

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Instituto de Previsión Social (IPS)**  
**Uoc Ips**

Nombre de la Licitación:

**LPN N° 106/24 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA SECCION COCINA DEL  
HOSPITAL CENTRAL DEL IPS**  
(versión 3)

ID de Licitación:

**453871**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**07/11/2024**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N° 7021/22."  
Versión 2*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

|                         |                                     |                          |  |
|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--|
| ID de Licitación:       | 453871                              | Nombre de la Licitación: | LPN N° 106/24 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA SECCION COCINA DEL HOSPITAL CENTRAL DEL IPS |
| Convocante:             | Instituto de Previsión Social (IPS) | Categoría:               | 50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco  |
| Unidad de Contratación: | Uoc Ips                             | Tipo de Procedimiento:   | LPN - Licitación Pública Nacional  |

### Etapas y Plazos

|                                |  |                               |                  |
|--------------------------------|--|-------------------------------|------------------|
| Lugar para Realizar Consultas: | A TRAVES DEL SICP  | Fecha Límite de Consultas:    | 11/11/2024 08:00 |
| Lugar de Entrega de Ofertas:   | CONSTITUCIÓN Y HERRERA PRIMER PISO IPS CAJA CENTRAL - DOP DEPARTAMENTO DE LICITACIONES | Fecha de Entrega de Ofertas:  | 18/11/2024 08:45 |
| Lugar de Apertura de Ofertas:  | CONSTITUCIÓN Y HERRERA PRIMER PISO IPS CAJA CENTRAL - DOP- SALA DE APERTURA            | Fecha de Apertura de Ofertas: | 18/11/2024 09:00 |

### Adjudicación y Contrato

|                          |  |           |                         |
|--------------------------|--|-----------|-------------------------|
| Sistema de Adjudicación: | ítem   | Anticipo: | No se otorgará anticipo |
| Vigencia del Contrato:   | Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego |           |                         |

### Datos del Contacto

|           |                           |                     |                |
|-----------|---------------------------|---------------------|----------------|
| Nombre:   | LIC. MARCELO BORDÓN LEIVA | Cargo:              | DIRECTOR       |
| Teléfono: | 021-226-050               | Correo Electrónico: | UOC@IPS.GOV.PY |

# ADENDA

## Adenda

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

SE REALIZA MODIFICACIONES EN LA SECCION REQUISITOS DE PARTICIPACION Y CRITERIOS DE EVALUACION, SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TECNICAS Y SECCION FORMULARIOS

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de participación y criterios de evaluación

- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Especificaciones técnicas - CPS
- Detalle de los bienes y/o servicios
- Plan de entrega de los bienes

Sección: Formularios

- FORMULARIOS ADICIONALES

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace: <https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/453871-adquisicion-alimentos-seccion-cocina-hospital-central-ips/pliego/3/diferencias/2.html?seccion=adenda>

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

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

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

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

## DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

### Datos de la Convocatoria

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

### Difusión de los documentos de la Convocatoria

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

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y [https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras\\_publicas\\_sostenibles/](https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/)

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

### Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

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

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

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

### Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

### Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser recibidas por la convocante en la fecha y hora que se indican en el SICP.

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

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

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

## Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

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

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

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

## Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

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

No Aplica

## Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes y/o servicios que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

Cuando la presentación de la oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica, se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónico, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.

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

- El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios de todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

2. En caso de que se establezca en las bases de la contratación, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

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

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

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

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

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

## Abastecimiento simultáneo

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

No Aplica

---

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

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

---

## Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

---

## Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

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

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

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

---

## Documentos de la oferta

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

Los oferentes inscritos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

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

---

## Ofertas Alternativas

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

No Aplica

---

## Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

150

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

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

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

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas en el SICP por la Convocante.
2. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:
  - a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
  - b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.
3. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
  - a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b. Si el oferente retira su oferta durante el periodo de validez de ofertas,
  - c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
  - d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
    - d.1 Firmar el contrato,
    - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
    - d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
    - d.4 Cuando se compruebe que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
    - d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
5. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
6. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

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

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

180

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

## Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.
  2. Todas las comunicaciones deberán ser:
    - a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
    - b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.
  3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del periodo de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.
- Cuando la presentación de oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente

## Apertura de ofertas

1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas y, en caso de existir notificaciones de retiro, sustitución o modificación de las propuestas, se leerá durante el acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.
2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.
3. Primero se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:
  - a) "RETIRO": Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
  - b) "SUSTITUCION": Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
  - c) "MODIFICACION": Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.
4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y para revisar los documentos de los demás oferentes, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portada por el representante.
5. Se solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalida el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.
6. Las ofertas sustituidas y modificadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los remitentes.
7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.
8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICP para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.
9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada a través del SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico.

## Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.

Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

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

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

## Autorización del Fabricante

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

No Aplica

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

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



cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

### Muestras

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

En la **Sección Cocina del Hospital Central del IPS**, Sito Avenida Santísimo Sacramento y Dr. Manuel Peña desde las 11:00 del día marcado para la apertura de sobres ofertas hasta las 13:00 horas del día hábil siguiente. Cuando los oferentes no presenten las muestras en el plazo señalado la Convocante deberá requerir su presentación, otorgando un plazo de 2 (dos) días hábiles contados desde la recepción por el oferente del requerimiento. La no presentación de las muestras en los periodos señalados será causal de descalificación en el ítem. Excepcionalmente la Máxima Autoridad de la Convocante podrá solicitar la presentación de las muestras, aún transcurridos los plazos previamente indicados.

Los oferentes deberán presentar muestras de los ítems ofertados en las mismas condiciones en que el producto será entregado en caso de ser adjudicado.

Deberán estar correctamente identificadas con rótulos con los siguientes datos:

1. NOMBRE DE LA EMPRESA

2. N° Y NOMBRE DEL LLAMADO

3. N° DE ÍTEM

4. DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM QUE DEBERÁ CORRESPONDER A LO DESCRIPTO EN LA PLANILLA DE PRECIOS Y DE DATOS GARANTIZADOS.

En el momento de presentación de las muestras el oferente deberá presentar una lista en duplicado de lo entregado con la firma del responsable, conforme a la siguiente Planilla:

**Planilla de Muestras**

|                                |                                  |             |
|--------------------------------|----------------------------------|-------------|
| NOMBRE DE LA EMPRESA:          |                                  |             |
| LISTA DE MUESTRAS PRESENTADAS: |                                  |             |
| N° DE ÍTEM                     | CANTIDAD DE MUESTRAS PRESENTADAS | DESCRIPCIÓN |
|                                |                                  |             |

En caso de detectarse discrepancia en los mismos, la oferta del ítem correspondiente será rechazada.

Toda documentación e información sobre la muestra presentada, deberá estar en idioma español.

Las muestras serán devueltas al oferente una vez culminado el proceso licitatorio, para lo cual cumplido los **15 (quince)** días hábiles posteriores a la suscripción del Contrato, la unidad solicitante solicitará al oferente por cédula de notificación, vía correo electrónico o personal, el retiro de la/s muestras dentro del plazo perentorio de 05 (cinco) días hábiles, en caso contrario, expirado este plazo las muestras estarán a disposición para su uso. Llegado a esta situación, el IPS no será responsable por el extravío o deterioro de la /s muestra/s.

En el caso de que se presentaran procesos de impugnación (protesta y/o denuncia) ante la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, las muestras de los ítems, objeto de protesta, deberán permanecer en las instalaciones de la unidad solicitante hasta tanto se resuelva los referidos procesos de impugnación, para lo cual se aplicará el procedimiento de entrega establecido en párrafo anterior.

En caso de necesitar con contra muestras para la recepción del bien, las muestras de los productos adjudicados quedarán como contra muestras en la unidad solicitante o servicio receptor del bien, pudiendo la misma formar parte de la última entrega a realizar, por parte del adjudicatario, de común acuerdo entre el adjudicado y el servicio, según corresponda al tipo de llamado.

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

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

### Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

### Plazo de reposición de bienes

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

hasta las 12:00 horas del mismo día

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

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

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

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

---

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

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

En los productos envasados hasta la fecha de vencimiento declarado sobre el rotulado. Para fines de la Garantía, el lugar de destino final será: Sección Cocina del Hospital Central del Instituto de Previsión Social.

---

### **Cobertura de Seguro de los bienes**

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

## Condición de Participación

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

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

## Sucursales

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

## Requisitos de Calificación

**Calificación Legal.** Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

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

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

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

## Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

## Análisis de precios ofertados

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

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

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

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

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios, en cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

## Composición de Precios

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

### Estructura de Precio - Indicadores

- 1- Costo de Producción: gastos por importación/arancel aduanero.
- 2- Gastos Administrativos: salario del personal, carga social.
- 3- Gastos de Distribución y/o Comercialización: flete, papelería.
- 4- Otros Gastos.
- 5- Impuestos.
- 6- Ganancia.

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

## Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

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

### 1. Formulario de Oferta (\*)

*[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.*

*En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]*

### 2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (\*)

*La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.*

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (\*\*)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (\*\*)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (\*\*)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (\*\*)
7. Declaración Jurada de "Declaración de Personas", de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (\*\*)
8. Documentos legales .Oferentes.

#### 8.1. Personas Físicas.

- a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (\*)
- b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (\*)
- c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (\*)

#### 8.2. Personas Jurídicas.

1. 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. (\*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (\*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (\*)
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente 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. (\*)

#### 8.3. Oferentes en Consorcio.

- a. 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 Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (\*)

- b. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (\*)
- c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en(\*):
- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
  - 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.
- d. 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 (\*):
- 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
  - 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.

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

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

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

## Capacidad Financiera

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

### Contribuyente de IRE GENERAL.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- **Ratio de Liquidez** (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, en los años 2021, 2022 y 2023.
- **Endeudamiento** (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2021, 2022 y 2023.
- **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2021, 2022 y 2023.
- **Capital Operativo** (activo corriente pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, **deberá ser por el monto máximo del llamado**), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2023) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado

### Contribuyentes de IRE SIMPLE

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

**Eficiencia: (Ingreso/Egreso):** Deberá ser igual o mayor que 1 el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos, 2021, 2022 y 2023.

#### Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1 el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2021, 2022 y 2023)

#### Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1 el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2021, 2022 y 2023)

#### Oferente en consorcio:

| Requisitos Mínimos   | Socio Líder                          | Cada Socio                           | Todas las partes Combinadas |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente):</b> Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, en los años 2021, 2022 y 2023.   | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>No Aplica</i>            |
| <b>Endeudamiento (pasivo total / activo total):</b> No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2021, 2022 y 2023.                   | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>No Aplica</i>            |
| <b>Rentabilidad:</b> Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2021, 2022 y 2023. | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>No Aplica</i>            |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>Capital Operativo (activo corriente pasivo corriente):</b> El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, <b>deberá ser por el monto máximo del llamado</b> ), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2023) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado. | <b>40 % como mínimo del porcentaje solicitado</b> | <b>10 % como mínimo del porcentaje solicitado</b> | <b>El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.</b> |
|--|---|---|---|

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

|   |
|---|
| a. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los tres últimos años (2021, 2022 y 2023.) para contribuyente de IRE GENERAL |
| b. Formulario 106 de los tres últimos años (2021, 2022 y 2023.) para contribuyentes del IRE SIMPLE                                  |
| c. IVA General de los 3 (tres) últimos años (2021, 2022, 2023), para contribuyentes sólo del IVA General                            |
| d. Formulario 104 de los 3 (tres) últimos años (2021, 2022, 2023), para contribuyentes de Renta Personal                            |

## Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en **Provisión de Alimentos Alimenticios**, con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2019 2020 2021 2022 2023) años. **En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.**

**Oferente en consorcio:**

| Requisitos Mínimos   | Socio Líder                                       | Cada Socio  | Todas las partes Combinadas   |
|--|---|---|---|
| Demostrar la experiencia en <b>Provisión de Alimentos Alimenticios</b> , con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2019 2020 2021 2022 2023) años. <b>En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.</b> | <b>40 % como mínimo del porcentaje solicitado</b> | <b>10 % como mínimo del porcentaje solicitado</b> | <b>El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.</b> |

Teniendo en cuenta que el proceso es por Contrato Abierto por Cantidades Mínimas y Cantidades Máximas, el porcentaje requerido deberá cubrir la Cantidad Máxima de cada ítem ofertado.

Para la evaluación deberán ajustarse a los requerimientos solicitados para todos los lotes, ítems.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

|   |
|---|
| 1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.  |
| 2. Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de Bienes/Servicios, en <b>Provisión de Alimentos Alimenticios</b> , expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2019 2020 2021 2022 2023). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió). |

## Capacidad Técnica

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

|   |
|---|
| a. Planilla de Datos Garantizados por cada ítem ofertado debidamente llenados y firmados conforme a Formularios Adjuntos.   |
| b. Cronograma de Entregas del Suministro, presentado por el Oferente y elaborado en base al Cronograma de Entregas establecidos por el Instituto.   |
| c. El oferente debe contar con: Certificado de Habilitación de las cámaras frigoríficas para carne bovina emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Registro de Empresa como comerciante de productos y subproductos y derivados de origen animal emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Registro de Firma inscrita en el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Según corresponda, para los Ítems: 95, 96, 97, 98 y 99. Certificado de Habilitación de las cámaras frigoríficas para carne aviar emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Registro de Empresa como comerciante de productos y subproductos y derivados de origen animal emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Registro de Firma inscrita en el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Según corresponda, para los Ítems 100 y 101.<br><br>Como mínimo 01 (uno) unidad de vehículo refrigerado con certificado de habilitación de transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA). Según corresponda, para los Ítems: 95, 96, 97, 98, 99, 100 y 101. |
| d. Certificado de Habilitación Vigente de R.E., R.S.P.A, para los Ítems: 40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,78,80,81,82,83,84,85,86,87,88,89,90,91,93,94,95,96,97,105,106,107,108,109,110 y 111.   |
| e. Habilitación y registro de planta de acondicionamiento de productos vegetales para consumo humano emitido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), vigente a la fecha de presentación de los documentos. Certificado de registro de importador de productos y subproductos de origen vegetal emitido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), vigente a la fecha de presentación de los documentos. Como mínimo 01(un) unidad de vehículo refrigerado con Habilitación y registro de medio de transporte terrestre de frutas y hortalizas In Natura emitido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), vigente a la fecha de presentación de los documentos.  |
| f. Que las firmas oferentes cuenten con un mínimo de 03 (tres) empleados asegurados en el IPS en promedio en los últimos 06 (seis) meses, a ser verificados de las últimas 06 (seis) imposiciones obrero patronales en el IPS, anteriores a la fecha de inicio de la Etapa competitiva.   |
| g. El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos:<br><b>Registro de prestadores de servicios REPSE y Registro Industrial RIEL del Ministerio de Industria y Comercio en caso que el oferente sea fabricante, vigente a la fecha de presentación de los documentos.</b><br><br>Como mínimo 1 (Un) Vehículo para transportes de productos no perecederos, con habilitación municipal y certificado de DINATRAM vigente a la fecha de presentación de los documentos.<br><br>Certificado de cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamientos de productos alimenticios. BPA emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN vigente a la fecha de presentación de los documentos.<br><br>Profesional técnico tecnólogo de alimentos con contrato vigente con la empresa proveedora. Registro de establecimiento para distribuidor de alimentos Categoría 17 emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN vigente a la fecha de presentación de los documentos.<br><br>Certificado de fumigación del local emitido por la municipalidad local, vigente a la fecha de presentación de los documentos.<br><br><b>El oferente deberá presentar certificado para provisión de productos de la Agricultura Familiar de los productores inscritos en el Registro Nacional de Beneficiarios - RENABE del Ministerio de Agricultura y Ganadería.</b>  |
| h. Planilla de Precios en planilla Excel en medios magnéticos, versión 2003 o posterior.  |
| i. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.  |
| j. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.   |

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

|   |
|---|
| a. Planilla de Datos Garantizados por cada ítem ofertado debidamente llenados y firmados conforme a Formularios Adjuntos.                         |
| b. Cronograma de Entregas del Suministro, presentado por el Oferente y elaborado en base al Cronograma de Entregas establecidos por el Instituto. |

|  |
|--|
| <p>c. El oferente debe contar con: Certificado de Habilitación de las cámaras frigoríficas para carne bovina emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Registro de Empresa como comerciante de productos y subproductos y derivados de origen animal emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Registro de Firma inscrita en el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Según corresponda, para los Ítems: 95, 96, 97, 98 y 99. Certificado de Habilitación de las cámaras frigoríficas para carne aviar emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Registro de Empresa como comerciante de productos y subproductos y derivados de origen animal emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Registro de Firma inscrita en el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA) vigente a la fecha de presentación de los documentos. Según corresponda, para los Ítems 100 y 101.</p> <p>Como mínimo 01 (uno) unidad de vehículo refrigerado con certificado de habilitación de transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar emitido por el SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA). Según corresponda, para los Ítems: 95, 96, 97, 98, 99, 100 y 101.</p> |
| <p>d. Certificado de Habilitación Vigente de R.E., R.S.P.A, para los Ítems: 40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,78,80,81,82,83,84,85,86,87,88,89,90,91,93,94,95,96,97,105,106,107,108,109,110 y 111.</p>   |
| <p>e. Habilitación y registro de planta de acondicionamiento de productos vegetales para consumo humano emitido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), vigente a la fecha de presentación de los documentos. Certificado de registro de importador de productos y subproductos de origen vegetal emitido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), vigente a la fecha de presentación de los documentos. Como mínimo 01(un) unidad de vehículo refrigerado con Habilitación y registro de medio de transporte terrestre de frutas y hortalizas In Natura emitido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), vigente a la fecha de presentación de los documentos.</p>  |
| <p>f. Que las firmas oferentes cuenten con un mínimo de 03 (tres) empleados asegurados en el IPS en promedio en los últimos 06 (seis) meses, a ser verificados de las últimas 06 (seis) impositiciones obrero patronales en el IPS, anteriores a la fecha de inicio de la Etapa competitiva.</p>   |
| <p>g. El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos:</p> <p><b>Registro de prestadores de servicios REPSE y Registro Industrial RIEL del Ministerio de Industria y Comercio en caso que el oferente sea fabricante, vigente a la fecha de presentación de los documentos.</b></p> <p>Como mínimo 1 (Un) Vehículo para transportes de productos no perecederos, con habilitación municipal y certificado de DINATRAN vigente a la fecha de presentación de los documentos.</p> <p>Certificado de cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamientos de productos alimenticios. BPA emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN vigente a la fecha de presentación de los documentos.</p> <p>Profesional técnico tecnólogo de alimentos con contrato vigente con la empresa proveedora. Registro de establecimiento para distribuidor de alimentos Categoría 17 emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN vigente a la fecha de presentación de los documentos.</p> <p>Certificado de fumigación del local emitido por la municipalidad local, vigente a la fecha de presentación de los documentos.</p> <p><b>El oferente deberá presentar certificado para provisión de productos de la Agricultura Familiar de los productores inscritos en el Registro Nacional de Beneficiarios - RENABE del Ministerio de Agricultura y Ganadería.</b></p>  |
| <p>h. Planilla de Precios en planilla Excel en medios magnéticos, versión 2003 o posterior.</p>  |
| <p>i. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.</p>  |
| <p>j. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.</p>   |

## Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:

*Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar, (\*\*) conforme al Art 4° de la Ley 4558/11, Si la oferta evaluada como la más baja es una oferta de un bien importado, esta será comparada con la oferta más baja del bien nacional, agregándole al precio total del bien importado una suma equivalente al porcentaje establecido en el Artículo 2° y su modificación Ley 6575/20. Si en dicha comparación adicional, la oferta del bien producido en el Paraguay resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta del bien proveniente del extranjero*

## Aclaración de las ofertas

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

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

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

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



## Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

- a) Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

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

## Criterios de desempate de ofertas

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

## Criterios de Adjudicación

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

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

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

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

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

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

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

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

## Notificaciones

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

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

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

## Audiencia Informativa

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

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

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

## SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

### Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

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

### Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

- **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el procedimiento de contratación a ser publicado.**

Dr. Marcos Martinez Pavón, Director de la Dirección de Apoyo y Servicios.

- **Justificación de la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.**

El pedido obedece a la necesidad de contar con los insumos necesarios para el mejoramiento del servicio de alimentos, puesto que los insumos alimenticios incluidos forman parte de las dietas nutricionales de pacientes internados, la adquisición de dichos insumos nos permite ofrecer una alimentación variada, completa y que satisfaga las necesidades nutricionales tanto de pacientes como funcionarios habilitados que cumplen con la carga horaria establecida para acceder a los servicios de alimentación.

- **Justificación de la planificación, si se trata de un procedimiento de contratación periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal.**

Los ítems solicitados en el llamado sucesivo de referencia son herramientas necesarios para que el IPS siga brindando el Servicio de Cocina del Hospital Central.

- **Justificación de las especificaciones técnicas establecidas.**

Las especificaciones técnicas del referido llamado responden a los requerimientos de garantía de control, planificación, coordinación y evaluación relacionados al diseño, planificación de menú y almacenamiento de los insumos, conforme a normativas y procedimientos vigentes. Supervisar el cumplimiento de las técnicas y normas básicas de manipulación y conservación de alimentos, de acuerdo a normas de higiene, sanidad y seguridad. Operatividad del sistema basado en las necesidades del servicio.

### Especificaciones técnicas - CPS

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

| ITEM | CODIGO CATALOGO | DESCRIPCIÓN     | PRESENTACION                               | Unidad De Medida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
|------|-----------------|-----------------|--|------------------|-----------------|-----------------|
| 1    | 50101538-013    | Acelga          | bolsas de polietileno y cajas cosechadoras | Kilo             | 1.200           | 2.400           |
| 2    | 50101538-013    | Acelga Japonesa | en Film de PVC y cajas cosechadoras        | Kilo             | 3.456           | 6.912           |
| 3    | 50101538-016    | Berro           | bolsas de polietileno y cajas cosechadoras | Kilo             | 1.920           | 3.840           |
| 4    | 50101538-015    | Berenjena       | cajas cosechadoras                         | Kilo             | 1.200           | 2.400           |
| 5    | 50101538-004    | Batata          | cajas cosechadoras                         | Kilo             | 1.350           | 2.700           |

|    |                          |                                   |  |      |        |        |
|----|--------------------------|-----------------------------------|--|------|--------|--------|
| 6  | 50101538-001             | Calabaza                          | cajas cosechadoras                         | Kilo | 24.000 | 48.000 |
| 7  | 50101538-018             | Cebolla                           | cajas cosechadoras                         | Kilo | 18.600 | 37.200 |
| 8  | 50101538-019             | Cebollita                         | bolsas de polietileno                      | Kilo | 864    | 1.728  |
| 9  | 50101538-034             | Coliflor                          | en Film de PVC y cajas cosechadoras        | Kilo | 360    | 720    |
| 10 | 50101538-007             | Espinaca                          | bolsas de polietileno y cajas cosechadoras | Kilo | 1.200  | 2.400  |
| 11 | 50101538-008             | Lechuga pirati                    | bolsas de polietileno y cajas cosechadoras | Kilo | 2.400  | 4.800  |
| 12 | 50101538-008             | Lechuga repollada                 | en Film de PVC y cajas cosechadoras        | Kilo | 1.200  | 2.400  |
| 13 | <del>50101538-9992</del> | <b>Locote Verde</b>               | cajas cosechadoras                         | Kilo | 7.200  | 14.400 |
| 14 | <del>50101538-9994</del> | <b>Papa negra</b>                 | cajas cosechadoras                         | Kilo | 17.280 | 34.560 |
| 15 | 50101538-012             | Pepino                            | cajas cosechadoras                         | Kilo | 2.400  | 4.800  |
| 16 | 50101538-010             | Perejil                           | bolsas de polietileno                      | Kilo | 600    | 1.200  |
| 17 | 50101538-020             | Rabanito                          | bolsas de polietileno                      | Kilo | 240    | 480    |
| 18 | 50101538-021             | Remolacha                         | cajas cosechadoras                         | Kilo | 2.400  | 4.800  |
| 19 | 50101538-022             | Repollo blanco                    | en Film de PVC y cajas cosechadoras        | Kilo | 3.000  | 6.000  |
| 20 | 50407006-001             | Rucula                            | bolsas de polietileno y cajas cosechadoras | Kilo | 1.200  | 2.400  |
| 21 | 50101538-023             | Tomate liso                       | cajas cosechadoras                         | Kilo | 14.400 | 28.800 |
| 22 | 50101538-023             | Tomate perita                     | cajas cosechadoras                         | Kilo | 24.000 | 48.000 |
| 23 | 50101538-024             | Zanahoria                         | cajas cosechadoras                         | Kilo | 24.000 | 48.000 |
| 24 | <del>10151529-003</del>  | <b>Zapallito, variedad tronco</b> | cajas cosechadoras                         | Kilo | 960    | 1.920  |
| 25 | 50101538-033             | Zapallito italiano                | cajas cosechadoras                         | Kilo | 2.160  | 4.320  |
| 26 | 50101538-025             | Zapallo                           | bolsa rejilla                              | Kilo | 30.000 | 60.000 |
| 27 | 50101634-002             | Banana                            | cajas cosechadoras                         | Kilo | 30.000 | 60.000 |

|    |               |  |  |       |        |        |
|----|---------------|--|--|-------|--------|--------|
| 28 | 50101634-006  | Manzana  | Sobre planchas en cajas de cartón de 100 U | Kilo  | 24.000 | 48.000 |
| 29 | 50101634-004  | Limón tahití o japonés                         | cajas cosechadoras                         | Kilo  | 360    | 720    |
| 30 | 50101634-008  | Naranja peso mínimo 140g/U                     | cajas cosechadoras                         | Kilo  | 2.160  | 4.320  |
| 31 | 50101634-007  | Melón japonés                                  | cajas cosechadoras                         | Kilo  | 60     | 120    |
| 32 | 50101634-009  | Pera   | Sobre planchas en cajas de cartón de 100 U | Kilo  | 24.000 | 48.000 |
| 33 | 50101634-001  | Piña   | cajas cosechadoras                         | Kilo  | 60     | 120    |
| 34 | 50101634-010  | Sandía   | cajas cosechadoras                         | Kilo  | 60     | 120    |
| 35 | 50101634-012  | Uva rosada                                     | cajas cosechadoras                         | Kilo  | 60     | 120    |
| 36 | 50151513-001  | Aceite de girasol                              | frasco hasta 1 L                           | Litro | 4.800  | 9.600  |
| 37 | 12352201-003  | Aceite de oliva                                | frasco hasta 1 L                           | Litro | 120    | 240    |
| 38 | 50424101-001  | Albahaca deshidratada                          | Paquetes hasta 15 g                        | Kilo  | 12     | 24     |
| 39 | 50101538-003  | Ajo  | redecilla de plástico                      | Kilo  | 360    | 720    |
| 40 | 50221101-001  | Arroz integral                                 | paquetes de 1 Kg                           | Kilo  | 1.800  | 3.600  |
| 41 | 50221101-001  | Arroz parbolizado                              | paquetes de 5 Kg                           | Kilo  | 13.200 | 26.400 |
| 42 | 50221101-001  | Arroz tipo II                                  | paquetes de 1 Kg                           | Kilo  | 2.400  | 4.800  |
| 43 | 50221001-003  | Arveja enlatada                                | latas 200 g peso escurrido                 | Kilo  | 1.200  | 2.400  |
| 44 | 50221001-9999 | Arveja partida seca                            | paquetes hasta 1 Kg                        | Kilo  | 360    | 720    |
| 45 | 50121538-001  | Atún sólido al agua o en caldo, peso escurrido | latas de hasta 150 g peso escurrido        | Kilo  | 30     | 60     |
| 46 | 50221102-001  | Avena arrollada, tradicional                   | paquetes hasta 500 g                       | Kilo  | 120    | 240    |
| 47 | 50161509-002  | Azúcar   | <b>bolsas 5 Kg</b>                         | Kilo  | 18.000 | 36.000 |
| 48 | 50201706-003  | Café instantáneo                               | paquetes hasta 500 g                       | Kilo  | 120    | 240    |
| 49 | 50112003-001  | Carne de soja granulada                        | paquetes hasta 1 Kg                        | Kilo  | 960    | 1.920  |

|    |              |   |                         |       |        |        |
|----|--------------|---|-------------------------|-------|--------|--------|
| 50 | 50221001-004 | Choclo en grano                         | latas 200 g escurrido   | Kilo  | 1.200  | 2.400  |
| 51 | 50171550-005 | Comino molido                           | paquetes hasta 25 g     | Kilo  | 17     | 34     |
| 52 | 50161509-004 | Edulcorante                             | frasco hasta 300 ml     | Litro | 60     | 120    |
| 53 | 50221102-002 | Fécula de maíz                          | Paquetes 500 g          | Kilo  | 1.800  | 3.600  |
| 54 | 50192901-003 | Fideo de trigo duro                     | Paquetes hasta 500 g    | Kilo  | 13.200 | 26.400 |
| 55 | 50192901-003 | Fideo integral                          | Paquetes hasta 250 g    | Kilo  | 1.560  | 3.120  |
| 56 | 50181904-001 | Galleta molida                          | Paquetes hasta 500 g    | Kilo  | 360    | 720    |
| 57 | 50221102-004 | Harina de trigo tipo 0000               | Paquetes hasta 1 Kg     | Kilo  | 1.440  | 2.880  |
| 58 | 50202305-001 | Jugo natural de frutas según pedido     | Hasta 250 ml con pajita | Litro | 2.400  | 4.800  |
| 59 | 50171550-007 | Laurel deshidratado                     | Paquetes hasta 15 g     | Kilo  | 48     | 96     |
| 60 | 50131702-003 | Leche entera en polvo                   | Paquetes 800 g          | Kilo  | 2.280  | 4.560  |
| 61 | 50221001-005 | Lentejas secas                          | Paquetes hasta 1 Kg     | Kilo  | 1.200  | 2.400  |
| 62 | 50221101-004 | Locro                                   | Paquetes hasta 1 Kg     | Kilo  | 720    | 1.440  |
| 63 | 50171832-001 | Mayonesa                                | Paquetes hasta 500 g    | Kilo  | 720    | 1.440  |
| 64 | 50192401-003 | Mermelada de frutas                     | Pote hasta 500 g        | Kilo  | 300    | 600    |
| 65 | 50171830-002 | Mostaza                                 | Paquetes hasta 500 g    | Kilo  | 720    | 1.440  |
| 66 | 50171550-005 | Nuez moscada molida                     | paquetes hasta 25 g     | Kilo  | 18     | 36     |
| 67 | 50171550-009 | Orégano deshidratado                    | Paquetes hasta 15 g     | Kilo  | 84     | 168    |
| 68 | 50171550-010 | Pimienta negra                          | Paquetes hasta 25 g     | Kilo  | 36     | 72     |
| 69 | 50171550-011 | Pimentón dulce                          | Paquetes hasta 25 g     | Kilo  | 24     | 48     |
| 70 | 50202306-001 | Polvo instantáneo, bebida sabor a fruta | Paquetes hasta 300 g    | Kilo  | 1.080  | 2.160  |
| 71 | 50221101-008 | Poroto San Francisco                    | Paquetes hasta 1 Kg     | Kilo  | 2.520  | 5.040  |

|    |              |  |                                     |               |         |         |
|----|--------------|--|-------------------------------------|---------------|---------|---------|
| 72 | 50171831-002 | Puré de tomate                           | Paquetes hasta 600 g                | Kilo          | 3.600   | 7.200   |
| 73 | 50171551-001 | Sal yodada fina                          | Paquetes hasta 250 g                | Kilo          | 1.680   | 3.360   |
| 74 | 50171831-001 | Salsa de Soja Tipo japonesa              | Frascos hasta 500 ml                | Litro         | 1.800   | 3.600   |
| 75 | 50201711-007 | Té negro en saquitos envasados en sobres | Cajitas hasta 20 sobres de 2 g      | Kilo          | 48      | 96      |
| 76 | 50171707-001 | Vinagre de vino blanco                   | Frascos hasta 500 ml                | Litro         | 2.400   | 4.800   |
| 77 | 50171549-001 | Yerba mate molienda fina                 | Paquetes hasta 5 Kg                 | Kilo          | 6.000   | 12.000  |
| 78 | 50192301-013 | Arroz con leche                          | Pote hasta 200 g                    | Kilo          | 12.000  | 24.000  |
| 79 | 50221001-002 | Choclo fresco                            | en bolsas de polietileno hasta 2 kg | Kilo          | 2.592   | 5.184   |
| 80 | 50131702-002 | Crema de leche                           | Sachet hasta 500 L                  | Litro         | 1.440   | 2.880   |
| 81 | 50192901-005 | Discos grandes para empanadas al horno   | paquetes de 12 unidades hasta 500 g | Kilo          | 360     | 720     |
| 82 | 50192301-008 | Flan                                     | Vasos hasta 150 g                   | Kilo          | 3.600   | 7.200   |
| 83 | 50221102-003 | Harina de maíz cocido                    | en bolsas de polietileno hasta 2 kg | Kilo          | 4.500   | 9.000   |
| 84 | 50131606-002 | <b>Huevo de gallina</b>                  | <b>Caja</b>                         | <b>Unidad</b> | 202.800 | 405.600 |
| 85 | 50131702-012 | Leche descremada pasteurizada            | Sachet de 1 L                       | Litro         | 22.500  | 45.000  |
| 86 | 50131702-011 | Leche entera fluida pasteurizada         | Sachet de 1 L                       | Litro         | 75.000  | 150.000 |
| 87 | 50112001-010 | Jamon                                    | Panes hasta 5 Kg                    | Kilo          | 30      | 60      |
| 88 | 50192901-007 | Masa tapa para lasagna                   | Paquetes hasta 600 g                | Kilo          | 180     | 360     |
| 89 | 50101538-005 | Mandioca fresca pelada                   | Paquete hasta 1 Kg                  | Kilo          | 2.400   | 4.800   |
| 90 | 50131702-009 | Manteca sin sal                          | Paquete de 200 g                    | Kilo          | 1.440   | 2.880   |
| 91 | 50192901-001 | Ñoquis Precocidos                        | Paquete hasta 500 g                 | Kilo          | 7.200   | 14.400  |
| 92 | 50221101-007 | Poroto manteca                           | Paquete hasta 1 Kg                  | Kilo          | 600     | 1.200   |
| 93 | 50131801-001 | Queso Paraguay                           | Panes hasta 5 Kg                    | Kilo          | 6.134   | 12.269  |

|     |               |   |   |      |            |              |
|-----|---------------|---|---|------|------------|--------------|
| 94  | 50131802-008  | Queso Sardo   | Panes hasta 3 Kg                                | Kilo | 300        | 600          |
| 95  | 50131802-9999 | Queso mozzarella  | Panes hasta 5 Kg                                | Kilo | 30         | 60           |
| 96  | 50131702-014  | Yogur dietético saborizado  | Vasos hasta 150 g                               | Kilo | 4.800      | 9.600        |
| 97  | 50131702-013  | Yogur entero saborizado   | Vasos hasta 150 g                               | Kilo | 9.600      | 19.200       |
| 98  | 50112001-018  | Carne molida al vacío   | Bolsas de plástico envasado al vacío por unidad | Kilo | 6.000      | 12.000       |
| 99  | 50112001-012  | Paleta al vacío   | Bolsas de plástico envasado al vacío por unidad | Kilo | 27.000     | 54.000       |
| 100 | 50112001-015  | Rabadilla al vacío  | Bolsas de plástico envasado al vacío por unidad | Kilo | 24.000     | 48.000       |
| 101 | 50112001-001  | Lengua cocida pelada, al vacío  | unidad envasado al vacío en cajas de plástico   | Kilo | 120        | 240          |
| 102 | 50112001-011  | Matambre al vacío   | unidad envasado al vacío en cajas de plástico   | Kilo | 120        | 240          |
| 103 | 50111510-001  | Muslo de pollo fresco de 350-400 g/U                                  | bovinas selladas de origen                      | Kilo | 49.200     | 98.400       |
| 104 | 50111510-003  | Pechuga de pollo fresca deshuesada sin piel peso mínimo 450 g/U       | bovinas selladas de origen                      | Kilo | 25.200     | 50.400       |
| 105 | 50192303-001  | Helado cremoso  | Potes hasta 200 g                               | Kilo | 360        | 720          |
| 106 | 10101702-001  | Tilapia congelados  | Paquetes hasta 500 g                            | Kilo | <b>500</b> | <b>1.000</b> |
| 107 | 50181903-001  | Galletas en bolsitas individuales de 40g y bolsas de 2 Kg             | en bolsas de polietileno                        | Kilo | 60.000     | 120.000      |
| 108 | 50181903-004  | Palitos en bolsitas individuales de 40 g en bolsas de 2 Kg            | en bolsas de polietileno                        | Kilo | 6.000      | 12.000       |
| 109 | 50181903-006  | Palitos integrales en bolsitas individuales de 40 g en bolsas de 2 Kg | en bolsas de polietileno                        | Kilo | 720        | 1.440        |
| 110 | 50181903-007  | Pancito de viena en bolsitas individuales de 40g y bolsas de 2 Kg     | en bolsas de polietileno                        | Kilo | 10.800     | 21.600       |
| 111 | 50181903-007  | Pancito integral en bolsitas individuales de 40g y bolsas de 2 Kg     | en bolsas de polietileno                        | Kilo | 8.640      | 17.280       |

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

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.



- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
  - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
  - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
  - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
  - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
  - (e) Lista detallada de avaluos de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avaluos no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

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

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

## Detalle de los bienes y/o servicios

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

| ITEM | DESCRIPCION     | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMAS  | PRESENTACION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION DE ENTREGA EN EL HC DE IPS                         |
|------|-----------------|---|--------------|------------------|---|
| 1    | Acelga          | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujientes, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.  | Caja         | Kilo             | En bolsas de polietileno transparente<br>En cajas cosechadoras. |
|      |                 | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |              |                  |   |
| 2    | Acelga Japonesa | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujientes, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Sin hojas exteriores verdes abiertas. <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. | Caja         | Kilo             | En film de PVC contenidos en Cajas cosechadoras.                |
| 3    | Apio            | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.   | Caja         | Kilo             | En bolsas de polietileno transparente<br>En cajas cosechadoras. |
|      |                 | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |              |                  |   |
| 3    | Berro           | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.   | Caja         | Kilo             | En bolsas de polietileno transparente<br>En cajas cosechadoras. |
|      |                 | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |              |                  |   |

|    |           |   |       |       |  |
|----|-----------|---|-------|-------|--|
| 4  | Berenjena | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, con ausencia de insectos; piel firme y turgente, sin lesiones. Bien formadas y desarrolladas. Los frutos de color característico de una maduración perfecta.                   | Cajas | Kilo  | Cajas cosechadoras   |
|    |           | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa   |       |       |  |
| 5  | Batata    | <b>Características:</b> Sanas, lavadas libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa. | Caja  | Kilo  | Caja cosechadora   |
|    |           | <b>Peso por unidad:</b> mínimo 150 g.   |       |       |  |
|    |           | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |       |       |  |
| 6  | Calabaza  | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas.  | Cajas | Kilo  | Caja cosechadora   |
|    |           | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |       |       |  |
| 7  | Cebolla   | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas. <b>Peso por unidad:</b> mínimo 150 g.   | Caja  | Kilos | Caja cosechadoras  |
|    |           | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |       |       |  |
| 8  | Cebollita | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.                                 | Caja  | Kilo  | En bolsas de polietileno transparente en cajas cosechadoras. |
|    |           | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |       |       |  |
| 9  | Coliflor  | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados.   | Caja  | Kilo  | Film de PVC contenidos en cajas cosechadoras.                |
|    |           | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |       |       |  |
| 10 | Espinaca  | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.                                 | Caja  | Kilo  | En bolsas de polietileno transparente en cajas cosechadoras. |
|    |           | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.  |       |       |  |
|    |           |   |       |       |  |

|    |                          |  |       |      |  |
|----|--------------------------|--|-------|------|--|
| 11 | <b>Lechuga pirati</b>    | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.  | Caja  | Kilo | En bolsas de polietileno transparente en cajas cosechadoras. |
|    |                          | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |  |
| 12 | <b>Lechuga repollada</b> | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujientes, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde, libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Sin hojas exteriores verdes abiertas. | Cajas | Kilo | Film de PVC contenidos en cajas cosechadoras.                |
|    |                          | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |  |
| 13 | <b>Locote verde</b>      | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados.   | Caja  | Kilo | Caja cosechadoras  |
|    |                          | <b>Peso por unidad:</b> mínimo 80 g.,  |       |      |  |
|    |                          | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |  |
| 14 | <b>Papa negra</b>        | <b>Características:</b> Sanas, lavadas libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa.        | Caja  | Kilo | Caja cosechadora   |
|    |                          | <b>Peso por unidad:</b> mínimo 150 g.  |       |      |  |
|    |                          | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |  |
| 15 | <b>Pepino</b>            | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados.   | Caja  | Kilo | Caja cosechadora   |
|    |                          | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |  |
| 16 | <b>Perejil</b>           | <b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.  | Cajas | Kilo | En bolsas de polietileno transparente en cajas cosechadoras. |
|    |                          | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |  |
| 17 | <b>Rabanito</b>          | <b>Características:</b> Sanas, lavadas libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa.        | Caja  | Kilo | En bolsas de polietileno transparente en cajas cosechadoras. |
|    |                          |  |       |      |  |

|    |                |   |      |      |   |
|----|----------------|---|------|------|---|
|    |                | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>   |      |      |   |
| 18 | Remolacha      | <p><b>Características:</b> Sanas, lavadas libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa.</p>  | Caja | Kilo | Caja cosechadora                              |
|    |                | <p><b>Peso por unidad:</b> mínimo 150 g.</p>  |      |      |   |
|    |                | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>   |      |      |   |
| 19 | Repollo blanco | <p><b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. sin hojas exteriores verdes abiertas. <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p> | Caja | Kilo | Film de PVC contenidos en cajas cosechadoras. |
| 20 | Rucula         | <p><b>Características:</b> Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.</p>  | Caja | Kilo | Caja cosechadora                              |
|    |                | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>   |      |      |   |
| 21 | Tomate liso    | <p><b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas.</p>   | Caja | Kilo | Caja cosechadora                              |
|    |                | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>   |      |      |   |
| 22 | Tomate perita  | <p><b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas.</p>   | Caja | Kilo | Caja cosechadora                              |
|    |                | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>   |      |      |   |
| 23 | Zanahoria      | <p><b>Características:</b> Sanas, lavadas libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa.</p>  | Caja | Kilo | Caja cosechadora                              |
|    |                | <p><b>Peso por unidad:</b> mínimo de 80 g.</p>  |      |      |   |
|    |                | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>   |      |      |   |
|    |                |   |      |      |   |

|    |                                   |  |       |      |   |
|----|-----------------------------------|--|-------|------|---|
| 24 | <b>Zapallito, variedad tronco</b> | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados.   | Caja  | Kilo | Caja cosechadoras   |
|    |                                   | <b>Peso por unidad:</b> de 200 a 350 g.  |       |      |   |
|    |                                   | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |   |
| 25 | <b>Zapallito italiano</b>         | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados.   | Caja  | Kilo | Caja cosechadora  |
|    |                                   | <b>Peso por unidad:</b> desde 400g.  |       |      |   |
|    |                                   | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |   |
| 26 | <b>Zapallo</b>                    | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados.   | Caja  | Kilo | Caja cosechadora.   |
|    |                                   | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |   |
| 27 | <b>Banana</b>                     | <b>Descripción:</b> Producto maduro procedente de la fructificación de una planta sana.  | Cajas | Kilo | Cajas cosechadoras  |
|    |                                   | <b>Características:</b> Fruto sano, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollado y formado, seco, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firme, turgente, sin golpes ni machucones, bien coloreado de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. |       |      |   |
|    |                                   | <b>Peso por unidad:</b> entre 120 a 150 g.   |       |      |   |
|    |                                   | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |   |
| 28 | <b>Manzana</b>                    | <b>Descripción:</b> Producto maduro precedente de la fructificación de una planta sana.  | Caja  | Kilo | Sobre planchas divisorias / en cajas de cartón de 100 unidades. |
|    |                                   | <b>Características:</b> Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.    |       |      |   |
|    |                                   | <b>Peso por unidad:</b> 180g.  |       |      |   |
|    |                                   | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. <b>Presentación:</b> sobre planchas en cajas de cartón de 100 unidades.   |       |      |   |
|    |                                   |  |       |      |   |

|    |                            |  |       |      |   |
|----|----------------------------|--|-------|------|---|
| 29 | Limón tahití o japonés     | <b>Descripción:</b> Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.   | Caja  | Kilo | Caja cosechadora  |
|    |                            | <b>Características:</b> Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.  |       |      |   |
|    |                            | <b>Peso por unidad:</b> mínimo 60 g.   |       |      |   |
|    |                            | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. <b>Presentación:</b> en bolsas tipo rejilla de plástico en cajas cosechadoras.  |       |      |   |
| 30 | Naranja peso mínimo 140g/U | <b>Descripción:</b> Producto maduro procedente de la fructificación de una planta sana. <b>Características:</b> Fruto sano, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollado y formado, seco, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas por insectos, firme, turgente, sin golpes ni machucones, bien coloreado de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. | Cajas | Kilo | Cajas cosechadoras  |
|    |                            | <b>Peso por unidad:</b> entre 180 a 210 gramos.  |       |      |   |
| 31 | Melón japonés              | <b>Descripción:</b> Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.   | Caja  | Kilo | Caja cosechadora  |
|    |                            | <b>Características:</b> Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.  |       |      |   |
|    |                            | <b>Peso por unidad:</b> mínimo 1,5 Kg.   |       |      |   |
|    |                            | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.   |       |      |   |
| 32 | Pera                       | <b>Descripción:</b> Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.   | Caja  | Kilo | Sobre planchas divisorias / en cajas de cartón de 100 unidades. |
|    |                            | <b>Características:</b> Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.  |       |      |   |
|    |                            | <b>Peso por unidad:</b> 180g.  |       |      |   |
|    |                            | <b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. <b>Presentación:</b> sobre planchas en cajas de cartón de 100 unidades.   |       |      |   |
| 33 | Piña                       | <b>Descripción:</b> Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.   | Caja  | Kilo | Caja cosechadora  |
|    |                            |  |       |      |   |

|    |                   |  |        |       |                          |
|----|-------------------|--|--------|-------|--------------------------|
|    |                   | <p><b>Características:</b> Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.</p> |        |       |                          |
|    |                   | <p><b>Peso por unidad:</b> mínimo 1,5 Kg.</p>  |        |       |                          |
|    |                   | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>  |        |       |                          |
| 34 | Sandía            | <p><b>Descripción:</b> Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.</p>  | Caja   | Kilo  | Caja cosechadora         |
|    |                   | <p><b>Características:</b> Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.</p> |        |       |                          |
|    |                   | <p><b>Peso por unidad:</b> entre 6 a 8 Kg.</p>   |        |       |                          |
|    |                   | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>  |        |       |                          |
| 35 | Uva rosada        | <p><b>Descripción:</b> Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.</p>  | Caja   | Kilo  | Caja cosechadora         |
|    |                   | <p><b>Características:</b> Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidas 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.</p> |        |       |                          |
|    |                   | <p><b>Peso por unidad:</b> mínimo 45 g</p>   |        |       |                          |
|    |                   | <p><b>Transporte:</b> En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p>  |        |       |                          |
| 36 | Aceite de girasol | <p><b>Características:</b> Aceite de Girasol extraído a presión con prensas. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</p>   | Frasco | Litro | Frasco de hasta 1 litro. |
|    |                   | <p><b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase, aceite 100% de girasol, materia prima de origen, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en litros, N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p>   |        |       |                          |
|    |                   | <p><b>Envase:</b> Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>  |        |       |                          |
|    |                   | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |        |       |                          |
|    |                   |  |        |       |                          |

|    |                       |   |          |       |  |
|----|-----------------------|---|----------|-------|--|
| 37 | Aceite de oliva       | <b>Características:</b> Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente mediante procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Los aditivos no están permitidos en estos productos. | Frasco   | Litro | Frasco de hasta 1 litro.                           |
|    |                       | <b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase, aceite de oliva virgen, composición esencial. Contenido neto en litros. País de origen. Identificación del lote, fecha de elaboración y vencimiento (mes y año). N° de: R.E. y R.S.P.A. vigente.  |          |       |  |
|    |                       | <b>Envase:</b> adecuado, frasco higiénico, herméticamente cerrado, sano, sin imperfecciones como abolladuras.   |          |       |  |
|    |                       | <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.  |          |       |  |
| 38 | Albahaca deshidratada | <b>Características:</b> Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, homogéneo, sin palitos. La albahaca en hojas enteras.   | Paquetes | Kilo  | Paquetes de polipropileno hasta 25 g               |
|    |                       | <b>Peso por unidad:</b> hasta 25 gramos   |          |       |  |
|    |                       | <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.   |          |       |  |
|    |                       | <b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.  |          |       |  |
| 39 | Ajo                   | <b>Características:</b> Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, secos, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados.  | Unidad   | Kilo  | Unidad /   |
|    |                       | <b>Peso por unidad:</b> mínimo 40 gramos.   |          |       | contenidos en redecillas                           |
|    |                       | <b>Envase:</b> redecillas de plástico, limpias y cerradas.  |          |       | de plástico.                                       |
|    |                       | <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos   |          |       |  |
|    |                       |   |          |       |  |
|    |                       |   |          |       |  |
|    |                       |   |          |       |  |
|    |                       |   |          |       |  |
|    |                       |   |          |       |  |
| 40 | Arroz integral        | <b>Características:</b> granos de arroz enteros descascarillados al que solo se le ha quitado la cáscara exterior o gluma, no comestible. Conserva el germen integro con la capa de salvado que lo envuelve, lo que le confiere un color moreno claro. Libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado.                                    | Paquetes | Kilos | Bolsas de plástico, termo sellado de 1 kilogramos. |
|    |                       |   |          |       |  |



|    |                   |  |           |      |   |
|----|-------------------|--|-----------|------|---|
|    |                   | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Envase:</b> En bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |           |      |   |
| 41 | Arroz parbolizado | <p><b>Características:</b> granos de arroz, enteros y sueltos, largos y finos Tipo 1 que han pasado por un tratamiento hidrotermal cuyo objetivo es gelatinizar el almidón contenido en el grano de arroz. Color según corresponde, libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentados.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Envase:</b> En bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p> | Paquetes. | Kilo | Bolsas de plástico termo selladas de 5 Kilogramos |
| 42 | Arroz tipo II     | <p><b>Características:</b> granos de arroz, al que se le ha retirado la cascara y el pericarpio, mostrándose blancos. Libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentados. <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto y escurrido. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Envase:</b> En bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, sin imperfecciones. <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   | Paquetes. | Kilo | Bolsas de plástico termo selladas de 1 Kilogramos |
| 43 | Arveja enlatada   | <p><b>Características:</b> granos de arveja enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniformes. Sin olores ni sabores extraños. Los granos de <b>arveja</b> contenidos en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto y peso escurrido. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Latas higiénicas. Limpio, sano, inviolable, sin abolladura o herrumbre. Marca del fabricante visible. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p>  | Lata      | Kilo | Latas hasta 200g                                  |

|    |  |  |           |       |   |
|----|--|--|-----------|-------|---|
|    |  | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |           |       |   |
| 44 | Arveja partida seca                            | <p><b>Características:</b> Granos sueltos, libres de impurezas, productos extraños, materia terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación. No hallarse alterados, averiados o fermentados.</p> <p><b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase calidad que corresponde, fecha de vencimiento (mes, año). N° de R.E., R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  | Paquetes. | Kilo  | Paquetes hasta 1kg                            |
| 45 | Atún sólido al agua o en caldo, peso escurrido | <p><b>Características:</b> trozos de atún no desmenuzado, olor y color característico.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto y escurrido. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente</p> <p><b>Envase:</b> latas higiénicas, limpio, sano, inviolable, sin abolladura o herrumbre. Marca del fabricante visible. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   | Latas     | Kilos | Latas hasta 150 g peso escurrido.             |
| 46 | Avena arrollada, tradicional                   | <p><b>Descripción:</b> Cereal compuesto de hojuelas sueltas o finas. Color y sabor característico a este tipo de cereal; libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado. La avena debe ser de preparación instantánea. <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente</p> <p><b>Envase:</b> En bolsa de plástico limpia, sana, inviolable herméticamente cerrada, sin imperfecciones. que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p> | Paquetes  | Kilos | Paquetes hasta 1kg.                           |
| 47 | Azúcar   | <p><b>Características:</b> Sacarosa purificada y cristalizada. Aspecto: polvo cristalizado. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores ni olores extraños. <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente</p> <p><b>Envase:</b> Paquetes higiénicos, herméticamente cerrados sin imperfecciones, sin impurezas. Contenido neto cinco (5) kilogramos.</p>  | Bolsas    | Kilo  | Bolsas de polietileno termo sellados de 5 Kg. |

|    |                         |  |           |       |   |
|----|-------------------------|--|-----------|-------|---|
|    |                         | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |           |       |   |
| 48 | Café molido             | <p><b>Características:</b> inocuo y adecuado para el consumo humano, presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo. Olor y sabor: característico al café. Sin TACC ni otros agregados.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente</p> <p><b>Envase:</b> Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  | Paquetes  | Kilos | Paquetes hasta 500 g.                     |
| 49 | Carne de soja granulada | <p><b>Características:</b> Soja texturizada fina, de textura esponjosa, trozos deshidratados, sueltos, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, sin alteraciones, averiados o fermentados. Color, olor y sabor característico según corresponde.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>                        | Paquetes  | Kilos | Paquetes hasta 1 Kg.                      |
| 50 | Choclo en grano         | <p><b>Características:</b> granos de choclo enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniformes. Sin olores ni sabores extraños. Los granos de choclo contenidos en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto y peso escurrido. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Latas higiénicas. Limpio, sano, inviolable, sin abolladura o herrumbre. Marca del fabricante visible. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p> | Lata      | Kilo  | Latas hasta 200 g.                        |
| 51 | Comino molido           | <p><b>Características:</b> Especies o condimentos vegetales, que contienen sustancias aromáticas, sápidas o excitantes que se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Polvo color y olor característico, libre de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 25 gramos</p>   | Paquetes. | Kilo  | Paquetes de polipropileno hasta 25 gramos |

|    |                |  |           |        |                                       |
|----|----------------|--|-----------|--------|---------------------------------------|
|    |                | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   |           |        |                                       |
| 54 | Curcuma molida | <p><b>Características:</b> Especies o condimentos vegetales, que contienen sustancias aromáticas, sápidas o excitantes que se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Polvo color y olor característico, libre de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 25 gramos</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  | Paquetes. | Kilo   | Paquetes de polipropileno hasta 25 g. |
| 52 | Edulcorante    | <p><b>Características:</b> Líquido transparente, de bajo valor calórico, a base de ka'ah'e'e.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; entre sus principios activos principales esteviósido. Cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de autorización por D.N.V.S del MSP y BS. N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Envase:</b> frascos, higiénicos, herméticamente cerrados, inviolables, sin golpes ni rajaduras. <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  | Frasco    | Litros | Frascos hasta 300 ml.                 |
| 53 | Fécula de maíz | <p><b>Características:</b> polvo fino, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p> | Paquetes  | Kilo   | Paquetes hasta 500 gramos             |

|    |                           |   |          |       |   |
|----|---------------------------|---|----------|-------|---|
| 54 | Fideo de trigo duro       | <b>Características:</b> Elaborado a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros <b>l</b> ( <b>Triticum durum</b> ), en sus diferentes formas.<br><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.                          | Paquetes | Kilos | Paquetes de polipropileno hasta 500 gramos. |
|    |                           | <b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable.  |          |       |   |
|    |                           | <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos   |          |       |   |
| 55 | Fideo integral            | <b>Características:</b> Elaborado a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten integral ( <b>Triticum durum</b> ), en sus diferentes formas. <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.             | Paquetes | Kilos | Paquetes de polipropileno hasta 500 gramos  |
|    |                           | <b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable.  |          |       |   |
|    |                           | <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.  |          |       |   |
| 56 | Galleta molida            | <b>Características:</b> producto obtenido de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación, exenta de sabores y olores extraños, libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado.   | Paquetes | Kilos | Paquetes hasta 1kg.                         |
|    |                           | <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.   |          |       |   |
|    |                           | <b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.  |          |       |   |
|    |                           | <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.  |          |       |   |
| 57 | Harina de trigo tipo 0000 | <b>Características:</b> polvo fino, de color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores y olores extraños. Libre de productos extraños e impurezas, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, no alterados, averiados o fermentado. <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente. | Paquetes | Kilos | Paquetes hasta 1kg.                         |
|    |                           | <b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.  |          |       |   |
|    |                           |   |          |       |   |

|    |                        |  |           |       |                                       |
|----|------------------------|--|-----------|-------|---------------------------------------|
|    |                        | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |           |       |                                       |
| 58 | Jugo natural de frutas | <p><b>Características:</b> Líquido obtenido de frutas naturales exprimidas con el agregado de azúcar y agua. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</p> <p><b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase, jugo natural de la fruta o néctar según corresponde, porcentaje del contenido de jugo, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en ml, N° de R.E., R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Tetra pack, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Presentación:</b> Envases hasta 250ml con pajita.</p>   | Unidad    | Litro | Envases hasta 250ml con pajita        |
| 59 | Laurel deshidratado    | <p><b>Características:</b> Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, homogéneo, sin palitos. El laurel en hojas enteras.</p> <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 25 gramos</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p> | Paquete   | Kilo  | Paquetes de polipropileno hasta 25 g. |
| 60 | Leche entera en polvo  | <p><b>Características:</b> Leche entera en polvo instantánea, polvo amarillo blanquecino, olor suave.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes (salvo que se trate de alimento con un único ingrediente). Condiciones de conservación. Identificación del lote. Vencimiento: mes y año. N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>         | Paquete   | Kilo  | Paquetes hasta 1kg                    |
| 61 | Lentejas secas         | <p><b>Característica:</b> legumbres enteras, sueltas, exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Libres de impurezas (incluidos insectos muertos), materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no (de hallarse excluir) alterados, averiados o fermentados.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p>   | Paquetes. | Kilo  | Paquetes hasta 1kg                    |

|    |                     |  |          |       |                                  |
|----|---------------------|--|----------|-------|----------------------------------|
|    |                     | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>  |          |       |                                  |
|    |                     | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |          |       |                                  |
| 62 | Locro               | <p><b>Característica:</b> legumbres enteras, sueltas, exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Libres de impurezas (incluidos insectos muertos), materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no (de hallarse excluir) alterados, averiados o fermentados.</p>  | Paquetes | Kilos | Paquetes hasta 1kg               |
|    |                     | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p>   |          |       |                                  |
|    |                     | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>  |          |       |                                  |
|    |                     | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |          |       |                                  |
| 63 | Mayonesa            | <p><b>Características:</b> emulsión de aceite vegetal comestible con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos, aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. Color amarillo suave y uniforme.</p>  | Paquetes | Kilo  | Paquetes hasta 500 gramos.       |
|    |                     | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p>  |          |       |                                  |
|    |                     | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>  |          |       |                                  |
|    |                     | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |          |       |                                  |
| 64 | Mermelada de frutas | <p><b>Características:</b> Conserva a base de pulpa de frutas con azúcar.</p>  | Pote     | Kilo  | Potes o frascos hasta 500 gramos |
|    |                     | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p>  |          |       |                                  |
|    |                     | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>  |          |       |                                  |
|    |                     | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |          |       |                                  |
| 65 | Mostaza             | <p><b>Características:</b> condimento envasado, de apariencia externa pastosa, sabor ligeramente picante, elaborado en base a vinagre de alcohol, vinagre de vino, almidón, azúcar, sal, semilla de mostaza, aceite esencial de mostaza, estabilizante y colorantes permitidos, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Consistencia pastosa, textura lisa y uniforme..</p> | Paquete  | Kilo  | Paquetes hasta 500 gramos.       |
|    |                     |  |          |       |                                  |

|    |                      |   |           |      |                                       |
|----|----------------------|---|-----------|------|---------------------------------------|
|    |                      | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>   |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   |           |      |                                       |
| 66 | Nuez moscada molida  | <p><b>Características:</b> especias o condimentos vegetales, que contienen sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.</p>            | Paquete   | Kilo | Paquetes de polipropileno hasta 25 g. |
|    |                      | <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 25 gramos</p>  |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p>      |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>   |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   |           |      |                                       |
| 67 | Orégano deshidratado | <p><b>Características:</b> Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, homogéneo, sin palitos.</p>  | Paquetes. | Kilo | Paquetes de polipropileno hasta 15 g. |
|    |                      | <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 25 gramos</p>  |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>   |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   |           |      |                                       |
| 68 | Pimienta negra       | <p><b>Características:</b> Polvo, color y olor característicos, libre de impurezas, molido fino homogéneo.</p>  | Paquetes. | Kilo | Paquetes de polipropileno hasta 25 g. |
|    |                      | <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 25 gramos.</p>   |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p>  |           |      |                                       |
|    |                      | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>   |           |      |                                       |
|    |                      |   |           |      |                                       |



|    |   |   |            |        |                                       |
|----|---|---|------------|--------|---------------------------------------|
|    |   | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   |            |        |                                       |
| 69 | Pimentón dulce                          | <p><b>Características:</b> Polvo, color y olor característicos, libre de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 25 gramos</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  | Paquetes.  | Kilo   | Paquetes de polipropileno hasta 25 g. |
| 70 | Polvo instantáneo, bebida sabor a fruta | <p><b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase lista de ingredientes, fecha de vencimiento, año y mes, contenido, peso neto, N° de R.E., R.S.P.A. vigentes</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   | Paquetes.  | Kilo.  | Paquetes hasta 300g.                  |
| 71 | Poroto San Francisco                    | <p><b>Características:</b> Legumbres enteras, sueltas, exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Libres de impurezas (incluidos insectos muertos), materia terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no (de hallarse excluir) alterados, averiados o fermentados.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p> | Paquetes.  | Kilo.  | Paquetes de hasta 1 kilo.             |
| 72 | Puré de tomate                          | <p><b>Características:</b> extracto de tomate, color, olor y sabor característicos según corresponde.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Envase:</b> tetra pack, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>   | Tetra pack | Kilos. | Tetra pack hasta 500 gramos           |

|    |  |  |          |       |  |
|----|--|--|----------|-------|--|
| 76 | Romero deshidratado                      | <b>Características:</b> Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, homogéneo, sin palitos.  | Paquete  | Kilo  | Paquetes de polipropileno hasta 15 g.  |
|    |  | <b>Peso por unidad:</b> hasta 15 gramos  |          |       |  |
|    |  | <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente. |          |       |  |
|    |  | <b>Envase:</b> paquete limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.   |          |       |  |
|    |  | <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.   |          |       |  |
| 73 | Sal yodada fina                          | <b>Características:</b> Forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salado franco. No debe contener nitritos ni nitratos.  | Paquetes | Kilo  | Paquetes de 250 gramos   |
|    |  | <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente. |          |       |  |
|    |  | <b>Envase:</b> paquete limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.   |          |       |  |
|    |  | <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.   |          |       |  |
| 74 | Salsa de Soja Tipo japonesa              | <b>Características:</b> Salsa obtenida por procesos de fermentación de soja; colorantes caramelo y conservantes sorbato de potasio. Color, olor y sabor característico según corresponde.  | Frasco   | Litro | Frascos hasta 500 ml.  |
|    |  | <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.                                   |          |       |  |
|    |  | <b>Envase:</b> Frasco limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.  |          |       |  |
|    |  | <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos  |          |       |  |
| 75 | Té negro en saquitos envasados en sobres | <b>Características:</b> Los productos deberán ser inocuos, adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Color, aroma, sabor y cuerpo característico según corresponde.                        | Cajas    | Kilo. | Saquitos de té, ensobrados individualmente, contenidos en paquetes de 1 kilogramo. |
|    |  | <b>Peso Unidad:</b> saquitos de té de 1.5 a 2 gramos   |          |       |  |
|    |  | <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Fecha de vencimiento (mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.   |          |       |  |
|    |  |  |          |       |  |

|    |                          |   |         |       |                                       |
|----|--------------------------|---|---------|-------|---------------------------------------|
|    |                          | <p><b>Envase:</b> saquitos de té de 1.5 a 2 gramos, ensobrados individualmente, contenidos en paquetes, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 1 (un) kilogramo.</p>  |         |       |                                       |
|    |                          | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>  |         |       |                                       |
| 76 | Vinagre de vino blanco   | <p><b>Características:</b> Líquido claro, sin impurezas, obtenido por procesos de fermentación, conservantes y colorantes permitidos.</p>   | Frasco  | Litro | Frascos hasta 500 ml                  |
|    |                          | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. <b>Omitir fecha de vto. (el vinagre es un producto muy estable por su elevada acidez. No requiere fecha de vto en su rotulado)</b> e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p>   |         |       |                                       |
|    |                          | <p><b>Envase:</b> Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>   |         |       |                                       |
|    |                          | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>  |         |       |                                       |
| 77 | Yerba mate molienda fina | <p><b>Características:</b> hojas desecadas desmenuzadas del ILEX PARAGUARIENSIS mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes que ha sido sometida a procesos de zarandeo, trituration y molienda despalada, que contenga 90% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más de 10% de palo grueso o finamente triturado. No debe contener productos extraños o estar ardida agotada o coloreada artificialmente. Debe presentar color verde oscuro, olor y sabor correspondiente al producto</p> | Paquete | Kilo  | paquetes termo sellados hasta 5 Kg.   |
|    |                          | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A. vigente.</p>   |         |       |                                       |
|    |                          | <p><b>Envase:</b> Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p>   |         |       |                                       |
|    |                          | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   |         |       |                                       |
| 78 | Arroz con leche          | <p><b>Características:</b> Postre a base de leche, arroz y azúcar</p>   | Potes.  | Kilo. | Potes hasta 200g en cajas de plástico |
|    |                          | <p><b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase lista de ingredientes, fecha de vencimiento legible (día, mes, año) Si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad según corresponde al producto. N° de habilitación de Establecimiento de SENACSA y N° de R.E., R.S.P.A. vigente.</p>   |         |       |                                       |
|    |                          | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, herméticamente cerrado.</p>   |         |       |                                       |
|    |                          | <p><b>Transporte:</b> Refrigerado de 2 a 4°C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  |         |       |                                       |
|    |                          |   |         |       |                                       |

|    |  |  |         |       |  |
|----|--|--|---------|-------|--|
| 79 | Choclo fresco                          | Características: granos jóvenes, enteros y partidos por molienda gruesa en el día, de consistencia tierna, libre de impurezas, sana, color blanco, amarillo o dorado. Olor característico, suave y agradable, sin fermentación.  | Bolsa   | Kilo  | Bolsas de plástico hasta 2 Kg.               |
|    |  |  |         |       |  |
|    |  | Envase: Bolsas cerradas, limpias, sanas, con fecha de envasado y/o vencimiento.  |         |       |  |
|    |  | Transporte: Refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío   |         |       |  |
| 80 | Crema de leche                         | Características: producto obtenido por desnatación de la leche entera con un 35 a 40 % de grasa.   | Sachet  | Litro | En sachet hasta 500 ml en cajas de plástico. |
|    |  | Peso por unidad: hasta 500 ml.   |         |       |  |
|    |  | Rotulado: Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de Habilitación de Establecimiento de SENACSA y N° de: R.E., R.S.P.A. vigente. |         |       |  |
|    |  | Envase: bolsas sachet, limpia, sana, herméticamente cerrada, sin imperfecciones.   |         |       |  |
| 81 | Discos grandes para empanadas al horno | Transporte: Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.  | Paquete | Kilo  | Paquetes de 12 unidades hasta 500 g.         |
|    |  | Características: Discos grandes para empanadas: masa a base de harina. Con film separador entre cada disco. Diámetro entre 14 y 16 cm.   |         |       |  |
|    |  | Envase: Limpio, sano, herméticamente cerrado. Rotulado: En el cuerpo del envase debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado", N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.  |         |       |  |
|    |  | Transporte: Refrigerado manteniendo la cadena de frío no superior a 4° C y en condiciones de higiene adecuado.   |         |       |  |
| 82 | Flan                                   | Presentación: paquetes de 12 unidades hasta 500 g.   | Potes.  | Kilo. | Potes hasta 200g en cajas de plástico        |
|    |  | Descripción: Postre a base de leche y azúcar.  |         |       |  |
|    |  | Rotulado: En el cuerpo del envase lista de ingredientes, fecha de vencimiento legible (día, mes, año). Si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad según corresponde el producto. N° de habilitación de establecimiento de SENACSA y N° de R.E., R.S.P.A. vigentes.   |         |       |  |
|    |  | Envase: Limpio, sano, herméticamente cerrado, Información nutricional.   |         |       |  |

|    |                                  |  |        |        |   |
|----|----------------------------------|--|--------|--------|---|
|    |                                  | <p><b>Transporte:</b> Refrigerado de 2° hasta 4°C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  |        |        |   |
| 83 | Harina de maíz cocido            | <p><b>Características:</b> granos maduros, cocidos y molidos finos en el día, libres de impurezas, color blanco, amarillo o dorado. Olor característico, suave y agradable, sin fermentación.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido neto. País de origen. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección) N° de R.E. y de R.S.P.A vigente.</p> <p><b>Envase:</b> Bolsas cerradas, limpias, sanas, con fecha de envasado y/o vencimiento.</p> <p><b>Transporte:</b> Refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  | Bolsa  | Kilo   | Bolsas de plástico hasta 2 Kg.  |
| 84 | Huevo de gallina                 | <p><b>Características:</b> huevos frescos de gallina, Tipo A; enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cáscara seca. Sin restos de heces, ni plumas en la superficie del producto.</p> <p>Peso por unidad: 55 a 65 gramos. <b>Cotizar en planchas de 30 unidades</b></p> <p><b>Presentación:</b> <b>Plancha de cartón específico para huevos por 30 unidades, en packs de 6 planchas, embalaje de plástico rotulado;</b> En cada pack: Nombre del alimento. Tipo de huevo. Contenido neto. Información nutricional. Condiciones de conservación. Fecha de vencimiento (día, mes, año) e identificación del lote. Datos del elaborador (Nombre y dirección). N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente. Entiéndase la compra por unidad de Huevo.</p> <p><b>Envase:</b> Packs herméticamente cerrados de 6 <b>planchas</b>, limpios y sin imperfecciones.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.</p> | caja   | Unidad | <b>Plancha de cartón específico para huevos por 30 unidades. Packs de 6 planchas.</b> |
| 85 | Leche descremada pasteurizada    | <p><b>Características:</b> leche pasteurizada o ultra pasteurizada fluida con máximo 1 % de grasa. <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento y % de grasa. Contenido de peso neto. Información nutricional. Lista de ingredientes; si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de vencimiento legible (día, mes y año). N° de: R.E., R.S.P.A. vigente</p> <p><b>Envase:</b> bolsas sachet, limpia, sana, herméticamente cerrada, sin imperfecciones.</p> <p><b>Transporte:</b> Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  | Sachet | Litros | Sachet 1000 ml en cajas de plástico.  |
| 86 | Leche entera fluida pasteurizada | <p><b>Características:</b> leche pasteurizada o ultra pasteurizada fluida con 3 % de grasa. Peso por unidad: 1000 ml.</p>  | Sachet | Litros | Sachet 1000 ml en cajas de plástico.  |

|    |                               |  |           |            |   |
|----|-------------------------------|--|-----------|------------|---|
|    |                               | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido de peso neto. Información nutricional. Lista de ingredientes; si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de vencimiento legible (día, mes y año). N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> |           |            |   |
|    |                               | <p><b>Envase:</b> bolsas sachet, limpia, sana, herméticamente cerrada, sin imperfecciones.</p>   |           |            |   |
|    |                               | <p><b>Transporte:</b> Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  |           |            |   |
| 87 | Jamon cocido                  | <p><b>Características:</b> Jamon cocido con aspecto limpio, sin desgarros ni irregularidades. Color entre rojo y rosado, grosor del corte entre 1-2 mm por feta.</p>   | Paquetes. | Kilogramos |   |
|    |                               | <p><b>Envase:</b> envasados al vacío, etiquetado completo con información relevante del producto como marca comercial, peso neto del jamon, fecha de envasado y caducidad, número de lote, indicación del origen geográfico, información nutricional e instrucciones de conservación y consumo. N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p>   |           |            | Paquetes de hasta 500 gramos.                                   |
|    |                               | <p><b>Transporte:</b> Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  |           |            |   |
| 88 | Masa tapa para lasagna fresca | <p><b>Características:</b> Cortes grandes de tapa para lasagna fresca: masa a base de harina de trigo. Con film separador entre cada lamina. Tamaño: <b>definir tamaño</b>. Textura suave, elastica y facil de estirar sin que se rompa. Grosor ideal de la tapa entre 2-3mm por tapa.</p>   | Paquetes. | Kilogramos | Hasta 1 Kilogramo   |
|    |                               | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, herméticamente cerrado.</p>  |           |            |   |
|    |                               | <p><b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado", N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p>  |           |            |   |
|    |                               | <p><b>Transporte:</b> Refrigerado manteniendo la cadena de frío no superior a 4° C y en condiciones de higiene adecuado.</p>   |           |            |   |
|    |                               | <p><b>Presentación:</b> paquetes hasta 1kgs</p>  |           |            |   |
| 89 | Mandioca fresca pelada        | <p><b>Características:</b> raíces blanca, brillante, sin contenido líquido en el envase, sano, limpio, turgente, de buen color, bien formado y desarrollado, en perfecto estado de conservación.</p>   | Bolsa     | Kilo       | Bolsas de plástico al vacío, herméticamente cerrado hasta 1 Kg. |
|    |                               | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido de peso neto. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de vencimiento legible (día, mes y año). N° de: R.E. y R.S.P.A. vigente</p>   |           |            |   |
|    |                               | <p><b>Envase:</b> envasadas al vacío, limpios, sin contenido de líquido, sano, sin imperfecciones.</p>   |           |            |   |
|    |                               | <p><b>Transporte:</b> Refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  |           |            |   |
|    |                               |  |           |            |   |

|    |                   |  |         |      |   |
|----|-------------------|--|---------|------|---|
| 90 | Manteca sin sal   | <b>Características:</b> producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o producto obtenido de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite, sin el agregado de sal. Contenido mínimo de materia grasa 80% m/m. Contenido máximo de agua 16% m/m. Contenido máximo de extracto seco magro de la leche 2% m/m.  | Caja    | Kilo | Panes de hasta 200 gramos<br>cajas de plástico. |
|    |                   | <b>Peso por unidad:</b> hasta 200 gramos.  |         |      |   |
|    |                   | <b>Rotulado:</b> Nombre del alimento, indicar sin sal y % de grasa. Contenido de peso neto. Información nutricional. Lista de ingredientes; si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de vencimiento legible (día, mes y año); N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.  |         |      |   |
|    |                   | <b>Envase:</b> envasada en papel platinado, limpio, sano, sin imperfecciones.  |         |      |   |
|    |                   | <b>Transporte:</b> Refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.   |         |      |   |
| 91 | Ñoquis Precocidos | <b>Características:</b> Ñoquis: tamaño uniforme hecho de semolín, puré de papas, manteca, huevo y sal.   | Paquete | Kilo | Paquetes hasta 500g.                            |
|    |                   | <b>Peso por paquete:</b> de 400 a 500 gramos.  |         |      |   |
|    |                   | <b>Envase:</b> Limpio, sano, herméticamente cerrado.<br><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año). N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes.<br><b>Transporte:</b> Refrigerado manteniendo la cadena de frío no superior a 4° C y en condiciones de higiene adecuado.                               |         |      |   |
| 92 | Poroto manteca    | <b>Características:</b> granos jóvenes, enteros y partidos por molienda gruesa en el día (omitir lo señalado en rojo), de consistencia tierna, libre de impurezas, sana, color blanco. Olor característico, suave y agradable, sin fermentación. <b>Envase:</b> Bolsas cerradas, limpias, sanas, con fecha de envasado y/o vencimiento.<br><b>Transporte:</b> Refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.  | Bolsas  | kilo | bolsa de plástico de hasta 2 kilos              |
| 93 | Queso Paraguay    | <b>Características:</b> Masa obtenida de la fermentación láctica de la leche entera de vaca, cocida, moldeada, prensada, levemente salada, pasta, porosa, desmenuzable, sabor y aroma suave y agradable, color blanco amarillento uniforme.  | Unidad  | Kilo | Panes de 3 a 5 kilogramos<br>cajas de plástico. |
|    |                   | <b>Peso por unidad:</b> panes de 3 a 5 kilogramos.<br><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes: si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Vencimiento (día/mes/año). N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes. |         |      |   |
|    |                   |  |         |      |   |

|    |                            |   |        |      |  |
|----|----------------------------|---|--------|------|--|
|    |                            | <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, herméticamente cerrado, sin imperfecciones, sin exceso de suero de la leche. <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>   |        |      |  |
| 94 | Queso Sardo                | <p><b>Características:</b> masa cocida moldeada, prensada, salada, madurada. Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, <b>sabor dulce (omitir)</b>, ligeramente salada, aroma suave, limpio agradable y bien desarrollado. Color blanco amarillento uniforme, corteza lisa, consistente, bien formada. Forma cilíndrica achatada. Peso por unidad: panes de 3 kilogramos.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes: si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Vencimiento (día/mes/año). N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, herméticamente cerrado, sin imperfecciones, sin exceso de suero de la leche. <b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p> | Unidad | Kilo | Panes de 3 kilogramos<br>cajas de plástico.  |
| 95 | Queso muzzarella           | <p><b>Características:</b> masa cocida moldeada, prensada, sabor suave, madurada. Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, sabor ligeramente salada, aroma suave, limpio agradable y bien desarrollado. Color blanco amarillento uniforme, corteza lisa, consistente, bien formada. Forma cilíndrica o cuadrado achatada. Peso por unidad: panes de 3 kilogramos.</p> <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes: si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Vencimiento (día/mes/año). N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes.</p> <p><b>Envase:</b> Limpio, sano, herméticamente cerrado, sin imperfecciones, sin exceso de suero de la leche.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p> | Unidad | Kilo | Panes de 3 kilogramos envasados al vacío.  |
| 96 | Yogur dietético saborizado | <p><b>Características:</b> producto de la leche coagulada, obtenido por fermentación láctica mediante la acción de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> a partir de la leche pasteurizada o leche concentrada. Contenido mínimo de grasa igual o menor a 1,0% m/m. Saborizado (vainilla, coco, durazno y frutilla).</p> <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 150 gramos.</p>   | Unidad | Kilo | Vasos de plástico hasta 150 gramos contenidos en cajas de plástico con divisorias. |



|    |                         |  |        |      |  |
|----|-------------------------|--|--------|------|--|
|    |                         | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento y % de grasa. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; Si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Vencimiento (día/mes/año). N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes.</p> |        |      |  |
|    |                         | <p><b>Envase:</b> potes de plástico, herméticamente cerrados, limpios y sanos sin abolladuras</p>  |        |      |  |
|    |                         | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado, refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  |        |      |  |
| 97 | Yogur entero saborizado | <p><b>Características:</b> producto de la leche coagulada, obtenido por fermentación láctica mediante la acción de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> a partir de la leche pasteurizada o leche concentrada. Contenido mínimo de grasa 3,0% m/m. Saborizado (vainilla, coco, durazno y frutilla).</p>   | Unidad | Kilo | Vasos de plástico hasta 150 gramos contenidos en cajas de plástico con divisorias. |
|    |                         | <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 150 gramos.</p>   |        |      |  |
|    |                         | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes; si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad según corresponde el producto. Condiciones de conservación. Identificación del lote. Vencimiento (día/mes/año). N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes.</p>              |        |      |  |
|    |                         | <p><b>Envase:</b> potes de plástico, herméticamente cerrados, limpios y sanos sin abolladuras.</p>   |        |      |  |
|    |                         | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado, refrigerado a 2° hasta 4° C en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>  |        |      |  |
| 98 | Carne molida al vacío   | <p><b>Características:</b> Parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Color rojo intenso. <b>Contenido de grasa 90/10</b>, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador.</p>   | Bolsa  | Kilo | Envasadas al vacío, por unidad, contenidas en cajas de plástico.                   |
|    |                         | <p><b>Peso por unidad:</b> mínimo de 1 kilogramos.</p>   |        |      |  |
|    |                         | <p><b>Rotulado:</b> Fecha de vencimiento clara y visible (día, mes, año). Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente.</p>   |        |      |  |
|    |                         | <p><b>Envase:</b> herméticamente cerradas al vacío por unidad, sin imperfecciones, sin exceso de líquido y sin contenido de aire, limpio, sano, herméticamente cerrado en cajas de plástico.</p>   |        |      |  |
|    |                         |  |        |      |  |

|     |                    |  |       |      |  |
|-----|--------------------|--|-------|------|--|
|     |                    | <p><b>Transporte:</b> 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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>   |       |      |  |
| 99  | Paleta al vacío    | <p><b>Características:</b> Parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador</p> <p><b>Peso por unidad:</b> mínimo de 3 kilogramos.</p> <p><b>Rotulado:</b> Fecha de vencimiento clara y visible (día, mes, año). Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente</p> <p><b>Envase:</b> herméticamente cerradas al vacío por unidad, sin imperfecciones, sin exceso de líquido y sin contenido de aire, limpio, sano, herméticamente cerrado en cajas de plástico.</p> <p><b>Transporte:</b> 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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>  | Bolsa | Kilo | Envasadas al vacío, por unidad, contenidas en cajas de plástico. |
| 100 | Rabadilla al vacío | <p><b>Características:</b> Parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador.</p> <p><b>Peso por unidad:</b> mínimo de 2 kilogramos.</p> <p><b>Rotulado:</b> Fecha de vencimiento clara y visible (día, mes, año). Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente</p> <p><b>Envase:</b> herméticamente cerradas al vacío por unidad, sin imperfecciones, sin exceso de líquido y sin contenido de aire, limpio, sano, herméticamente cerrado en cajas de plástico.</p> <p><b>Transporte:</b> 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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p> | Bolsa | Kilo | Envasadas al vacío, por unidad, contenidas en cajas de plástico. |

|     |                             |   |        |      |  |
|-----|-----------------------------|---|--------|------|--|
| 101 | Lengua                      | <b>Características:</b> Parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador.  | Bolsa  | Kilo | Envasadas al vacío, por unidad, contenidas en cajas de plástico.           |
|     |                             | <b>Peso por unidad:</b> mínimo de 1 kilogramos.   |        |      |  |
|     |                             | <b>Rotulado:</b> Fecha de vencimiento clara y visible (día, mes, año). Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente  |        |      |  |
|     |                             | <b>Envase:</b> herméticamente cerradas al vacío por unidad, sin imperfecciones, sin exceso de líquido y sin contenido de aire, limpio, sano, herméticamente cerrado en cajas de plástico.   |        |      |  |
|     |                             | <b>Transporte:</b> 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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. |        |      |  |
| 102 | Matambre                    | <b>Características:</b> Parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador.  | Bolsa  | Kilo | Envasadas al vacío, por unidad, contenidas en cajas de plástico.           |
|     |                             | <b>Peso por unidad:</b> mínimo de 2 kilogramos.   |        |      |  |
|     |                             | <b>Rotulado:</b> Fecha de vencimiento clara y visible (día, mes, año). Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente  |        |      |  |
|     |                             | <b>Envase:</b> herméticamente cerradas al vacío por unidad, sin imperfecciones, sin exceso de líquido y sin contenido de aire, limpio, sano, herméticamente cerrado en cajas de plástico.   |        |      |  |
|     |                             | <b>Transporte:</b> 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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen. |        |      |  |
| 103 | Muslo de pollo (sin cadera) | <b>Características:</b> tejido muscular procedente del pollo. Color levemente rosado, olor suave y característico de carne de pollo fresca, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados.  | Bovina | Kilo | En bovinas cerradas con sello del origen, contenidas en cajas de plástico. |
|     |                             |   |        |      |  |

|     |   |  |         |       |  |
|-----|---|--|---------|-------|--|
|     |   | <p><b>Peso por unidad:</b> entre 350 a 400 gramos, sin cadera. <b>Rotulado:</b> Fecha de vencimiento no inferior a 6 días en el momento de la recepción. Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente.</p>  |         |       |  |
|     |   | <p><b>Envase:</b> bovinas selladas de origen, limpias. <b>Transporte:</b> 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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>   |         |       |  |
| 104 | Pechuga de pollo fresca (deshuesada sin piel) | <p><b>Características:</b> tejido muscular procedente del pollo. Deshuesada y sin piel. Color levemente rosado, olor suave y característico de carne de pollo fresca, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados.</p>   | Bovina  | Kilo  | En bovinas cerradas con sello del origen, contenidas en cajas de plástico.                         |
|     |   | <p><b>Peso por unidad:</b> entre 400 a 500 gramos.</p>   |         |       |  |
|     |   | <p><b>Rotulado:</b> Fecha de vencimiento no inferior a 6 días en el momento de la recepción. Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente.</p>  |         |       |  |
|     |   | <p><b>Envase:</b> bovinas selladas de origen, limpias. <b>Transporte:</b> 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 temperatura no superior a 4 °C manteniendo la cadena de frío. Certificado de habilitación del transporte expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>   |         |       |  |
| 105 | Helado cremoso                                | <p><b>Características:</b> Helado cremoso sabor vainilla y chocolate en potes individuales.</p>  | Potes.  | Kilo. | Potes hasta 200 gramos.  |
|     |   | <p><b>Rotulado:</b> En el cuerpo del envase lista de ingredientes, fecha de vencimiento legible (día, mes, año). N° de R.E., R.S.P.A. vigentes.</p>  |         |       |  |
|     |   | <p><b>Transporte:</b> En contenedores conservadores cubiertos con hielo, en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>   |         |       |  |
| 106 | Tilapia congelados                            | <p><b>Características:</b> Filetes congelados sin escamas, eviscerado, libre de sangre, no presenta sabores y olores extraños.</p>   | Paquete | Kilo  | Bolsas de polietileno, herméticamente sellados en conservadores de temperatura cubierto con hielo. |
|     |   | <p><b>Peso por unidad:</b> hasta 500 gramos.</p>   |         |       |  |
|     |   | <p><b>Rotulado:</b> Nombre del alimento. Contenido peso neto. País de origen. Información nutricional. Lista de ingredientes (salvo que se trate de alimento con un único ingrediente). Condiciones de conservación Identificación del lote. Fecha de vencimiento no inferior a 2 meses en el momento de la recepción. Nombre del establecimiento. N° de certificado de habilitación del Establecimiento expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) vigente. N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes.</p> |         |       |  |
|     |   | <p><b>Envase:</b> Paquetes de bolsas de polietilenos, herméticamente sellados</p>  |         |       |  |

|     |          |   |        |      |   |
|-----|----------|---|--------|------|---|
|     |          | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. En contenedores conservadores de temperatura cubierto con hielo.</p>  |        |      |   |
| 107 | Galletas | <p><b>Características:</b> Masa de levadura con 100% de harina 000, 15-20% de margarina, 2-3% de azúcar, 2% de sal y 0.5-1% de anís. Miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión</p> <p><b>Peso por unidad:</b> 40 a 42 gramos.</p> <p><b>Rotulado:</b></p> <p><b>En el envase primario (bolsitas individuales):</b> contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible.</p> <p><b>En el envase secundario:</b> Nombre del alimento, Nombre del establecimiento. N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes</p> <p><b>Envase:</b></p> <p><b>Envase primario</b> cada unidad en una bolsita de polipropileno bio orientado termo sellado, limpio, sano e inviolable.</p> <p><b>Envase secundario</b> bolsas de hasta 2 Kg, termos sellados, limpios, sanos e inviolables, transportadas en cajas de plástico de panadería.</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p> | Bolsas | Kilo | <p>Bolsitas individuales en bolsas de hasta 2 kilogramos transportadas en cajas de plástico de panadería.</p> |
| 108 | Palitos  | <p><b>Características:</b> Masa de levadura con 100% de harina 000, 20% de margarina, 2% de azúcar y 2% de sal. Miga porosa, crocante, seca y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Debe ser de olor y color agradable. Largor mínimo 10 cm con volumen bien desarrollado de forma homogénea y rectilínea. <b>Peso por unidad:</b> 6 a 7 gramos.</p> <p><b>Peso por envase primario:</b> 40 a 42 gramos.</p> <p><b>Peso por envase secundario:</b> hasta 2 kilogramos.<br/><b>Rotulado:</b></p> <p><b>En el envase primario (bolsitas individuales):</b> contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible.</p> <p><b>En el envase secundario:</b> Nombre del alimento, Nombre del establecimiento. N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes</p> <p><b>Envase:</b></p> <p><b>Envase primario</b> cada unidad en una bolsita de polipropileno bio orientado termo sellado, limpio, sano e inviolable.</p>   | Bolsas | Kilo | <p>Bolsitas individuales en bolsas de hasta 2 kilogramos transportadas en cajas de plástico de panadería.</p> |

|     |                    |  |        |      |  |
|-----|--------------------|--|--------|------|--|
|     |                    | <p><b>Envase secundario:</b> bolsas de hasta 2 Kg, termos sellados, limpios, sanos e inviolables, transportadas en cajas de plástico de panadería.</p>   |        |      |  |
|     |                    | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>  |        |      |  |
| 109 | Palitos integrales | <p><b>Características:</b> Masa de levadura con 70% de harina 000, 30% de harina integral, 20% de margarina, 2% de azúcar y 2% de sal, sin melaza con colorante caramelo permitido. Miga porosa, crocante, seca y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Debe ser de olor y color agradable. Largor mínimo 10 cm con volumen bien desarrollado de forma homogénea y rectilínea.</p> | Bolsas | Kilo | Bolsitas individuales en bolsas de hasta 2 kilogramos transportadas en cajas de plástico de panadería. |
|     |                    | <p><b>Peso por unidad:</b> 6 a 7 gramos.</p>   |        |      |  |
|     |                    | <p><b>Peso por envase primario:</b> 40 a 42 gramos.</p>  |        |      |  |
|     |                    | <p><b>Peso por envase secundario:</b> hasta 2 kilogramos.<br/><b>Rotulado:</b></p>   |        |      |  |
|     |                    | <p><b>En el envase primario (bolsitas individuales):</b> contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible.</p>  |        |      |  |
|     |                    | <p><b>En el envase secundario:</b> Nombre del alimento, Nombre del establecimiento. N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes</p>  |        |      |  |
|     |                    | <p><b>Envase:</b></p>  |        |      |  |
|     |                    | <p><b>Envase primario:</b> cada unidad en una bolsita de polipropileno bio orientado termo sellado, limpio, sano e inviolable.</p>   |        |      |  |
|     |                    | <p><b>Envase secundario:</b> bolsas de hasta 2 Kg, termos sellados, limpios, sanos e inviolables, transportadas en cajas de plástico de panadería.</p>   |        |      |  |
|     |                    | <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>   |        |      |  |
| 110 | Pancito de viena   | <p><b>Características:</b> Masa de levadura con 100% de harina 000, 10% de margarina, 8-10% de azúcar, 1.5% leche en polvo y 2% de sal. Preferiblemente producir por el proceso de esponja. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión.</p>  | Bolsas | Kilo | Bolsitas individuales en bolsas de hasta 2 kilogramos transportadas en cajas de plástico de panadería. |
|     |                    | <p><b>Peso por envase primario:</b> 40 a 42 gramos.</p>  |        |      |  |
|     |                    | <p><b>Rotulado:</b></p>  |        |      |  |
|     |                    | <p><b>En el envase primario (bolsitas individuales):</b> contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible.</p>  |        |      |  |
|     |                    | <p><b>En el envase secundario:</b> Nombre del alimento, Nombre del establecimiento. N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes</p>  |        |      |  |

|     |                  |   |        |      |   |
|-----|------------------|---|--------|------|---|
|     |                  | <b>Envase:</b><br><br><b>Envase primario</b> cada unidad en una bolsita de polipropileno bio orientado termo sellado, limpio, sano e inviolable.<br><br><b>Envase secundario</b> bolsas de hasta 2 Kg, termos sellados, limpios, sanos e inviolables, transportadas en cajas de plástico de panadería.<br><br><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos   |        |      |   |
| 111 | Pancito integral | <b>Características:</b> Masa de levadura con 65% de harina 000, 30% harina integral, 5% de salvado, 8-10% de margarina y 2% de sal, sin melaza con colorante caramelo permitido. Miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Preferiblemente producir por el proceso de esponja. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión.<br><br><b>Rotulado:</b><br><br><b>En el envase primario (bolsitas individuales):</b> contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible.<br><br><b>En el envase secundario:</b> Nombre del alimento, Nombre del establecimiento. N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes<br><br><b>Envase:</b><br><br><b>Envase primario</b> cada unidad en una bolsita de polipropileno bio orientado termo sellado, limpio, sano e inviolable.<br><br><b>Envase secundario</b> bolsas de hasta 2 Kg, termos sellados, limpios, sanos e inviolables, transportadas en cajas de plástico de panadería.<br><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos | Bolsas | Kilo | <b>Bolsitas individuales en bolsas de hasta 2 kilogramos transportadas en cajas de plástico de panadería.</b> |

## De las MIPYMES

Para los procedimientos de Menor Cuantía, este tipo de procedimiento de contratación estará preferentemente reservado a las MIPYMES, de conformidad al artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas". Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 5° de la Ley N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio

## Plan de entrega de los bienes

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

**CRONOGRAMA SEMANAL DE ENTREGA DE ITEMS:**

| ALIMENTOS/ITEMS   | DÍAS  |
|---|---|
| Panificados<br>Ítems: 107, 108, 109, 110 y 111.   | Lunes,<br>Miércoles y<br>Viernes                    |
| Alimentos perecederos y carnes rojas (hortalizas, frutas, refrigerados y congelados)<br>Ítems: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34 y 35.<br>Refrigerado: 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105 y 106<br><br>Refrigerado: 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 102, 103. | Martes y jueves                                     |
| Alimentos no perecederos (alimentos envasados que no requieren refrigeración) Ítems: 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76 y 77  | Miércoles   |
| Carne blanca (Pollo) Ítems: 103 y 104.  | Lunes, Martes,<br>Miércoles,<br>Jueves y<br>Viernes |

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

En la entrega antes de recibir los insumos se procederá a su inspección y verificación para recibir o rechazar de acuerdo al cumplimiento de las especificaciones técnicas y demás documentos del Contrato, en cuanto a cantidad, calidad, origen, procedencia, certificados sanitarios para productos, subproductos y derivados expedido por SENACSA para las carnes rojas y blancas. Una vez cumplida la Orden de Entrega de insumos, se elaborará el Acta de Recepción de conformidad expedida por la Sección Cocina del Hospital Central con el V° B° del Administrador del Contrato.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.



2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado. Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.
3. La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
- El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.
- Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.
3. La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

| INDICADOR         | TIPO              | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA  |
|-------------------|-------------------|---|
| Nota de Remisión  | Nota de Remisión  | Los días de entrega preestablecidos en la Orden de entrega emitidas por el administrador del Contrato |
| Acta de Recepción | Acta de Recepción | Día lunes posterior al cierre de la recepción definitiva.   |

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

## CONDICIONES CONTRACTUALES

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

### Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.
3. Limitación de Dispensas:
  - a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
  - b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

### Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

### Documentación requerida para la firma del contrato

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

#### 1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

#### 2. Documentos. Consorcios

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

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

### Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

### Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo, salvo prueba en contrario, de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirán siendo de propiedad de dichos terceros.
2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:
  - a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
  - b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

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

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.
4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.
5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.
6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

## Transporte

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

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

No Aplica

## Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.
2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.
3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.
4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:
  - a. La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
  - b. Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
  - c. Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o
  - d. Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.
5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.
6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

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

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.
2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

## Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

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

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

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

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

25 (veinticinco) meses.

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

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

## Formas y condiciones de pago

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

### 1. Documentos Genéricos:

1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS).

Los pagos de la presente Licitación realizará vía acreditación en cuenta bancaria se realizará por lo efectivamente entregado o los servicios prestados dentro de los sesenta (60) días calendario, de la presentación de los documentos aceptados, exigidos para el pago. La solicitud deberá ser aceptada o rechazada, a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

Documentos exigidos para el pago:

1. Nota de Solicitud de Pago (NSP) conforme al modelo adjunto
2. Copia de la póliza de seguro de fiel cumplimiento de contrato
3. Factura Crédito.
4. Certificado de Cumplimiento Tributario.
5. Acta de recepción final, debidamente firmadas por el/los Jefe/s de la dependencia que recibió los bienes y/o servicios con el V° B° del administrador del Contrato.
6. Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social vigente.

### Observaciones:

- El IPS no liberará ningún desembolso a favor de ninguna empresa que no se encuentre al día en el pago de sus compromisos con el IPS.
- El proveedor deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago vía acreditación en cuenta bancaria.
- La Dirección de Tesorería corroborará si la Empresa se encuentra al día con el Pago del Aporte Obrero Patronal.
- *Cada monto facturado será pasible de las retenciones correspondientes a impuestos a la Renta e IVA, según lo establecido por las disposiciones conforme a la Ley 6380/19. Independiente a*

*estas retenciones impositivas se aplicará una retención equivalente al 0.5 % sobre el monto de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos reflejados en la misma, de acuerdo a lo dispuesto por el Art. 277 de la Ley 7228/23.*

- *La presente licitación es plurianual y el/los pago(s) correspondiente(s) a el/los ejercicio(s) fiscal(es) 20\_\_ y/o 20\_\_ estará(n) sujeto(s) a la aprobación presupuestaria correspondiente*

Contrato abierto por cantidades mínimas y máximas

Asimismo a fines aclaratorios se hace constar que el valor de las cantidades máximas señaladas es nominal y que el compromiso en obligación de pago por parte de la convocante será exclusivamente partiendo de las cantidades mínimas y las cantidades efectivamente entregadas. En consecuencia el oferente adjudicatario no podrá obligar ni reclamar a la convocante la ejecución total del monto nominal, para cuyo caso la convocante podrá solicitar la liquidación del contrato.

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

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

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

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

## Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

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

## Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

## Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

## Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

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

No Aplica

## Reajuste

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

Si durante la vigencia del presente Contrato se verificaren variaciones del salario mínimo oficial, el Instituto de Previsión Social reconocerá un reajuste de precios por el mismo porcentaje de aumento decretado, a partir de la fecha de vigencia de la disposición legal, sobre el ochenta por ciento (80%) del valor de los servicios prestados con posterioridad a la fecha del decreto que establece el reajuste salarial a ser realizados, del presente Contrato, conforme a la siguiente fórmula:

$$PR = PO (0,2 + 0,80 * S)$$

So

**Donde:**

PR = Precio Reajustado

S = Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio de Justicia y Trabajo, vigente en el mes de prestación de los servicios.

So = Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio de Justicia y Trabajo, vigente a la fecha de apertura de ofertas.

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado.

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

## Porcentaje de multas

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

0,10 %

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

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

## Tasa de interés por Mora

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

0,01

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

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

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

## Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

## Convenios Modificatorios

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

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

## Limitación de responsabilidad

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

## Responsabilidad del proveedor

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

## Fuerza mayor

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

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

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

## Causales de terminación del contrato

### 1. Terminación por Incumplimiento

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

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

### 2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

### 3. Terminación por conveniencia

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

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

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

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

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

## Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

## Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.
2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:
  - (i) En la etapa de oferta, se descualificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
  - (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
  - (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
  - (iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
  - (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
  - (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
  - (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
  - (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.
3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

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

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

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

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

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

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

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

No Aplica



## MODELO DE CONTRATO

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

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

## FORMULARIOS

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

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

