REPÚBLICA DEL PARAGUAY

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

HOSPITAL DISTRITAL DE LAMBARE

SUB-UNIDAD OPERATIVA DE COMTRATACIONES Nº 22

Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTÁNDAR

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTA (LCO)

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTA Nº 01/2019

"ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PLURIANUAL"

10ma. Versión

Aprobado por Resolución DNCP N° 2015 de fecha 31 de mayo de 2019

LAMBARE-PARAGUAY

INDICE DE CONTENIDO

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Esta sección contiene disposiciones específicas para cada adquisición y complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO).

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Esta sección detalla los criterios que se utilizarán para establecer la oferta evaluada como la más baja y las calificaciones que deberá poseer el Oferente para ejecutar el contrato.

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

Esta sección incluye la Lista de Bienes o Servicios, Plan de Entregas, las Especificaciones Técnicas, Planos y las Inspecciones y/o Pruebas concernientes a los Bienes a ser adquiridos o Servicios a ser prestados.

SECCIÓN IV. CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

Esta sección incluye cláusulas específicas que son propias para cada contrato y que complementan las Condiciones Generales del Contrato (CGC)

SECCIÓN V. MODELO DE CONTRATO

Esta sección incluye la pro-forma del Contrato que una vez perfeccionada deberá incluir las correcciones o modificaciones que se hubiesen hecho a la oferta seleccionada y que están permitidas bajo las Instrucciones a los Oferentes, las Condiciones Generales del Contrato y las Condiciones Especiales del Contrato.

SECCIÓN VI. FORMULARIOS

Esta sección contiene los Formularios de la Licitación que el Oferente deberá presentar con la oferta y además las que además son requeridas para la firma del Contrato.

SECCIÓN VII. ANEXOS

Esta sección contiene la Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta, así como las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación.

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los datos de la licitación serán consignados en la presente sección y en el SICP, los mismos forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

IAO 10	La Convocante aceptará catálogos, anexos técnicos, folletos y otros textos complementarios en idioma diferente al castellano: NO APLICA La oferta que prepare el Oferente, así como toda la correspondencia y documentos relativos a ella que intercambien el Oferente y la Convocante, deberán redactarse en el idioma castellano. Los documentos complementarios y textos impresos que formen parte de la oferta podrán estar escritos en otro idioma, con la condición de que las partes relevantes de dicho material vayan acompañadas de una traducción realizada por traductor público matriculado al idioma castellano. Para efectos de la interpretación de la oferta, prevalecerá dicha traducción
IAO 13	Se **considerarán** ofertas alternativas **NO APLICA**
IAO 14.3	La edición de Incoterms es **NO APLICA**
IAO 14.5	En caso de admitirse el sistema de adjudicación por Abastecimiento Simultáneo: **NO APLICA**
IAO 17.3	El período de tiempo estimado de funcionamiento de los Bienes (para efectos de repuestos) es: **NO APLICA**
IAO 18.1 (a)	Se requerirá autorización del fabricante, de acuerdo al formulario correspondiente de la sección VI o Presentar documentos que acrediten que el Oferente es fabricante del producto que oferta. **NO APLICA**
IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de **120 (ciento veinte) días** contados a partir de la fecha de apertura de ofertas.
IAO 20.2 (f)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de **150 (ciento cincuenta) días** contados a partir de la fecha de apertura de ofertas.
IAO 21.1	El Oferente preparará un original de los documentos que comprenden la oferta de acuerdo con el Anexo I de la Sección VII, el cual deberá formar parte del volumen que contenga la Oferta, y lo marcará claramente como "ORIGINAL". Además, el Oferente deberá presentar "UNA COPIA" (1 física y 1 totalmente digitalizada en medio magnético) en sobre cerrado con indicación del nombre del/la Oferente participante, a fin de realizar las evaluaciones pertinentes. El sobre deberá estar dirigido a la institución Convocante y/o Unidad Operativa de Contrataciones. En caso de discrepancia, el texto del original prevalecerá sobre las copias.
IAO 22.1	**Las ofertas serán presentadas por el Sistema de: 1 (UN) SOLO SOBRE**

IAO 33.2	Se solicitará Muestras **SI SE SOLICITARA MUESTRAS, siendo las mismas de carácter obligatorio en los ítems ofertados.** **Se exceptúan de la presentación de muestras los siguientes productos: Productos cárnicos, Frutas, Verduras, Huevo y Yogures.-** A solicitud del Comité Evaluador, los oferentes deberán presentar muestras de los productos cotizados en un plazo de 2(dos) hábiles. Las mismas deberán ser acompañadas de una nota dirigida a la DSUOC, en donde se deberá: asentar a que llamado pertenece, nombre del oferente, número de ítem y descripción. La solicitud de pedido de muestras será remitida vía Fax o Correo Electrónico. Cada muestra entregada por el proveedor a la convocante, debera llevar la siguiente identificacion: LICITACION POR CONCURSO DE OFERTA Nº 01/2019 "ADQUSICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PLURIANUAL" ID…… MUESTRA Empresa oferente:_____ Nº de Ítem: _____ Descripción: _____ La Convocante respaldará la comunicación de las notificaciones realizadas de la siguiente manera: a) Vía Fax: Con reporte de Transmisión emitido por el Teléfono Fax del Dpto. de la **SUB-UNIDAD OPERATIVA DE COMTRATACIONES Nº 22- HOSPITAL DISTRITAL DE LAMBARE,** al número de Teléfono fax establecido por los oferentes en su oferta o; b) Vía Correo Electrónico (email): Con reporte de transmisión del correo electrónico del Dpto. de la **SUB-UNIDAD OPERATIVA DE COMTRATACIONES Nº 22- HOSPITAL DISTRITAL DE LAMBARE**. Los oferentes serán totalmente responsables de la revisión de sus Teléfonos Fax y de los correos electrónicos consignados en la oferta. No serán aceptadas muestras de productos a granel, que no se encuentren envasados en origen y que no cuenten con ningún tipo de identificación o rotulo de fábrica. Serán descalificadas aquellas ofertas en donde la muestra difiera en la marca ofertada y detallada en la columna de "Marca" de la Planilla de Ofertas. En el caso de las muestras de ítems no adjudicados, una vez evaluadas podrán ser retiradas por los oferentes, dentro de los 10 días calendarios, siguiente a la notificación de adjudicación. De no ser retiradas en el plazo mencionado, serán entregadas al depósito de Suministro del Hospital, en carácter de donación, para su uso correspondiente. Las muestras de los ítems adjudicados quedaran bajo el resguardo del Departamento de Suministros para su verificación a la entrega de los bienes. La falta de presentación de muestras en el plazo previsto, obligara al Comité de Evaluación a la descalificación de la oferta en el ítem respectivo.

IAO 42.1	La adjudicación se dará a conocer a todos los oferentes a través de la dirección de correo electrónico que fijaron en el formulario de Información sobre el Oferente o de los miembros del Consorcio, dentro de los 5 (cinco) días calendario siguiente a la emisión de la Resolución de Adjudicación. La Convocante respaldará la comunicación de las notificaciones realizadas de la siguiente manera: a) Vía Fax: Con reporte de Transmisión emitido por el Teléfono Fax del Dpto. de la SUB-UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 22- HOSPITAL DISTRITAL DE LAMBARE, al número de Teléfono fax establecido por los oferentes en su oferta o; b) Vía Correo Electrónico (email): Con reporte de transmisión del correo electrónico del Dpto. de la SUB-UNIDAD OPERATIVA DE COMTRATACIONES Nº 22- HOSPITAL DISTRITAL DE LAMBARE. Los oferentes serán totalmente responsables de la revisión de sus Teléfonos Fax y de los correos electrónicos consignados en la oferta. Así mismo se publicará por el Sistema de Información de Contrataciones Públicas.

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar una oferta y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio se utilizará.

1. Criterios de Evaluación

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
  - Formulario de Oferta y Lista de Precios descargados del SICP, debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar solo los ítems o lotes en los cuales desee participar, para los casos de adjudicación por ítems o lotes. En este supuesto no podrá ser descalificada la oferta que no contenga todos los ítems o lotes indicados en la planilla de precios.
  - Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida
  - Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta.
- Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas.
- Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación.
- Se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.
- La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los oferentes.
- El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de condiciones.
- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio “cumple” o “no cumple”

A) CALIFICACIÓN LEGAL. Prohibiciones de los Incs. a) y b) del Artículo 40.

El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. a) y b) de la Ley 2051/03, en base al siguiente análisis:
En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley N° 2051/03 que se incluye como parte del formulario de oferta.
Verificará los registros del personal de la Convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40.

Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública.

Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente.
Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

B) ANÁLISIS DE LOS PRECIOS OFERTADOS

Durante la evaluación de ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado, conforme a la reglamentación dispuesta por la DNCP.

C) MARGEN DE PREFERENCIA PARA PRODUCTOS NACIONALES

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. La acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, será a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. A fin de acogerse al beneficio, el certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de apertura de ofertas.

En caso de que los oferentes que se encuentren dentro del rango del porcentaje para beneficiarse del margen, no presentaren con su oferta el certificado o presentare la constancia en trámite del mismo, el Comité de Evaluación solicitará por escrito el certificado de aquellas ofertas que hayan declarado ser nacionales. Si luego del requerimiento realizado por el Comité el oferente no presentare el documento, o la presentación sea deficiente o tardía, la oferta no será descalificada, pero no podrá acogerse al beneficio.

Durante la evaluación de la oferta, si la oferta evaluada como la más baja es una oferta de un bien importado o que no haya presentado el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional, esta será comparada con la oferta más baja del bien nacional que ha presentado el aludido certificado, agregándole al precio total del bien que no cuenta con el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional una suma equivalente al porcentaje establecido en la legislación vigente. Si en dicha comparación adicional, la oferta del bien producido en el Paraguay que haya acreditado mediante la presentación del certificado, resultare ser la más baja se la seleccionará para la adjudicación; caso contrario se seleccionará la oferta del bien o servicio proveniente del extranjero o que no haya presentado el citado documento.

D) CRITERIO PARA DESEMPATE DE OFERTAS

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de Evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios en el siguiente orden.

a) En primer lugar, la convocante tendrá en cuenta al oferente que tenga mayor cantidad de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social – IPS, en promedio en los últimos seis meses anteriores al Acto de Apertura, para ello se requerirá la presentación de la "Declaración Jurada de Salarios" que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE)

b) De persistir el empate, se analizará la capacidad financiera del Oferente, para cuyo efecto se verificará quien posea el mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente) del último año.

c) Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas evaluándose lo siguiente: El que posea la mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año.

En caso de Consorcios;

Para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumarán las cantidades de los contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios precedentemente indicados, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

2. Requisitos para Calificación Posterior

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente, 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) Para contribuyente de IRACIS.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

Últimos 3 (tres) años (2016-2017-2018)

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

b) Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos

c) Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

d) Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

(B) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de **experiencia**, mediante los siguientes documentos:

- Deberá demostrar la capacidad de haber proveído en forma satisfactoria mediante copias de contratos ejecutados de provisión y/o facturación de ventas y/o recepciones finales de bienes similares en **provisión de productos alimenticios**, en instituciones públicas y/o privadas, cuya sumatoria de los 3 (tres) últimos años (2016-2017-2018) ascienda a un monto equivalente al 50% como mínimo del monto establecido en la presente licitación. Podrán presentar la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen y/o monto solicitado. Los oferentes con menos de tres años de antigüedad deberán presentar los contratos suscriptos desde su existencia como empresa.

- Como mínimo tres (3) constancias o certificados otorgados por instituciones públicas y/o privadas a quienes proveyeron bienes similares como **productos alimenticios** en los últimos 3 (tres) últimos años (2016-2017-2018), donde manifiesten su conformidad con los bienes proveídos.

Para oferentes en consorcio: todos los integrantes deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y de seguridad social, además deberá indicarse en la oferta cuál es la empresa líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos 70% de los criterios de calificación de experiencia, y el 30% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de **capacidad técnica,** mediante los siguientes documentos que deberá presentar al momento de la presentación de la oferta:

1. Presentación de las Especificaciones Técnicas impresas, firmadas, y selladas en su totalidad, conforme a lo establecido en la Sección III Especificaciones Técnicas.

2. Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.

3. Registro Sanitario de Producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE), vigente, (Solo para importador y/o exportador de productos o sub productos de origen vegetal) de verduras, legumbres y frutas in natura.

4. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización, y listado del RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. No se aceptarán documentos en trámite.

5. Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:

- Certificado de Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.

- Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).

- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2016/2017/2018 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).

- En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes, de los últimos 3 años con copias de facturas de compra de dichos bienes y que represente por lo menos el 50 % del monto máximo ofertado.

- En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años, debidamente firmado entre el matadero y el oferente, de formular el contrato acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura.

- Constancia de contar con al menos un (01) vehículo frigorífico (debido al volumen y la cantidad de Servicios a proveer), aptos para el transporte de los productos cárnicos habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas).

6. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.

7. Certificado de Habilitación de vehículos, por lo menos de 01 (un) vehículo, destinado al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que cotice productos: CARNE AVÍCOLA (BLANCA), HUEVO y LÁCTEOS.

Para los consorcios, todos los integrantes deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y de seguridad social, además deberá indicarse en la oferta cuál es la empresa líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos 70% de los criterios de calificación de Experiencia y Capacidad Técnica, y el 30% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio)

Las evaluaciones se realizarán aplicando el sistema "CUMPLE" o "NO CUMPLE"

(C) Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación

El Comité de Evaluación, en conjunto con personal calificado del Dto. de Nutrición, realizara la evaluación de las ofertas, verificando que cumplan con lo ofertado versus con las características requeridas en la especificaciones técnicas solicitadas para cada ítem. En la sección III –punto 1) Especificaciones Técnicas, del presente Pliego de Bases y Condiciones.

Se exceptúan de la presentación de muestras los siguientes productos: Productos cárnicos, Frutas, Verduras, Huevo, Yogures, Crema de Leche.-

Se tendra en cuenta especificamente que cumplan lo solicitado en cuanto a: envase, peso, contenido neto, rotulado, fecha de elaboracion y vencimiento:especificando dia, mes y año, indicaciones nutricionales y marca del fabricantes visibles, Nº de R.E. Y R.S.P.A., caracteristicas generales solicitadas para cada item como ser: color,textura,tamaño,peso,solicitado en los casos en que se especifique.

Las MUESTRAS seran evaluadas despues de la presentacion en la oficina de la convocante. En el caso de las muestras de ítems no adjudicados, una vez evaluadas podrán ser retiradas por los oferentes, dentro de los 10 días calendarios, siguiente a la notificación de adjudicación. De no ser retiradas en el plazo mencionado, serán entregadas al depósito de Suministro del Hospital, en carácter de donación, para su uso correspondiente.

Las muestras de los ítems adjudicados quedaran bajo el resguardo del Departamento de Suministros para su verificación a la entrega total de los bienes, sin costo y cargo de devolución.

Presentación de las muestras

La muestra deberá coincidir con la oferta presentada en Marca y Procedencia. Serán descalificadas las ofertas en las cuales la muestra difiera con la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas.
Cada muestra entregada por el proveedor a la convocante, debera llevar la siguiente identificacion:

LICITACION POR CONCURSO DE OFERTA Nº 01/2019
"ADQUSICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PLURIANUAL"
ID……
MUESTRA
Empresa oferente: _____
Nº de Ítem: _____
Descripción: _____

Las cantidades presentadas para las muestras, deberan ser de acuerdo a la presentacion requerida de las mismas en la sección III –punto 1) Especificaciones Técnicas, del presente Pliego de Bases y Condiciones
Se verificara que los productos ofertados se encuentren debidamente habilitados mediante el Registro Sanitario presentado en la carpeta de la oferta, el cual debera coincidir con lo impreso en los rotulos de los productos.
La falta de presentación de muestras en el plazo previsto, obligará al Comité de Evaluación a la descalificación de la oferta en el ítem respectivo.
En caso de que lo productos no cumplan con las Especificaciones Técnicas descriptas en el PBC, serán descalificados automáticamente.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, **no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.**

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

1. ESPECIFICACIONES TECNICAS

<table>
<tr><th colspan="5">MANUFACTURADOS</th></tr>
<tr><th>No. De Art.</th><th>DESCRIPCIÓN DEL BIEN/ SERVICIO</th><th>ESPECIFICACIONES TECNICAS</th><th>U.M.</th><th>PRESENTACION</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Aceite vegetal comestible puro de girasol</td><td>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthusannuus L. (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas.
2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
2.1 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. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.
2.2. Características Organolépticas Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20"C. Sabor y olor: agradable, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.
2.3. Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Metodología</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa a 25ºC/25ºC</td><td>0,9100</td><td>0,9200</td><td></td></tr>
<tr><td>Índice de Refracción a 40ºC</td><td>1,467</td><td>1,467</td><td>AOCS Cc7-25</td></tr>
<tr><td>Índice de Yodo (Wijs)</td><td>118</td><td>145</td><td>AOCS Cd1-25</td></tr>
<tr><td>Índice de Saponificación</td><td>188</td><td>194</td><td>AOCS Cd3-25</td></tr>
<tr><td>Materia Insaponificable</td><td></td><td>Máx 1,5%</td><td>AOCS –Ca 6ª-40</td></tr>
<tr><td>Humedad y materia volátil a 105ºC</td><td></td><td>Máx: 0,05%</td><td>AOCS Ca 2B-38</td></tr>
<tr><td>Índice de Peróxido, mEqo2/Kg</td><td></td><td>Máx: 10,0</td><td>AOCS Cd8-53</td></tr>
<tr><td>Insolubles en éter de petróleo</td><td></td><td>0,03%</td><td>AOCS Ca 3ª-46</td></tr>
<tr><td>Reacción de Halphen</td><td>(-)</td><td></td><td>AOCS CB 1-25</td></tr>
<tr><td>Jabones como oleato de sodio.</td><td></td><td>Máx: 5mg/l</td><td>AOCS Cc 17-95</td></tr>
<tr><td>Acidez expresado en ácido oleico</td><td></td><td>Máx: 0,06%</td><td>AOCS Ca 5ª-40</td></tr>
<tr><td>Test de enfriamiento a 0ºC.</td><td>Min: 5,5Hs</td><td></td><td>AOCS Cc 11-53</td></tr>
<tr><td>Color (Lovibonb Cubeta 133,3mm).</td><td>Amarillo
Rojo
Azul</td><td>Máx: 15
Máx: 1,5
Máx: 0</td><td>AOCS Cc 13B-45</td></tr>
</table>
3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específicas. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo</td><td>Litros</td><td>Bidón de 4 a 5 litros</td></tr>
</table>

		establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Normas Paraguayas. 4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL MATERIAL Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas y organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur N' 03/92 "Criterios Generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET) y polietileno de alta densidad (PEAD), con tapa inviolable y deberán cumplir las siguientes reglamentaciones técnicas: • RES. MERCOSUR GMC N' 56/92: Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos. • RES. MERCOSUR GMC N" 2404: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos. • RES. MERCOSUR GMC N" 32/07: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos. 5. CONTENIDOS NETOS: Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res No. 31/07 “Reglamento Técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos pre-medidos”. 6. REGISTROS SANITARIOS Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN): a) En caso de oferentes que sean EMPRESAS ELABORADORAS del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de: • Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite. • Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. b) En caso de empresas que sean FRACCIONADORAS DEL ACEITE OFERTADO deberán presentar copias simples pero legibles de: • Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite. • Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite • Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. • Autorización del Fabricante c) En caso de oferentes que sean EMPRESAS IMPORTADORAS del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de: • Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite. • Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. • Autorización del Fabricante d) En caso de oferentes QUE NO SEAN ELABORADORES, IMPORTADORES NI FRACCIONADORES del aceite ofertado deberán presentar fotocopia simple pero legible de:		

		• Registro de Establecimiento (RE No.) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda. No se aceptarán registro en trámite. • Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. • Autorización del Fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente a ofertar los productos por ellos fabricados, importados o fraccionados, según corresponda. • En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE No.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el Certificado de Origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino. <u>7. ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:</u> 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 Pre-medidos" 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. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 13. Asimismo, se incluirá a efectos de evitar el desvío de los fines para los cuales fueron adquiridos, la siguiente leyenda "ADQUIRIDO POR EL ESTADO PARAGUAYO. PROHIBIDA SU COMERCIALIZACIÓN. <u>8. REFERENCIAS</u> - Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 210 (Enmendado 2003) - Código Alimentario Argentino. - Norma paraguaya NP N" 109 Aceite de Girasol. Especificaciones. - NMX-F-265-SCFt-2005. Alimentos de aceite comestible puro de girasol - <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. <u>PRESENTACIÓN</u>: Bidones x 4 a 5 litros. COTIZAR POR LITROS		

2	Arroz	1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Arroz perlado o glaseado es el que se presenta sin pericarpio, ni aleurona, que se abrillante por fricción con aceite, glucosa y/o talco. 2- CARACTERISTAS 2.1- Características Generales: 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. 2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas 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. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. VENCIMIENTO: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. PRESENTACIÓN: Bolsas 4 a 05 kilos. Envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. COTIZAR POR KILOGRAMOS	Kilogramos	Bolsas de 4 a 5 kilos
3	Azúcar blanca	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Azúcar blanca, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1. Características Generales: El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas. 2.2. Características Organolépticas • Aspecto: polvo cristalizado • Color: blanco • Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños 2.3. Características físico-químicas 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	Kilogramos	Bolsas de 4 a 5 kilos

		establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 4. REFERENCIAS - Norma Del Codex Para El Azúcar - Codex Stan 212–1999 (Enmienda 1 – 2001) - Código Alimentario Argentino (CAA). VENCIMIENTO: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción PRESENTACIÓN: Bolsas 4 a 05 kilos COTIZAR POR KILOGRAMOS		
4	Durazno en conserva (Almíbar)	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto alimenticio preparado con Durazno en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sea enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda	Unidad	Latas de 800 a 900 gr

		10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio. PRESENTACIÓN: Latas 800 a 900 gr., limpio, inviolable.		
5	Edulcorante liquido	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Edulcorante de mesa a base de ciclamato sódico y sacarina sódica en estado líquido. Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Deberá contener como principio activo principal ciclamato sódico y sacarina sódica. Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS: En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, anti aglutinantes y acidulantes autorizados en las Resoluciones MERCOSUR Referentes a aditivos alimentarios, en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino - Res. GMC MERCOSUR Nº 11/06 PRESENTACIÓN: Frasco x 500 ml. PLAZO DE VENCIMIENTO: Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.	Unidad	Frasco x 500 ml.

6	Extracto de Tomate	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por "Extracto de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes. 2.2. Características Organolépticas El extracto de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto. 2.3. Características físico-químicas Los concentrados de tomate, según la clasificación a la que correspondan deberán responder al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio y a los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas Los extractos de tomate deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Los extractos de tomate podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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	Unidad	Tetra pack de 1000 GRS

		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. Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo: - El extracto seco libre de cloruro de sodio. <u>5- REFERENCIAS</u> - Código Alimentario Argentino - Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981) <u>PRESENTACIÓN:</u> Envasado al vacío en envase de tetra pack con cierre hermético inviolable de 1.000 gramos. <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.		
7	Fideo cortadito o caracolito	<u>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u> 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 semolina, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros Alimentos para pacientes y personal de guardia, de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. <u>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u> 2.1- Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. 2.2- Características Organolépticas El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3- Características Físico-químicas 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. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. <u>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</u> Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 “Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales” <u>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</u> El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados” y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02”RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos” 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		
8	Fideo moñito			
9	Fideo Spaghetti			
10	Fideo Tallarín		Kilogramos	Bolsas de 4 a 5 kilos

		2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino <u>PRESENTACIÓN:</u> Bolsas 4 a 05 kilos. Envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio. COTIZAR POR KILOGRAMOS.		
11	Harina de maíz pre cocida	<u>1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u> Se denomina Harina de maíz pre-cocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura. <u>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES</u> El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: - sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. 2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Color: amarillo o dorado. Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación 2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS 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. 2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. <u>3- ENVASADO Y TRANSPORTE</u> El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío. <u>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</u> El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados” y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 ”RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los	Kilogramos	Paquetes de 1 kilo

		Productos Pre-medidos" 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: • Denominación del alimento • Peso Neto • Datos del Establecimiento elaborador • País de origen (Ej. Industria Paraguaya) • Lote • Fecha de vencimiento • Condiciones de conservación • Datos del Importador, en caso de productos importados • Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda • Información Nutricional • Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: Paquete de 1 kilogramo, en polietileno herméticamente cerrado, limpio, inviolable. PLAZO DE VENCIMIENTO: 3 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.		
12	Harina de Trigo	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 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. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1. Características Generales: 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. 2.2 Características Organolépticas Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. 2.3. Características Fisicoquímicas 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. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos	Kilogramos	Bolsas de 4 a 5 kilos

		Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 4. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino (CAA) - Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. Nº 27/2002, - NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 – 1995). PRESENTACIÓN: Bolsas 4 a 05 kilos. Envasado con papel o cartón de celulosa, herméticamente cerrado, limpio, inviolable. PLAZO DE VENCIMIENTO: mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio. COTIZAR POR KILOGRAMOS		
13	Harina Leudante	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La Harina Leudante, es la harina 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 agentes de fermentación y sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harina) buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. 2.2 Características Organolépticas Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. 2.3. Características Fisicoquímicas 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. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	Kilogramos	Paquetes de 1 kilo

		El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. <u>4. REFERENCIAS</u> - Código Alimentario Argentino (CAA) - Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. Nº 27/2002, - NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 – 1995). <u>PRESENTACIÓN:</u> Bolsas 1 kilogramo. Envasado con papel o cartón de celulosa, herméticamente cerrado, limpio, inviolable. <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.		
14	Jugo Elaborado en Polvo	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol. Podrán contener: - Jugo y Pulpa de frutas deshidratadas - Aromatizantes / Saborizantes autorizados. - Edulcorantes nutritivos - Edulcorantes no nutritivos aprobados por Resoluciones MERCOSUR. - Mezclas de edulcorantes nutritivos y no nutritivos. - Vitaminas y minerales, siempre y cuando la porción de consumo no supere el 100% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de vitaminas y minerales establecida en la Resolución GMC MERCOSUR N° 46/03 "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos – Categoría 16" Bebidas analcohólicas". 4. ROTULADO El producto se rotulará: "Polvo para preparar bebidas sin alcohol" completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante.	Unidad	Sachet de 160 a 200 gramos. Rinde 8 litros

		En el caso de estar adicionadas de edulcorantes artificiales, deberá denominarse como "Polvo para preparar bebidas sin alcohol reducidas en calorías o de bajas calorías, según corresponda. El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS 13. En caso de estar adicionado de edulcorantes no nutritivos, deberá consignar las concentraciones de los mismos en mg/100g o 100 cm3 de los edulcorantes no nutritivos empleados <u>PRESENTACIÓN:</u> Producto envasado al vacío en sachet de polietileno de alta densidad con cierre hermético inviolable, de contenido neto de 160 a 200 gramos; rinde 8 litros. <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.		
15	Mayonesa reducida en valor lipídico	<u>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u> Con la denominación de 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). <u>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u> 2.1. Características Generales 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. 2.2- Características organolépticas Deberá cumplir las siguientes condiciones: - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme 2.3. Características Fisicoquímicas	Unidad	Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos

		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. 2.4. Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. <u>3. ADITIVOS PERMITIDOS</u> Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos" <u>4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</u> 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 Pre-medidos" 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. Página 49 5. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino - MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre" Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos" <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio. <u>PRESENTACIÓN:</u> Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos, con tapa róscales.		

16	Mostaza	1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassicanigra L, BrassicajunceaHooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado un recipiente bromatológicamente apto. 2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1- Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. 2.2- Características Organolépticas: Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable. 2.3. Características Fisicoquímicas 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. 2.4. Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS PERMITIDOS Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos" 4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Página 49 5. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino - MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre"	Unidad	Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos

		Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos” PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio. PRESENTACIÓN: Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos, con tapa róscales.		
17	Sal fina yodada	1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, fina, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. 2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina. 2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. 2.2. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 3. METALES PESADOS Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL De acuerdo a las Reglamentaciones, en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: Bolsas de 01 kilo envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. PLAZO DE VENCIMIENTO: Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.	Kilogramos	Paquetes x 1000 grs.

18	Salsa de Soja	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. Tipos de salsa de soja: - Salsa de soja fermentada naturalmente - Salsa de soja de corta fermentación - Salsa de soja sin fermentar - Salsa de soja mixta En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados. 2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS 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. 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 5. REFERENCIA - Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja. PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio. PRESENTACIÓN: Frasco de 900 a 1000cc	Unidad	Frasco de 900 cc a 1000 cc.
19	Vinagre de vino Blanco	1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO De color blanco, con los siguientes ingredientes vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos. (SIN MEZCLAS Y SIN ESPECIAS). 2. CARACTERISTICAS GENERALES El vinagre deberá ser química, bilógica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino blanco no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas que no sean apropiadas para el consumo. 2.1. Características organolépticas Aspecto: límpido, de color blanco Olor: característico, penetrante, aroma agradable. Sabor: Acido y picante que puede ser áspero pero no acre. 2.2. Características fisicoquímicas 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. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre “Asignación de aditivos para la categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres” 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	Unidad	Frasco de 900 cc a 1000 cc.

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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.
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones

PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

PRESENTACIÓN: Frasco de 900 a 1000cc

20	Yerba Mate Elaborada	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de secado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES 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. 2.1. Características y organolépticas La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos: Olor: característico Color: verde mate Sabor: ligeramente amargo 2.2. Características fisicoquímicas La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:	Kilogramos	Bolsas de 4,5 a 5 kilos

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

2.3. Requisitos microbiológicos

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

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

Referencias: n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente, excepto la de Salmonella y la de E. coli.
C: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M
m: Límite de aceptabilidad
g: gramo
UFC: Unidad Formadora de Colonia
NMP: Número más probable
3- Residuos tóxicos
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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.

PRESENTACIÓN: Paquete de bolsas de 4.5 a 05 kilogramos.
PLAZO DE VENCIMIENTO: mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del Servicio.
COTIZAR POR KILOGRAMOS

ESPECIAS				
21	Laurel De España	1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del Laurusnobilis L. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. El laurel debe presentarse en hojas enteras. 2.2. Características Organolépticas Los productos deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3. Características Fisicoquímicas Los productos deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: Paquetes sachet x 50 gr. PLAZO DE VENCIMIENTO: mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del Servicio	Unidad	Paquetes x 50 grs

22	Nuez Moscada	1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS 1.1 La nuez moscada común o fragante, Myristica fragrans, se obtiene del fruto maduro del moscatero o árbol moscata perteneciente a la familia Myristicaceae genuinos, sanos y responder a sus característicos normales, estar exento de sustancias extrañas. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma disecada. 2.2. Características Organolépticas Los productos deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3. Características Fisicoquímicas Los productos deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: Paquetes sachet x 25 gr PLAZO DE VENCIMIENTO: mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del Servicio	Unidad	Paquetes sachet x x 25 grs
23	Orégano	1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS 1.1. Orégano: Con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum mejorana L y sus diversas variedades. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales	Unidad	Paquetes sachet x 50 grs

		Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. 2.2. Características Organolépticas Los productos deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3. Características Fisicoquímicas Los productos deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: Paquetes sachet x 50 gr. . PLAZO DE VENCIMIENTO: mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del Servicio		
24	Pimienta molida	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas. 1.1 PIMIENTA NEGRA La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del Pipernigrum L. 2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS 2.1 Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido. Deben ser	Unidad	Paquetes sachet x 50 grs

		genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.). 2.2. Características Organolépticas Las especias deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3. Características fisicoquímicas Las especias deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas Las especias deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: Paquetes sachet x 50 gr. PLAZO DE VENCIMIENTO: mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del Servicio		
		OVOLACTEOS		
25	Crema de Leche	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Crema de leche, 30 a 40 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda "mantenga refrigerado" si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los	Litros	Sachet x 1 litro

		Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. <u>PRESENTACIÓN:</u> en sachet x 1 litro. <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío. Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.		
26	Huevo de gallina. Tipo A	<u>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u> Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca. Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA. <u>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</u> El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. <u>PRESENTACIÓN</u>: Envasadas en planchas de cartón limpias x 30. <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción. En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año.	Unidad	Plancha de 30 unidades

27	Leche descremada en polvo instantánea	1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 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. Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Envase: 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. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: Paquetes por 800 gramos PLAZO DE VENCIMIENTO: A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 12 meses.	Unidad	Paquetes por 800 gramos
28	Manteca	1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por mantequilla al producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite 2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Crema de uso culinario elaborada a partir del batido y amasado de la crema de leche pasteurizada. Color amarillo claro. Envasados higiénicamente, sin abolladuras. Condiciones Generales Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C. Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza. La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los	Kilogramos	Paquetes por 500 gramos

		Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. <u>PRESENTACIÓN:</u> en paquetes por 500 gramos. <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año.		
29	Queso Para Sándwich	<u>1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u> Con el nombre de Queso para sándwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. <u>2- CLASIFICACIÓN</u> El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 "Identidad y Calidad de Quesos". <u>3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS</u> 3.1. Composición Ingredientes obligatorios. Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas específicas. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas. Cloruro de sodio. Ingredientes opcionales. Leche en polvo. Crema. Sólidos de origen lácteo. Cloruro de Calcio. 3.2. Requisitos Características Organolépticas. Consistencia. Semidura, elástica. Textura. Compacta, lisa, no granulosa. Color. Blanco amarillento uniforme. Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico. Olor: Característico, poco acentuado. Corteza. No posee. Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos. Forma: Paralelepípedo de sección transversal rectangular. 3.3. Características Fisicoquímicas Responderá a las características fisicoquímicas de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos". 3.4. Características Microbiológicas El Queso para sándwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico MERCOSUR N° 69/93 para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" <u>4. ACONDICIONAMIENTO</u> En envolturas plásticas con vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos. 5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.	Kilogramos	Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas

		6. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION. ADITIVOS: Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad. Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración. Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos". 7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 8. REFERENCIAS - Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 "Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos". - Reglamento Técnico MERCOSUR de "Identidad y Calidad de Quesos" - Reglamento Técnico MERCOSUR N° 29/96 "Identidad y Calidad de Queso Danbo". <u>PRESENTACIÓN</u>: en paquetes de 1 kilogramos, cortados en fetas <u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 6 meses. COTIZAR POR KILOGRAMOS		
30	Queso Paraguay	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados. 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. 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES 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 en riesgo la salud del consumidor. 2.1. Características organolépticas El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños.	Kilogramos	Panes de 1 a 3 kilogramos

		3. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR \GMC\ RES Nº 79/94 "Identidad y calidad de quesos" 4. REFERENCIAS MERCOSUR \GMC\ RES Nº 79/94 Identidad y calidad de quesos. MERCOSUR \GMC\ RES Nº 69/93. Requisitos microbiológicos para quesos. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: en panes de 1 a 3 kilogramos. PLAZO DE VENCIMIENTO: A partir de la entrega en el Almacén del servicio no menor a 6 meses. COTIZAR POR KILOGRAMOS		
31	Queso Rallado	Descripción: Queso parmesano, pasta dura, cocida y prensada. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. Presentación: Paquetes de 100 a 150 grs.	Unidad	Paquetes de 100 a 150 grs

		Plazo de Vencimiento: Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.		
32	Yogurt dietético saborizado	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Yogur, el producto obtenido por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de Lactobacillusdelbrueckiisubsp. bulgaricus y Streptococcussalivariussubsp. termophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez. De acuerdo con el contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un yogur descremado cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g. El producto no deberá estar adicionado de azúcar, ni de ningún otro edulcorante nutritivo. 2- COMPOSICION Y REQUISITOS. 2.1- Composición. - Ingredientes obligatorios. - Leche descremada o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. - Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1. - Ingredientes opcionales. Leche en polvo descremada, caseinato alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos. Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas. Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias. Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final. 2.2. Requisitos. 2.2.1. Características Organolépticas. Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas. 2.2.2. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas 2.2.3. Características microbiológicas. El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas 3. ACONDICIONAMIENTO. El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada. 4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN. Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10ºC.	Unidad	Potes 140 cc a 170 cc

		5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION. Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas 6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PRESENTACIÓN: Envasados en Frascos con 140 cc o 170 cc, de contenido neto. PLAZO DE VENCIMIENTO: A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 1 mes. Observación Conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos", se deberán considerar que las ofertas sólo podrán ser de origen nacional. Para el efecto, deberá agregar a la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).		
		LEGUMBRES		
33	Arveja seca remojada en conserva	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Arveja seca remojada en conserva. Debe ser granos enteros, envasada en latas, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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	Unidad	Latas de 300 a 350 gr

		2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio. PRESENTACIÓN: Latas de 300 a 350 gr., limpio, inviolable.		
34	Choclo o maíz dulce en conserva	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Choclo o maíz dulce en conserva. Debe ser granos enteros, envasada en latas, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio. PRESENTACIÓN: Latas de 300 a 350 gr., limpio, inviolable.	Unidad	Latas de 300 a 350 gr
35	Poroto seco tipo San francisco	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Granos enteros, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua. Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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	Kilogramos	Paquetes de 1 kilo

		Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional". 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" 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. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 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. PLAZO DE VENCIMIENTO: 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio. PRESENTACIÓN: Paquete de 1 kilogramo.		
		CARNICOS Y EMBUTIDOS		
36	Bola de Lomo	DESCRIPCIÓN: Bola de Lomo de primera. 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. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envase herméticamente cerrado al vacío, sin imperfecciones. ROTULADO fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. PRESENTACIÓN: Envase de 10 Kg a 15 Kg.	Kilogramos	Envase de 10 Kg a 15 Kg.
37	Carnaza Blanca	DESCRIPCIÓN: Carnaza blanca de primera, 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. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envase herméticamente cerrado al vacío, sin imperfecciones.	Kilogramos	Envase de 10 Kg a 15 Kg.

		ROTULADO fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. PRESENTACIÓN: Envase de 10 Kg a 15 Kg.		
38	Jamonada	DESCRIPCIÓN: Carne porcina, sal, azúcar, agua y resaltador de sabor. Libre de Gluten. Fabricado por establecimiento con Registro de Marca, RSPA, RE y Hab. Senacsa, ROTULADO La impresión de la marca en el cuerpo del envase, materia prima de Origen, Plazo de vencimiento, especificando día, mes y año. Información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. PRESENTACIÓN: en paquetes de 1 kilogramos, cortados en fetas PLAZO DE VENCIMIENTO: A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 6 meses.	Kilogramos	Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas
39	Muslo de Pollo entero	DESCRIPCIÓN: Muslo de pollo tipo exportación, Fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. ROTULADO: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Temperatura: No superior a 2ºC, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados y habilitados con No. SENACSA. PRESENTACIÓN: Envase de 10 Kg a 15 Kg. COTIZAR POR KILOGRAMOS	Kilogramos	Envase de 10 Kg a 15 Kg.
40	Peceto	DESCRIPCIÓN Peceto tipo exportación 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. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envase herméticamente cerrado al vacío, sin imperfecciones. ROTULADO: fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. PRESENTACIÓN: Envase de 10 Kg a 15 Kg. COTIZAR POR KILOGRAMOS	Kilogramos	Envase de 10 Kg a 15 Kg.
41	Pechuga de Pollo Con hueso	DESCRIPCIÓN: Pechuga de pollo tipo exportación, Fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. ROTULADO: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Temperatura: No superior a 2ºC, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados y habilitados con No. SENACSA.	Kilogramos	Envase de 10 Kg a 15 Kg.

		PRESENTACIÓN: Envase de 10 Kg a 15 Kg. COTIZAR POR KILOGRAMOS		
		VERDURAS		
42	Acelga verde(crudo)	DESCRIPCIÓN: Acelga. Frescos, limpios. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas-SENAVE	Unidad	Mazo
43	Ajo	DESCRIPCIÓN: Ajo x cabeza. Ajo de bulbos de granos enteros, sanos limpios que reúnan los requisitos fitosanitarios. Presentación, cabezas enteras en bolsas o cajas de 5 a 10 kilos. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.	Unidad	Bolsas o cajas de 5 a 10 kilos.
44	Cebolla blanca de cabeza	DESCRIPCIÓN: Cebolla blanca de cabeza fresca, Cabezas medianas, enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Bolsas de arpilleras o cajas de 15 a 25 kilos
45	Cebollita en Hoja	DESCRIPCIÓN: Cebollita en Hoja fresca, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Unidad	Mazo
46	Espinaca	DESCRIPCIÓN: Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. La provisión se hará por mazo. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Unidad	Mazo
47	Lechuga	DESCRIPCIÓN: Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. La provisión se hará por unidad. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Unidad	Mazo
48	Locote verde	DESCRIPCIÓN: Locote fresco, 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 maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Bolsas de arpilleras o cajas de 15 a 25 kilos
49	Mandioca	DESCRIPCIÓN: Deberá ser fresca y natural, no deberá estar en estado de descomposición en el momento de la recepción, en bolsas arpilleras de hasta 25 a 30 kilos, sin contaminación de sustancias extrañas. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Bolsas de arpilleras de 25 a 30 kilos
50	Papa negra	DESCRIPCIÓN: Para negra fresca Sana, limpia, razonablemente libre de tierra adherida, turgente, bien formada y desarrollada con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Bolsas de arpilleras o cajas de 15 a 25 kilos

51	Perejil	DESCRIPCIÓN: Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Unidad	Mazo
52	Remolacha	DESCRIPCIÓN: Remolacha fresca 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, de primera calidad deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Caja x 10 Kg.
53	Repollo	DESCRIPCIÓN: Repollo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Caja x 10 Kg.
54	Tomate perita	DESCRIPCIÓN: Tomate fresco Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Caja x 10 Kg.
55	Zanahoria	DESCRIPCIÓN: Zanahoria fresca Sana, limpia, libre de tierras adheridas, turgentes, 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%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Bolsas de arpilleras o cajas de 15 a 25 kilos
56	Zapallo Nacional(Kurur ú)	DESCRIPCIÓN: Zapallo fresco 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 uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Kilogramos	Bolsas de arpilleras o cajas de 15 a 25 kilos
		FRUTAS		
57	Banana karapé	DESCRIPCIÓN Banana Karapé, maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Banana 120g. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Asimismo deberá cumplir con las condiciones de calidad	Kilogramos	Caja x 10 Kg.

		establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS, Codex Stan 205 1997, Norma del Codex para el Banano (Plátano). PRESENTACIÓN: La provisión se hará en cajas x 10 kilogramos.		
58	Manzana roja	DESCRIPCIÓN Debe ser tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo en el momento de la recepción, sin sustancias extrañas contaminantes y lesiones. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Declarados aptos para el consumo. PRESENTACIÓN: La provisión se hará en cajas de cartón de 80 100 unidades por 120 a 150 gramos por fruta con embalaje de papel sulfito. ROTULADO: Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen.	Unidad	Caja x 80 a 100 unidades.
59	Naranja	DESCRIPCIÓN Naranja: en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas con una maduración aproximada de 70 a 80%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Declarados aptos para el consumo. PRESENTACIÓN: La provisión se hará en bolsas x 100 unidades.	Unidad	Bolsas x 100 Unidades
60	Pera	DESCRIPCIÓN: Pera de Agua. Debe ser tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo en el momento de la recepción, sin sustancias extrañas contaminantes y lesiones. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Declarados aptos para el consumo PRESENTACIÓN: La provisión se hará en cajas de cartón de 80 100 unidades por 120 a 150 gramos por fruta con embalaje de papel sulfito. ROTULADO: Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen.	Unidad	Caja x 80 a 100 unidades.
		PANIFICADO		
61	Galleta	1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO: VER PLANTILLA EN EL SICP PRESENTACIÓN: en bolsas de polietilenos de 4,5 a 5 kilos. COTIZAR POR KILOGRAMOS	Kilogramos	Bolsas de 4,5 a 5 kilos.
62	Galleta Molida	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 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. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos. 2.2. Características Organolépticas El producto debe responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	Kilogramos	Bolsas de 4,5 a 5 kilos

		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 Pre-medidos" 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. . PRESENTACIÓN: en bolsas de polietilenos de 4,5 a 5 kilos. PLAZO DE VENCIMIENTO: 6 meses a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio. COTIZAR POR KILOGRAMOS		

Observación: Para los productos agropecuarios de la agricultura familiar, considerar los dispuesto en el Art. 11 al 18 del Decreto 9270/2018.-

2. Plan de Entrega (Bienes)

ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD SEMANAL	MENSUAL	TOTAL DE MESES
			MANUFACTURADOS			
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE GIRASOL	LITROS	1300	0	120	10
2	ARROZ	KILOGRAMOS	1200	0	100	12
3	AZÚCAR BLANCA	UNIDAD	3500	0	250	14
4	DURAZNO EN CONSERVA (ALMÍBAR)	KILOGRAMOS	500	0	50	10
5	EDULCORANTE LIQUIDO	KILOGRAMOS	400	0	50	8
6	EXTRACTO DE TOMATE	UNIDAD	800	0	100	8
7	FIDEO CORTADITO O CARACOLITO	KILOGRAMOS	250	0	20	12
8	FIDEO MOÑITO	UNIDAD	250	0	20	12
9	FIDEO SPAGHETTI	UNIDAD	250	0	20	12
10	FIDEO TALLARÍN	UNIDAD	250	0	20	12
11	HARINA DE MAÍZ PRE COCIDA	UNIDAD	400	0	50	8
12	HARINA DE TRIGO	UNIDAD	800	0	100	8
13	HARINA LEUDANTE	LITROS	500	0	50	10
14	JUGO ELABORADO EN POLVO	UNIDAD	800	0	100	8
15	MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPÍDICO	UNIDAD	300	0	25	12
16	MOSTAZA	UNIDAD	300	0	25	12
17	SAL FINA YODADA	KILOGRAMOS	400	0	50	8
18	SALSA DE SOJA	KILOGRAMOS	300	0	25	12
19	VINAGRE DE VINO BLANCO	UNIDAD	300	0	25	12
20	YERBA MATE ELABORADA	UNIDAD	1200	0	100	12
			ESPECIAS			
21	LAUREL DE ESPAÑA	KILOGRAMOS	200	0	20	10
22	NUEZ MOSCADA	KILOGRAMOS	200	0	20	10
23	ORÉGANO	KILOGRAMOS	200	0	20	10
24	PIMIENTA MOLIDA	KILOGRAMOS	200	0	20	10
			OVOLACTEOS			
25	CREMA DE LECHE	KILOGRAMOS	300	0	25	12
26	HUEVO DE GALLINA. TIPO A	KILOGRAMOS	5000	0	500	10
27	LECHE DESCREMADA EN POLVO INSTANTÁNEA	KILOGRAMOS	1500	0	150	10
28	MANTECA	KILOGRAMOS	300	0	25	12
29	QUESO PARA SÁNDWICH	UNIDAD	300	0	25	12
30	QUESO PARAGUAY	UNIDAD	800	0	65	12
31	QUESO RALLADO	UNIDAD	500	0	40	12
32	YOGURT DIETÉTICO SABORIZADO	LITROS	6000	0	500	12
			LEGUMBRES			
33	ARVEJA SECA REMOJADA EN CONSERVA	UNIDAD	600	0	50	12
34	CHOCLO O MAÍZ DULCE EN CONSERVA	UNIDAD	600	0	50	12

35	POROTO SECO TIPO SAN FRANCISCO	UNIDAD	50	0	5	10
CARNICOS Y EMBUTIDOS						
36	BOLA DE LOMO	UNIDAD	1300	0	130	10
37	CARNAZA BLANCA	KILOGRAMOS	1200	0	120	10
38	JAMONADA	UNIDAD	300	0	25	12
39	MUSLO DE POLLO ENTERO	KILOGRAMOS	1200	0	120	10
40	PECETO	KILOGRAMOS	800	0	80	10
41	PECHUGA DE POLLO CON HUESO	KILOGRAMOS	1200	0	120	10
VERDURAS						
42	ACELGA VERDE (CRUDO)	KILOGRAMOS	1000	25	100	10
43	AJO	KILOGRAMOS	1500	0	125	12
44	CEBOLLA BLANCA DE CABEZA	UNIDAD	1500	35	150	10
45	CEBOLLITA EN HOJA	UNIDAD	1000	25	100	10
46	ESPINACA	KILOGRAMOS	1000	25	100	10
47	LECHUGA	KILOGRAMOS	1000	25	100	10
48	LOCOTE VERDE	UNIDAD	1000	25	100	10
49	MANDIOCA	UNIDAD	1000	25	100	10
50	PAPA NEGRA	UNIDAD	2000	50	200	10
51	PEREJIL	UNIDAD	1000	25	100	10
52	REMOLACHA	KILOGRAMOS	300	0	25	12
53	REPOLLO	KILOGRAMOS	500	20	80	6
54	TOMATE PERITA	KILOGRAMOS	1500	35	150	10
55	ZANAHORIA	KILOGRAMOS	1500	35	150	10
56	ZAPALLO NACIONAL (KURURÚ)	KILOGRAMOS	1500	35	150	10
FRUTAS						
57	BANANA KARAPÉ	KILOGRAMOS	1200	25	100	12
58	MANZANA ROJA	KILOGRAMOS	1500	80	160	10
59	NARANJA	UNIDAD	5000	125	500	10
60	PERA	KILOGRAMOS	1500	80	160	10
PANIFICADO						
61	GALLETA	UNIDAD	6000	125	500	12
62	GALLETA MOLIDA	UNIDAD	300	0	25	12

Una vez firmado el Contrato respectivo, el Administrador del Contrato, procederá a la emisión de la Orden de Compra, la que autorizará a la firma adjudicada a la entrega de los productos.

La Orden de Compra será notificada al Proveedor por el Administrador del Contrato. La notificación deberá contar con el sello de la Empresa, firma, aclaración y fecha de recepción del documento.

Los productos serán entregados de forma mensual, excepto los PERECEDEROS verduras, frutas y panificados se entregarán de forma semanal. Según la necesidad de la Convocante **atendiendo a la cantidad de pacientes internados y la cantidad del personal de guardia.**

Los traslados que requieran los bienes o servicios hasta su lugar de definitivo, quedaran a cargo del Proveedor.

PLAZO DE ENTREGA: Una vez recepcionado la Orden de Compra el Proveedor adjudicado tendrá **5 (CINCO) DÍAS HÁBILES**, para la entrega de las mercaderías detalladas en la misma, contados a partir del día siguiente de la fecha de recepción de la Orden de Compra.

LUGAR DE ENTREGA: Depósito de Suministro del Hospital Distrital de Lambaré – Cito (Nanawa entre 5 y 12 de Junio) de LUNES A VIERNES 07:00 a 11:00 horas.
El personal del Servicio de Suministros y Fiscalizador/a, serán los encargados de supervisar la recepción, se verificará conforme a las Especificaciones Técnicas indicada en el Pliego de Bases y Condiciones, y a las muestras que quedaron en resguardo, de no ajustarse a las especificaciones técnicas adjudicadas o muestra, los bienes podrán ser rechazados y el rechazo no implicará responsabilidad en el retiro de los mismos, ni resarcimiento alguno en concepto de daño y perjuicios. Los productos que se rechazan serán reemplazados en un plazo máximo de 02 (dos) días hábiles, sin ningún costo para la Contratante.

La entrega de los bienes será a través de la Nota de Remisión emitida por el proveedor adjudicado, al único efecto de certificar la entrega realizada. Y una vez verificado en su totalidad se emitirá el Acta de Recepción Definitiva, la que habilitara al proveedor a solicitar el pago correspondiente.

3. Plan de Entrega (Servicios)

NO APLICA

4. Planos o Diseños

NO APLICA

5. Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:
1.- NOTA DE REMISION
2.- ACTA DE RECEPCION DEFINITIVA
Serán presentados 12 (doce) certificados
Frecuencia: mensual.
Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción	Septiembre 2019
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	Octubre 2019
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	Noviembre 2019
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	Diciembre 2019
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	Enero 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	Febrero 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción	Marzo 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	Nota de Remisión / Acta de recepción	Abril 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	Nota de Remisión / Acta de recepción	Mayo 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción 10	Nota de Remisión / Acta de recepción	Junio 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción 11	Nota de Remisión / Acta de recepción	Agosto 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción 12	Nota de Remisión / Acta de recepción	Setiembre 2020

SECCIÓN IV. CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

Las Condiciones Especiales del Contrato (CEC) las cuales complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC) se encuentran publicadas en el SICP e indicadas en el presente documento y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las previsiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las dispuestas en la CGC.

CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: NO APLICA
CGC 7	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: Atención: LIC. ALBA MARIA BARBOZA LEZCANO Dirección: NANAWA ENTRE 5 Y 12 DE JUNIO. - DTO. ADMINISTRATIVO Ciudad: LAMBARE-PARAGUAY Teléfono: (021) 907900 Fax: (021) 907900 Dirección electrónica: hospilambaresubuoc22@gmail.com.
CGC 9.6	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: Cualquier diferencia que surja durante la Ejecución de los Contratos regulados por esta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051/03 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato. Asimismo, cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación y cumplimiento del Contrato y que las partes no llegasen a un acuerdo, será dirimida por la Jurisdicción Civil y Comercial de los Tribunales Ordinarios de la Ciudad de Asunción, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.
CGC 11	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: NO APLICA La Contratante deberá recibir los documentos arriba mencionados antes de la llegada de los Bienes; si no recibe dichos documentos, todos los gastos consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.
CGC 14	La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Para Bienes Nacionales La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: Pr= P x IPC1 IPC0 Pr: Precio Reajustado P: Precio adjudicado IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. IPC0: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.
CGC 15.1; 152 , 15.3 Y 15.4	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Objeto de Gasto 310; del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2019; asignado al Ministerio de Salud

	Pública y Bienestar Social; y de conformidad al Plan de Caja; conjuntamente con los fondos efectivamente transferidos y a la Emisión del Código de Contratación. El saldo correspondiente se encuentra sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2020. EL OFERENTE: El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores – VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Factura, Nota de Remisión y/o Informe Técnico dependiendo del caso, Acta de Recepción Final y/o Nota de Recepción dependiendo del caso debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios, copia del contrato y Adendas si las hubiere y Certificado de cumplimiento tributario. Una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago. Una vez aprobadas las documentaciones, presentadas atravez de la ventanilla única de proveedores (VUP), el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan del Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda. La contratante efectuara los pagos dentro del plazo establecido en la CEC, sin exceder **60 (sesenta) días de la presentación de la factura por el proveedor y después que la contratante haya aceptado**. Dicha aceptación o rechazo deberá darse a más tardar en (15) quince días posteriores a su presentación. A los efectos de este Contrato en aplicación del Art. de la Ley 3.439/07 "De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes. **Enajenación de azúcar**:En lo que respecta al Ítem Azúcar considerando la Resolución General No. 22 de Sub Secretaría de Estado de Tributación, al momento de la confección de la factura se deberá tener en cuenta el Artículo 1º ENAJENACION DE AZÚCAR: En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 kg.) al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no pre-impresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información: a) Razón Social o nombre del ingeniero azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso. b) Número de Lote de Cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC No. 197 de fecha 9 de abril de 2007. c) Número de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados. d) Tipo o clase del producto enajenado.
CGC 15.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 14.3 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0,001 % por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago
CGC 17.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes.

CGC 18.1 y 18. 2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 10% del valor total del contrato La Garantía de cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 días Art 39 de la ley 2051/03 siguientes a partir de la fecha de suscripción del Contrato. La falta de constitución y entrega oportuna de la Garantía será causal de Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Artículo N° 36 de la Ley 2051/03. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, conforme a la Ley y al Contrato.
CGC 18.5	La liberación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato tendrá lugar: a más tardar dentro de los treinta (30) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales
CGC 22.3	Indicar si se admitirá o no la subcontratación: NO APLICA
CGC 24.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: NO APLICA.
CGC 24	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: NO APLICA.
CGC 26	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: NO APLICA
CGC 27.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: conforme se indica en la Sección III. Suministros Requeridos.
CGC 27.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: HOSPITAL DISTRITAL DE LAMBARE
CGC 28	El valor de las multas será: 0,01% (cero coma cero un porciento) por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.
CGC 29.3	El período de validez de la Garantía del bien será: NO APLICA
CGC 29.5	El plazo para reemplazar los bienes será de: 02 (dos) días hábiles, después de recibir la notificación por escrito. La Contratante rechazará los bienes que no pasen las inspecciones. El proveedor tendrá que reemplazar dichos bienes o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con lo contratado, sin ningún costo para la Contratante
CGC 36.1(a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas expresamente en los Art. 57 al 60 de la Ley Nº 2.051/03.

SECCIÓN V.
MODELO DE CONTRATO N°

Entre el Hospital Distrital de Lambaré dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, domiciliada en Nanawa y 12 de Junio, Lambaré, República del Paraguay 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° _____, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE "ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PLURIANUAL", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

Constituye el objeto del presente Contrato, establecer las obligaciones y los derechos de las partes contratantes con relación a la Licitación por Concurso de Ofertas 01/19 para la "ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PLURIANUAL".

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) Los Datos cargados en el SICP;
(e) La oferta del Proveedor;
(f) 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 prevalecerá 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 N°_____

El presente llamado es PLURIANUAL por lo que los saldos de la presente licitación se encuentran sujetos a la Aprobación del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2020.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación por Concurso de Ofertas 01/19 para la "ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PLURIANUAL", convocado por el Hospital Distrital de Lambaré dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. La adjudicación fue realizada según resolución N°_____ de fecha xx/xx/xx.

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

Nro. De Orden	Nro. De Ítem/Lote	Descripción	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Monto Total

Total: *[sumatoria]*

El monto total del presente contrato asciende a la suma de: _____

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

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

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

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

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección Nanawa y 12 de Junio, Lambaré.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la Administración del Hospital del Hospital Distrital de Lambaré, la cual emitirá las órdenes de entrega, otorgará las conformidades de recepción y se responsabilizará de la vigencia de las garantías y del cumplimiento del presente Contrato.

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

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

10. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Superado el monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”, caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.

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

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

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

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

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.
EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de _____ República del Paraguay al día_____ mes_____ y año_____.

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.
Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.

SECCIÓN VII. ANEXOS

ANEXO Nº I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

A) Formulario de Oferta *   *[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]*
B) Garantía de Mantenimiento de Oferta*   *[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección VI, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente]*

1. Documentos legales   Oferentes Individuales. Personas Físicas.
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*
Certificado de Cumplimiento Tributario vigente
Patente municipal vigente

2. Documentos legales   Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes
Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*
Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.
Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
Patente municipal vigente

3.	**Oferentes en Consorcio.**
Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en el Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales en el apartado (D) precedente.	
Fotocopia simple del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.*	
Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorcios. Estos documentos pueden consistir en: a) un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o b) los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*	
Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: a) un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o b) los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.	

4.	**Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.**
Presentación de las Especificaciones Técnicas impresas, firmadas, y selladas en su totalidad, conforme a lo establecido en la Sección III Especificaciones Técnicas.	
	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.
Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años [2016-2017-2018] para contribuyente de IRACIS	
IVA General de los últimos [ABRIL, MAYO Y JUNIO] meses, para contribuyentes sólo del IVA General	
Formulario 106 de los últimos [2016-2017-2018] años para contribuyentes del IRPC	
Formulario 104 de los últimos [2016-2017-2018] años para contribuyentes de Renta Personal.	
Fotocopias de facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia.	

Cualquier otro documento adicional requerido.
Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
Certificado de cumplimiento con el Seguro Social vigente.
Certificado de Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro Bancario.
Certificado de Origen del bien ofertado, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio para los bienes de origen nacional. Conforme lo establece la ley 4558/11 y el Decreto Nº 9649/12 que reglamenta la aplicación del Margen de Preferencia. La omisión de la presentación del documento correspondiente, no supone la descalificación del oferente, sino simplemente la no aplicación del margen previsto.
Como mínimo tres (3) constancias o certificados otorgados por instituciones públicas y/o privadas a quienes proveyeron bienes similares como productos alimenticios en los últimos 3 (tres) últimos años (2016-2017-2018), donde manifiesten su conformidad con los bienes proveídos.

*Documentos Sustanciales conforme a la cláusula 31.2 de las IAO

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que consten en la Constancia emitida por el sistema, bastando la presentación de la misma, siempre que dichos documentos se hallen "ACTIVOS o HISTÓRICOS".

La inscripción en el SIPE no constituirá requisito previo para la presentación ni adjudicación de los oferentes; no obstante los adjudicatarios deberán inscribirse al SIPE como requisito previo a la obtención del Código de Contratación.

ANEXO Nº II

DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

Los siguientes documentos deberán ser para la firma del contrato cuando no hayan sido presentados junto con la oferta, y no consten como "activo e histórico" en el SIPE, según corresponda.

1. Personas Físicas / Jurídicas
a) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
c) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

2. Documentos. Consorcios
a) Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b), (c) y (d) del apartado 1 precedente.
b) Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
c) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.
d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

3. Documentos de Origen Extranjero. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios
a) Si la oferta adjudicada estuviera acompañada de documentos emitidos por autoridades extranjeras, el Oferente deberá acompañar los documentos debidamente apostillados para los países partes del "Convenio para la supresión de la Exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros o de la Haya del 5 de Octubre de 1961", caso contrario los documentos deberán legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.
b) Los documentos de origen privado emitidos en el extranjero, deberán estar legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.