, y con la marca contratada impresa en cada sobre. |
| | | Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley Nº 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos" artículos 6º y 7º, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). |
| | | Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10ºC. |
| 53 | Ravioles | Ravioles en paquete de 500 gr como minino Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción, paquetes de 400 gramos |
| | | Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10ºC. |
| 54 | Disco para empanada | Paquete de 12 unidades como mínimo Deben expenderse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado". |
| 55 | Pan de sándwich | Pan de sándwich en paquete de 600gr como mínimo con la denominación de Pan sándwich, Pan de sándwich, Pan inglés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles y levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. |

| | | |
|---|---|---|
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano |
| | | Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 "REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.·" |
| | | 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". |
| | | El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene |
| | | 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 como mínimo: |
| | | a. Denominación del alimento |
| | | b. Peso Neto |
| | | c. Datos del Establecimiento elaborador |
| | | d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) |
| | | e. Lote |
| | | f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación |
| | | g. Datos del Importador, en caso de productos importados |
| | | h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda |
| | | i. Información Nutricional |
| | | j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |
| 56 | Pan para Pancho | Pan para pancho paquete de 12 unidades como mínimo, con la denominación de pan para pancho, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano |
| | | Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 "REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.·" |
| | | 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". |
| | | El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene |
| | | 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" |

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA REPUBLICA DEL PARAGUAY



ISO 9001 NQAR

| | | |
|---|---|---|
| | | 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 como mínimo: |
| | | a. Denominación del alimento |
| | | b. Peso Neto |
| | | c. Datos del Establecimiento elaborador |
| | | d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) |
| | | e. Lote |
| | | f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación |
| | | g. Datos del Importador, en caso de productos importados |
| | | h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda |
| | | i. Información Nutricional |
| | | j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |
| 57 | Pan Chips | Con la denominación de pan chips en paquete de 1 kg como mínimo, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano |
| | | Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.·" |
| | | 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". |
| | | El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene |
| | | 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 como mínimo: |
| | | a. Denominación del alimento |
| | | b. Peso Neto |
| | | c. Datos del Establecimiento elaborador |
| | | d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) |
| | | e. Lote |
| | | f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación |
| | | g. Datos del Importador, en caso de productos importados |
| | | h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda |
| | | i. Información Nutricional |
| | | j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |

| | | |
|---|---|---|
| 58 | Coquito | Con la denominación de coquito en paquete de 1 kg como mínimo, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano |
| | | Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.·" |
| | | 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". |
| | | El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene |
| | | 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 como mínimo: |
| | | a. Denominación del alimento |
| | | b. Peso Neto |
| | | c. Datos del Establecimiento elaborador |
| | | d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) |
| | | e. Lote |
| | | f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación |
| | | g. Datos del Importador, en caso de productos importados |
| | | h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda |
| | | i. Información Nutricional |
| | | j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |
| 59 | Galleta molida | Galleta molida en paquete de 1 kg. Como mínimo con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expenderán envasados. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, paquetes de 1 Kg. Como mínimo. |
| | | 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 como mínimo: |
| | | 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. |
| 60 | Pre pizza | Con la denominación de pre pizza por unidad, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano |
| | | Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.·" |
| | | 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". |
| | | El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene |
| | | 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 como mínimo: |
| | | a. Denominación del alimento |
| | | b. Peso Neto |
| | | c. Datos del Establecimiento elaborador |
| | | d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) |
| | | e. Lote |
| | | f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación |
| | | g. Datos del Importador, en caso de productos importados |
| | | h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda |
| | | i. Información Nutricional |
| | | j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |
| 61 | Cebolla | Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño mediano, de primera calidad, deberá estar exenta de brotes. Como mínimo |

| | | |
|---|---|---|
| 62 | Tomate | Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita. Como mínimo |
| 63 | Locote | Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color verde o rojo con una made-ración aproximada del 70 %. Como mínimo |
| 64 | Zanahoria | Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Como mínimo |
| 65 | Zapallo | Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Como mínimo |
| 66 | Papa | Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, negra. Como mínimo |
| 67 | Lechuga | Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Como mínimo |
| 68 | Mandioca | Deberá ser proveído en bolsas de 1er uso de hasta 40 kilos, de tamaño mediano/grande, sin moho en perfecto estado de conservación, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo |
| 69 | Banana | Deberá ser de tamaño mediano tipo (Karape), sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por Kg., sin sustancias extrañas contaminantes. Como mínimo |
| 70 | Manzana | Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por cajas de 50 unidades o superior, sin sustancias extrañas contaminantes. |
| 71 | Naranja | Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por bolsas de 100 unidades Como mínimo, sin sustancias extrañas contaminantes. Como mínimo |
| 72 | Arroz tipo glasé | Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de auto clavado, secado y pulido. |
| | | 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, Envasado en paquetes de 5 kilogramos. Como mínimo |
| | | El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. |
| | | 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. |
| 73 | Poroto | Granos enteros, cosecha del año, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin vestigios de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Rotulado: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, envasado en paquetes de 5 kilogramos. Como mínimo |
| 74 | Yerba mate | Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex paraguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. |
| | | La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que 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, envasado en paquetes de 5 kilogramos. Como mínimo |
| | | La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos: |
| | | Olor : característico |
| | | Color : verde mate |
| | | Sabor : ligeramente amargo |
| | | La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: |

| Parámetros | Mínimos (%) | Máximos (%) | | |
|---|---|---|---|---|
| Humedad a 105ºC +/- 0,5ºC | - | 9 | | |
| Cenizas a 550ºC | - | 9 | | |
| Cenizas insolubles en HCL al 10% | - | 1,5 | | |
| Extracto acuoso | 25 | - | | |
| Cafeína | 0,6 | - | | |
| Hojas desecadas y pulverizadas | 70 | - | | |
| Palos | - | 3 | | |
| Impurezas | - | 1 | | |
| Semilla de yerba maté | - | 1 | | |

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

| 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/25g | 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 | | | | |
| | | La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos (residuos tóxicos): | | | | |
| | | | | | | |
| | | Parámetro | Requisitos | | | |
| | | Plaguicidas | Ausencia | | | |
| | | Aflatoxinas | Limite máximo (u/kg) | | | |
| | | | B1 | 2 | | |
| | | | B2 | 2,6 | | |
| | | | G1 | 2,6 | | |
| | | | G2 | 2,6 | | |
| | | | | | | |
| | | 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. | | | | |
| 75 | Yerba mate compuesta | 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, envasado en paquetes de 1/2 kilogramos. Como mínimo. 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: |
| 76 | Leche de entera en polvo | Leche de entera en polvo en paquetes de 800 gr como mínimo Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. |
| | | De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en: |
| | | - Entera (mayor o igual que 26,0%). |
| | | - Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9 %) |
| | | - Descremada (menor que 1,5%). |
| | | Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. |
| | | La leche en polvo ya sea entera, parcialmente descremada o descremada deberá responder a las características de leche en polvo instantánea. |
| | | Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos: |
| | | Aspecto : Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. |
| | | Color : Blanco amarillento. |
| | | Sabor y olor : Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. |
| | | Las leches en polvo deberán ser envasadas en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. |
| | | 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 |

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA

| | | |
|---|---|---|
| | | 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley Nº 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos" artículos 6º y 7º, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). |
| 77 | Aceite vegetal comestible de Girasol | Aceite comestible en envase de plástico de 1litros, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), **Características Generales:** 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 del que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. **Características Organolépticas:** Aspecto: Liquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20ºC. Sabor y Olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 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 "de 1 litro" como mínimo, deberán estar impresas de forma clara e indeleble |
| 78 | Manteca | En potes de 500 gramos, como mínimo, en buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada pote, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley Nº 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos" artículos 6º y 7º, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). |
| 79 | Leche entera en líquido | Leche entera en líquido tetrapak de 1 litro como mínimo Se entiende por Leche Ultra pasteurizada a la leche, homogeneizada o no, que ha sido sometida durante por lo menos 2 segundos a una temperatura mínima de 138°C mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 5°C y envasada en forma no aséptica en envases estériles y herméticamente cerrados. |
| | | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. De acuerdo con su contenido de materia grasa, deberá responder a la característica de "Leche entera" (Mín. 3% de materia grasa) |
| | | Características |
| | | a) Aspecto : Líquido |
| | | b) Color : Blanco |
| | | c) Olor y sabor : Característicos, sin sabores ni olores extraños. |
| | | 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. |
| | | El producto deberá ser mantenido a continuación de ser envasado a una temperatura no superior a los 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en los medios de transporte refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa. |
| | | El producto debe ser mantenido en la boca de expendio a temperatura no superior a los 8°C, desde el momento de su recepción hasta su expendio al consumidor. |

| | | |
|---|---|---|
| | | El producto deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a temperatura no superior a 8°c. |
| | | 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" |
| 80 | Pancho | Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. |
| 81 | Galleta con anís y manteca | Galleta con anís y manteca en paquete de 1 kg. Como mínimo El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, paquetes de 1 Kg. Como mínimo.<br>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"<br>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 como mínimo:<br>1. Denominación del alimento<br>2. Peso Neto<br>3. Datos del Establecimiento elaborador<br>4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)<br>5. Lote<br>6. Fecha de vencimiento<br>7. Condiciones de conservación, cuando corresponda<br>8. Datos del Importador, en caso de productos importados<br>9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda<br>10. Información Nutricional<br>11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |
| 82 | Pan para hamburguesa | Pan para hamburguesa en paquetes de 6 unidades Como mínimo El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, paquetes de 1 Kg. Como mínimo.<br>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"<br>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 como mínimo:<br>1. Denominación del alimento<br>2. Peso Neto<br>3. Datos del Establecimiento elaborador |

| | | |
|---|---|---|
| | | 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)<br>5. Lote<br>6. Fecha de vencimiento<br>7. Condiciones de conservación, cuando corresponda<br>8. Datos del Importador, en caso de productos importados<br>9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda<br>10. Información Nutricional<br>11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |
| 63 | Pan Felipe | Pan Felipe con anís y manteca en paquete de 1 kg. Como mínimo El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, paquetes de 1 Kg. Como mínimo.<br>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"<br>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 como mínimo:<br>1. Denominación del alimento<br>2. Peso Neto<br>3. Datos del Establecimiento elaborador<br>4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)<br>5. Lote<br>6. Fecha de vencimiento<br>7. Condiciones de conservación, cuando corresponda<br>8. Datos del Importador, en caso de productos importados<br>9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda<br>10. Información Nutricional<br>11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. |

# Sección V. Modelo de Contrato

Entre _____, domiciliada en _____, República del Paraguay, representada para este acto por _____, con Cédula de Identidad N° _____, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, _____, República del Paraguay, representada para este acto por _____, con Cédula de Identidad N° _____, según Poder Especial otorgado por _____, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE _____", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

**1. OBJETO.**
El presente contrato tiene por objeto, establecer los derechos y obligaciones del **COMPRADOR** y **VENDEDOR**, con relación al suministro de los bienes adjudicados en el proceso de **LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 10/2017 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL CUARTEL GENERAL DE LA ARMADA"**, y conforme se detallan en la planilla de Adjudicación correspondiente.

**2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.**
Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato
(b) El 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 notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y condiciones, en cuyo caso lo dispuesto en este.

**3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.**
El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el **ID Nº 332.153**

**4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN**
El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Por Concurso de Ofertas Nº 10/2017, convocado por la ARMADA PARAGUAYA, según resolución Nº__/17. La adjudicación fue realizada por Resolución Nº_____

**5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.**

| Nro. De Orden | Nro. De Item/Lote | Descripción del Servicio | Unidad de Medida | Cantidad | Presentación | Precio Unitario (IVA incluido) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

| | |
|---|---|
| Precio total: | |

**5.1.** Para los fines de este contrato, se conviene en establecer que el monto total a pagar del contrato es de hasta la suma de **(Gs. .....-)** Guaraníes ....., determinado en base a los precios unitarios que figuran en la planilla de oferta del **VENDEDOR**, y adjudicada por Resolución, cuyos precio unitario se detallan en la planilla de adjudicación anexo al presente contrato.

**5.2.** *Los precios de los Bienes ofertados serán reajustables.*
*Conforme a las formulas establecidas en las Condiciones Especiales del presente contrato (***CGC 13.1***)*

**5.3** En consideración a los pagos que el Comprador hará al Vendedor conforme a lo estipulado en este Contrato, el Vendedor se compromete a proveer los Bienes y Servicios al Comprador y a subsanar los defectos de éstos de conformidad en todo respecto con las disposiciones del Contrato.

5.4 El Comprador se compromete a pagar al Vendedor 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 el Contrato en el plazo y en la forma prescritos en éste.
*Las condiciones de pago serán conforme a las establecidas en las Condiciones Especiales del presente contrato (***CGC 14.1; 14.2 y 14.3***)*

**6. VIGENCIA DEL CONTRATO.**

**6.1.** Este contrato tendrá vigencia hasta el cumplimiento total de las obligaciones.

**7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA DE LA PROVISION DE LOS SERVICIOS (Art. 37 d de la Ley N° 2051/03).**

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en las siguientes direcciones:

**LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES ADJUDICADOS**

- ✓ Comando de la Armada – Dirección: Stella Maris y Hernandarias.
- ✓ Arsenal de Marina – Dirección: Av. Carlos A. López y 28 pyda.

**8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.**

La administración del contrato estará a cargo de: ***UOC Nº 3 – Comando de la Armada.***

**9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. (Art. 37 h, Ley N° 2051/03).**

**9.1.** 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% del monto total del contrato.

**10. MULTAS (Art. 37 i, Ley N° 2051/03).**

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".
El COMPRADOR queda autorizado, a deducir estas multas, en forma automática y sin interpelación judicial, de la factura correspondiente del VENDEDOR.

**11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO (Art. 37 k, Ley Nº 2051/03).**

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en los artículos 57, 58, 59 y 60 de la Ley N° 2051/03.

**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.

**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 la parte ejecutada del contrato.**

EN TESTIMONIO de lo cual las partes han suscrito el presente formulario de Contrato de conformidad con las leyes de [indicar el nombre de la ley del país que gobierna el Contrato] en el día, mes y año antes indicados.
Por y en nombre de la Contratante
Firmado: [indicar firma] en capacidad de [indicar el título u otra designación apropiada]
En la presencia de [indicar la identificación del testigo]
Por y en nombre del Proveedor
Firmado: [indicar la(s) firma(s) del (los) representante(s) autorizado(s) del Proveedor]
En capacidad de [indicar el título u otra designación apropiada]

# Sección VI. Formularios

## FORMULARIO Nº 1

### Información sobre el Oferente

*[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán substitutos.]*

FECHA: __/__/__
ID: 332.153

Página _____ de _____ páginas

| |
|---|
| 1. Nombre o Razón Social del Oferente *[indicar el nombre legal del Oferente]* |
| 2. Año de constitución o incorporación del Oferente: *[indicar el año de constitución o incorporación del Oferente]* |
| 3. Información del Representante autorizado del Oferente:<br>Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado]*<br>Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado]*<br>Números de teléfono y facsímile: *[indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado]*<br>Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]* |
| 4. Se adjuntan copias de los documentos originales de: *[marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos]*<br><br>***(Documentos legales indicados en el Anexo 1)*** |

## FORMULARIO Nº 2

## Información sobre los Miembros del Consorcio

*[De ser el Oferente un consorcio, el líder y cada uno de sus miembros deberán completar este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas a continuación]*

FECHA: __/__/__
ID: 332.153

Página ____ de ____ páginas

| |
|---|
| 1. Nombre del Consorcio: |
| 2. Identificación de los integrantes del consorcio [Nombre y RUC de los integrantes del consorcio] |
| 3. Año de constitución del Consorcio: |
| 4. Domicilio del Consorcio: |
| 5. Información de Contacto del Consorcio:<br>Nombre: [indicar el nombre del representante autorizado del miembro del Consorcio]<br>Números de teléfono y facsímile:<br>Dirección de correo electrónico: |
| 6. Copias adjuntas de documentos originales de: [marcar la(s) casillas(s) de los documentos adjuntos] (Documentos legales indicados en el Anexo I). |

## FORMULARIO Nº 3

## Formulario de Oferta

*[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones al contenido de este formulario ni se aceptarán substituciones.]*

FECHA: __/__/__
ID Nº: 332.153

A: __ (*Indicar nombre del Convocante y su dirección*) _____

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

a) Hemos examinado y no tenemos objeción alguna a los Documentos de Licitación, incluyendo las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) aprobadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas y difundidas en el Sistema de Información de las Contrataciones y las Adendas publicadas,

b) Nuestra firma no está comprendida en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado en general y con esta Convocante en particular, establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03.

c) Nos abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados del Convocante en el presente llamado, induzcan o alteren las exigencias del llamado, las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, la ejecución contractual u otros aspectos que pudieran otorgarnos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.

d) Asumimos el compromiso de comunicar por medios fehacientes al Convocante, de manera inmediata a su surgimiento, cualquier alteración en la situación jurídica respecto de las citadas inhabilidades, dejando expresa constancia que independiente a esta situación, automáticamente resta eficacia y validez a la presente.

e) Declaramos que hemos verificado toda la documentación que compone nuestra oferta y conocemos el contenido de los mismos, incluso de aquellos gestionados por terceros para nosotros, y autorizamos a la Convocante a confirmar la información por nosotros suministrada en nuestra oferta, a través de cualquier fuente pública o privada de información.

f) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la adjudicación y su notificación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.

g) Entendemos que la Convocante tiene el derecho de cancelar o declarar desierta la licitación, rechazar todas las ofertas en cualquier momento con anterioridad a la adjudicación del contrato, conforme con lo dispuesto en los artículos 30 y 31 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a los Oferentes.

h) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la cláusula 42 de las IAO y cláusula 16 de las CGC;

i) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la cláusula 19.1 de las DDL, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la cláusula 19.1 y 23.1 de las Instrucciones a los Oferentes. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período;

*j)* Ofrecemos proveer los siguientes [Bienes / Servicios] de conformidad con los Documentos de la Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas y nos comprometemos a que estos [Bienes / Servicios] cumplan a cabalidad con las Especificaciones Técnicas y Requerimientos del Pliego de Bases y Condiciones, **siendo el precio de nuestra oferta se encuentra indicada en la Lista de Precios, que fue descargada del SICP y forma parte del presente formulario de Oferta.** *[El formulario de lista de precios deberá ser descargado en el formato Excel del SICP, completada y firmada para ser adjuntada al presente formulario de oferta, pues la misma forma parte integra de su oferta]:*

Firma: *[indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indican]* En calidad de *[indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*
Nombre: *[indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*
Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de: [*indicar el nombre completo del Oferente]*
El día _____ del mes _____ del año _____ *[indicar la fecha de la firma]*

## FORMULARIO Nº 4 (NO APLICA)

## Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor.

*[El Oferente solicitará al Fabricante, Representante o Distribuidor que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membrete del otorgante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan al Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así se establece en los **DDL**.]*

*[Este Formulario podrá ser reemplazado por la documentación que pruebe fehacientemente que el Oferente es Representante o Distribuidor de la marca del bien ofertado]*

FECHA: __/__/__
ID Nº: 332.153

A: [*indicar el nombre completo del Convocante]*
POR CUANTO

Nosotros *[nombre completo del fabricante]*, como fabricantes oficiales de *[indique el nombre de los bienes fabricados]*, con fábricas ubicadas en *[indique la dirección completa de las fábricas]* mediante el presente instrumento autorizamos a *[indicar el nombre y dirección del Oferente]* a presentar una oferta con el propósito de suministrar los siguientes bienes de fabricación nuestra *[nombre y breve descripción de los bienes],* y a posteriormente firmar el contrato.

Cuando existan servicios conexos como parte del contrato, reconocemos que *[indique el nombre del Oferente]* cuenta con la capacidad para llevarlos a cabo.

Por este medio extendemos nuestro aval y plena garantía, conforme a la cláusula 27 de las Condiciones Generales del Contrato, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma: _____

Nombre: *[indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]*
Cargo: *[indicar cargo]*
Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

Fechado en el día _____ de _____de 2017 *[fecha de la firma*

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
JEFATURA

## FORMULARIO Nº 5

# Garantía de Mantenimiento de Oferta

*[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]*

Fecha: __/__/__
ID Nº: 332.153

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO_____, en lo sucesivo denominado "el Oferente" ha presentado su oferta de fecha _____ para la LCO_____ No. _____ para el suministro de_____ _____en lo sucesivo denominada "la Oferta".

POR LA PRESENTE dejamos constancia que _____de _____ con domicilio legal en _____ _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), hemos contraído una obligación con _____(en lo sucesivo denominado "la Convocante") por la suma de _____, que el Garante, sus sucesores o cesionarios pagarán a la Convocante. Otorgada y firmada por el Garante el día _____ de _____ de _____.

Esta Garantía será ejecutada en los siguientes casos:

a. Si un Oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas indicado por dicho Oferente



ISO 9001 NQAR

en la Presentación de Oferta;

b. Si no acepta la corrección del precio de su oferta, de conformidad con la Sub-cláusula 30.4 de la Sección I, Instrucciones a los Oferentes (IAO); o
c. Si el adjudicatario no proceda, por causa imputable al mismo a:
   i. **Firmar el contrato de conformidad con la cláusula 41 de las Instrucciones a los Oferentes; o**
   ii. **Suministrar la garantía de cumplimiento de contrato de conformidad con la cláusula 42 las Instrucciones a los Oferentes;**
   iii. **Presentar los certificados expedidos por las autoridades competentes que le sean requeridos por la Convocante para comprobar que no se encuentra comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar con el Estado, conforme al artículo 40 de la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas y de acuerdo al artículo 47 del Decreto Reglamentario Nº 21909/03 y su modificación, el Decreto Nº 5174/05.**
d. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas; o
e. si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas

El Garante se obliga a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma que le es adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo indicado en la cláusula 20.2 (e) de las **DDL**, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Nombre _____ En calidad de _____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

_____

El día _____ del mes de _____ de _____.

## FORMULARIO Nº 6

**DECLARACION JURADA**

**DE NO ENCONTRARSE COMPRENDIDO EN LAS INHABILIDADES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 40 Y DE INTEGRIDAD ESTABLECIDA EN EL ARTICULO 20, INCISO "W", AMBOS DE LA LEY 2051/03 de CONTRATACIONES PUBLICAS**

Fecha: _____

Proceso de Contratación: Modalidad: LCO Nº 10/2017.
Descripción del llamado: "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL CUARTEL GENERAL DE LA ARMADA".
ID (Portal) : 332.153
A la Convocante:

_____

Yo/Nosotros, quien suscribe/n, declaro/amos Bajo Fe de Juramento que, no me/nos encuentro/encontramos comprendido/s en ninguna de las inhabilidades previstas por el Artículo 40 de la Ley Nº 2.051/03 para presentar propuestas y/o contratar con el Estado Paraguayo en general, y con esta Convocante en particular y al proceso de contratación arriba individualizado.-

Asimismo, declaro/amos Bajo Fe de Juramento, que me/nos abstengo/abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la Convocante en el presente llamado, induzcan o alteren las exigencias del llamado, las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, la ejecución contractual u otros aspectos que pudiera/n otorgarme/nos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.-

Asumo/imos el compromiso de comunicar por medios fehacientes a la Entidad Convocante, de manera inmediata a su surgimiento, cualquier alteración en la situación jurídica respecto de las citadas inhabilidades, dejando expresa constancia que independiente a esta situación, automáticamente resta eficacia y validez a la presente.-

La presente declaración jurada, la hago/hacemos, en los términos y condiciones del Artículo 47 del Decreto Reglamentario Nº 21.909/03 y el artículo 20, inciso "W", de la Ley 2051/03, de "Contrataciones Públicas". Así mismo, declaro conocer y aceptar el contenido y las disposiciones de la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.-

## FORMULARIO Nº 7

### DECLARACION JURADA

**POR LA QUE EL OFERENTE GARANTIZA QUE NO SE ENCUENTRA INVOLUCRADO EN PRÁCTICAS QUE VIOLEN LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REFERENTES AL TRABAJO INFANTIL, ESTIPULADOS EN LA CONSTITUCION NACIONAL, LOS CONVENIOS 138 Y 182 DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO (OIT), EL CODIGO DEL TRABAJO, EL CODIGO DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA, DEMAS LEYES Y NORMATIVAS VIGENTES EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY.**

Asunción, __ de_____ de 2017

**Señores**

**.....**

**Presente**

**REF.: LCO Nº 10/2017 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL CUARTEL GENERAL DE LA ARMADA".**
**ID: 332.153**

De mi/nuestra consideración:
La empresa....., con RUC....., en su calidad de oferente del llamado de referencia, por medio de su/s representante/s legal/es....., con cédula/s de identidad Nº....., formula la presente DECLARACION BAJO FE DE JURAMENTO:

1. QUE no emplea/mos a niños, niñas y adolescentes en tipos de labores consideradas como trabajos prohibidos y en particular "TRABAJO INFANTIL PELIGROSO" de conformidad a lo dispuesto en el Art. 125 del Código del Trabajo, el Art. 54 del Código de la Niñez y la Adolescencia y el Decreto Nº 4951/05 que reglamenta la Ley 1657/01.
2. QUE, en caso de tomar conocimiento de alguna conducta que se aparte de las disposiciones citadas precedentemente y que involucre a nuestros proveedores de bienes y servicios que componen la cadena de producción y comercialización de lo ofertado, denunciare/mos ese hecho ante la instancia pertinente, de conformidad a lo dispuesto en el Artículo 5 del Código de la Niñez y la Adolescencia.
3. QUE en el caso de que emplee/mos adolescentes lo haremos de conformidad a lo que establece el Código del Trabajo y el Código de la Niñez y de la Adolescencia, y sus

disposiciones concordantes y complementarias, salvaguardando todos los derechos y garantías del mismo y teniendo presente las obligaciones que como empleador/es me/nos competen.

RECONOCEMOS QUE cualquier violación a esta Declaración facultará a la Convocante a descalificarnos durante la etapa de evaluación de ofertas y/o rescindir el contrato respectivo cualquiera sea su etapa de ejecución, de conformidad a la forma establecida en el artículo 59 de la Ley 2051/03. En estos casos reconozco que no tendré derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna y seré pasible de la aplicación del procedimiento para imposición de sanciones previsto en la ley 2051/03, independientemente de las demás responsabilidades que me pudieran generar.

Atentamente,

_____

Firma: El/los Oferente/s Aclaración de Firma/s

( ) En el caso de que emplee/mos adolescentes trabajadores/as entre 14 y 17 años, adjunto/amos copia del Registro del Adolescente Trabajador/a, de conformidad a lo que establece 55 del Código de la Niñez y la Adolescencia.

El presente texto no podrá ser modificado ni alterado, siendo de **Carácter Formal** su presentación.

## FORMULARIO Nº 8

# Garantía de Anticipo (NO APLICA)

*[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]*

FECHA: __/__/__
ID: 332.153

_____ *[nombre completo de la Convocante]*

De acuerdo con lo establecido en el Contrato, en relación con pagos de anticipos, _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") suministrará al Contratante una garantía _____, para asegurar el fiel cumplimiento de las obligaciones del Contrato, por la suma de _____ _____.

Nosotros los suscritos _____, de _____, con domicilio legal en _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), en cumplimiento de instrucciones recibidas del Proveedor, nos obligamos incondicional e irrevocablemente a garantizar, en calidad de obligados principales y no como simple fiadores, a pagar al Contratante, contra su solicitud y sin derecho a objeción alguna de nuestras partes y sin que la Contratante tenga que presentar primero una reclamación ante el Proveedor, una suma que no excederá de _____.

Esta garantía permanecerá válida y en pleno vigor desde la fecha en que el Proveedor reciba el anticipo en virtud del Contrato hasta el día _____ de _____ de _____.

Nombre _____

En calidad de_____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

El día _____ del mes de _____ de_____.

## FORMULARIO Nº 9

# Garantía de Cumplimiento de Contrato

*[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]*

Fecha: __/__/__
ID No.: 332.153

A: _____ *[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") se ha obligado, en virtud del Contrato Nº _____ de fecha _____ de _____ de _____ a suministrar _____ (en lo sucesivo denominado "el Contrato").

Y POR CUANTO se ha convenido en dicho Contrato que el Proveedor le suministrará una garantía _____ emitida a su favor por un garante de prestigio por la suma ahí establecida con el objeto de garantizar el fiel cumplimiento por parte del Proveedor de todas las obligaciones que le competen en virtud del Contrato.

Y POR CUANTO los suscritos _____ de _____, con domicilio legal en _____, (en lo sucesivo denominados "el Garante"), hemos convenido en proporcionar al Proveedor una garantía en beneficio de la Contratante.

DECLARAMOS mediante la presente nuestra calidad de Garantes a nombre del Proveedor y a favor de la Contratante, por un monto máximo de _____ y nos obligamos a pagar al Contratante, contra su solicitud escrita, en que se afirme que el Proveedor no ha cumplido con alguna obligación establecida en el Contrato, sin argumentaciones ni objeciones, cualquier suma o sumas dentro de los límites de _____, sin necesidad de que la Contratante pruebe o acredite la causa o razones que sustentan la reclamación de la suma o sumas indicadas.

Esta garantía es válida hasta el _____del mes de _____ de_____.
Nombre _____
En calidad de _____

Firma _____
Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____
El día _____ del mes de _____ de _____.

## FORMULARIO 10

### Situación Financiera

Nombre legal del Oferente_____ Fecha: __/__/__
Nombre legal del integrante del Consorcio: ___ ID Nº: 332.153

A completar por el Oferente y, en el caso de un Consorcio, por cada uno de los miembros integrantes.

| Información financiera | Información histórica correspondiente a los tres (3) años anteriores | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Año 2.013 | Año 2.014 | Año 2.015 | Promedio | Coeficiente medio |
| INFORMACIÓN DEL BALANCE | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Total del Activo (TA)* | | | | | |
| *Total del Pasivo (TP)* | | | | | |
| ***Patrimonio Neto (PN)*** | | | | | |
| *Activo a corto plazo (AC)* | | | | | |
| *Pasivo a corto plazo (PC)* | | | | | |
| **INFORMACIÓN TOMADA DEL ESTADO DE RESULTADOS** | | | | | |
| *Total de Ingreso (TI)* | | | | | |
| *Total de Egreso (TE)* | | | | | |
| *Utilidades antes de Impuestos (UAI)* | | | | | |
| **RATIOS FINANCIEROS** | | | | | |
| *Ratio de liquidez* | | | | | |
| *Endeudamiento* | | | | | |
| *Rentabilidad* | | | | | |

☐ Se adjuntan copias de los balances generales correspondientes a los ejercicios arriba requeridos, los cuales cumplen con las siguientes condiciones:

a) Deben reflejar la situación financiera del Oferente o del miembro integrante de un Consorcio, y no de una sociedad matriz u otra perteneciente al mismo grupo;

b) Los balances generales deben estar firmados por un contador público matriculado;

c) Los balances generales deben estar completos, incluidas todas las notas a los estados financieros;

d) Los balances generales deben corresponder a períodos contables ya completados (no se solicitarán ni aceptarán estados financieros de períodos parciales).

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
JEFATURA

# Sección VII. Anexos

## ANEXO Nº I

## DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

| |
|---|
| **F) Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.** |
| a. Los potenciales oferentes deberán presentar las especificaciones técnicas de los bienes ofertados. |

| |
|---|
| **Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.** |
| Certificado de ser Representante, Importador, Distribuidor Oficial o Sub-distribuidor Oficial en el Paraguay de los productos ofertados. |

| |
|---|
| **Cualquier otro documento adicional requerido.** |
| a) Los oferentes deberán presentar los Balances Generales firmado por un contador público matriculado de los 3 ejercicios (2014 – 2015 - 2016).<br>b) Constancia de estar inscripto en la Dirección del Trabajo (Ministerio de Justicia de Trabajo).<br>c) Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social vigente a la fecha de apertura de ofertas.<br>d) Copia Autenticada de la Planilla de Pago efectuado en concepto de aporte obrero/patronal al Instituto de Previsión Social correspondiente al último pago del mes anterior a la apertura a la oferta, a la fecha de presentación de la oferta.<br>e) Constancia de entidades financieras, con las que opera normalmente.<br>f) Patente Municipal al día del Municipio en el cual tributa o fija su domicilio comercial.<br>g) Formulario de Información Financiera del Oferente<br>h) Copia de contratos, facturaciones, actas de recepciones definitivas y certificado de cumplimiento de dichos contratos correspondientes por provisión de bienes y/o servicios similares como por ejemplo: (adquisición de alimentos para personas, adquisición de productos cárnicos, adquisición de productos elaborados o semielaborados) a empresas publicas y/o privadas, de los (3) tres últimos años (2014, 2015, 2016). Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el promedio del volumen o monto solicitado (igual o superior al 30% de su oferta), siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado.<br>i) Listado de un mínimo de 3 (tres) clientes (Instituciones Públicas y/o Empresas Privadas), indicando nombre de la Institución Pública y/o Empresa Privada, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario.<br>j) Listado de un mínimo de 3 (tres) clientes en el periodo de los tres últimos años (2014, 2015, 2016) sean estas Instituciones Públicas y/o Empresas Privadas, indicando nombre de la Institución, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario.<br>k) El Oferente deberá garantizar a través de una Declaración Jurada que repondrán gratuitamente dentro de los límites de la República del Paraguay, en cualquier lugar o donde ocurriere la falla de los bienes e insumos proveídos.<br>l) Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y de |

semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente por lo menos 6 (seis meses de vigencia contados a partir de la apertura de ofertas).

m) Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, deberá presentar un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente por medio de un contrato, en el caso de ser adjudicado.

n) Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne, con capacidad mínima de 20 reses, expedida por la SENACSA, se admitirán el arrendamiento de cámaras (los cuales deberán contar con el mismo formulario y se deberá acompañar con una nota de compromiso de arrendamiento en caso de adjudicación).

o) Para realizar el traslado de productos cárnicos, a los lugares de entrega, estipulados en la orden de compra, deberá contar con constancia de poseer vehículos frigorífico, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (Se deberá acompañar con la copia autenticada de la habilitación respectiva.)

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

q) Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
REPUBLICA DEL PARAGUAY
JEFATURA

**Augusto Cesar Aguiar Cristaldo**
**CAP F DEM – Jefe UOC Nº 3**



ISO 9001 NQAR