REPÚBLICA DEL PARAGUAY

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)
Hospital de Trauma

Nombre de la Licitación:

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS - PLURIANUAL

(versión 2)

ID de Licitación:

465695

Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

02/09/2025

"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley Nº 7021/22."
Versión 3

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	465695	**Nombre de la Licitación:**	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS - PLURIANUAL
Convocante:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)	**Categoría:**	50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Hospital de Trauma	**Tipo de Procedimiento:**	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	PORTAL DE LA DNCP	**Fecha Límite de Consultas:**	10/09/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	HOSPITAL DE TRAUMA	**Fecha de Entrega de Ofertas:**	16/09/2025 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	HOSPITAL DE TRAUMA: 5TO PISO U.O.C	**Fecha de Apertura de Ofertas:**	16/09/2025 09:30

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	ítem	**Anticipo:**	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta cumplimiento total de obligaciones		

Datos del Contacto

Nombre:	ABG. SANTIAGO MARTINEZ	**Cargo:**	JEFE UOC N° 05
Teléfono:	021204800 interno1519	**Correo Electrónico:**	licitaciones@htrauma.gov.py

ADENDA

Adenda

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

SE ADENDA:

Suministros requeridos - especificaciones técnicas - Plan de entrega de los bienes.

Donde dice: Los ítems serán entregas de acuerdo a la necesidad de la convocante.

Debe decir: Las órdenes de compra serán emitidas de acuerdo a la necesidad de la convocante.

Los demás detalles dentro del mismo quedan sin modificación alguna.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Plan de entrega de los bienes

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/465695-adquisicion-alimentos-personas-plurianual/pliego/2/diferencias/1.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 traves 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, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

El Estado, por medio de las actividades de compra de bienes y 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.

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

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán garantizar la no contratación de menores, de conformidad a lo establecido en las normativas legales vigentes, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes deberán cumplir con las disposiciones legales vigentes, garantizando a sus trabajadores condiciones de trabajo dignas y justas. Esto incluye el pago de salarios adecuados, el cumplimiento de cargas sociales, la provisión de uniformes y equipos de protección individual, la bonificación familiar cuando corresponda, el respeto a la jornada laboral y la aplicación de condiciones especiales para quienes desempeñan trabajos insalubres o peligrosos, así como la remuneración correspondiente por jornada nocturna, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes adjudicados deberán adoptar medidas para la creación de empleo local y el uso de suministros locales, siempre y cuando exista viabilidad técnica y económica.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su minimización en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

Los oferentes deberán observar los más altos niveles de integridad, así como altos estándares de conducta de negocios, ya sea durante el procedimiento de licitación o la ejecución de un contrato. En tal sentido, se comprometen a:

- Abstenerse de ofrecer, prometer, entregar o solicitar, de manera directa o indirecta, pagos ilícitos, a funcionarios públicos, con el fin de obtener o mantener un contrato, en todos los casos sea o no una ventaja ilegítima o indebida.
- Abstenerse de solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas de funcionarios públicos o de empleados de sus socios comerciales.
- Promover o fomentar políticas, programas o códigos de conducta orientados a la prevención de la corrupción, promoción de la integridad y fomento de la transparencia dentro de todas sus actividades, sean comerciales o no. Asimismo, podrá promover mecanismos de monitoreo y evaluación de cumplimiento de los mismos.
- Asegurar que todos los recursos destinados a la ejecución de un contrato público provengan de fuentes lícitas.
- Promover estándares de conducta responsable en sus propios proveedores, creando una cadena de suministro ética y sostenible.
- Garantizar que los fondos derivados de una licitación no serán utilizados para fines ilícitos.

Aclaración de los documentos de la convocatoria

1. Consultas electrónicas

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración sobre la convocatoria o el pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) desde el día de la publicación de la convocatoria o de sus adendas, y hasta el plazo establecido por la convocante. Las consultas recibidas deberán ser respondidas y publicadas directamente a través del SICP.

2. Respuestas y aclaraciones

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación. Sin embargo, a los efectos legales, la aclaración será considerada parte integrante del documento cuyo contenido aclare.

3. Adendas y prórrogas del tope para consultas.

Cuando la Convocante modifique especificaciones técnicas, criterios de evaluación u otros aspectos sustanciales del pliego de bases y condiciones, deberá prorrogar de manera obligatoria el

tope para la realización de consultas, a fin de garantizar los plazos de difusión mínimos establecidos en la reglamentación de la DNCP.

4. Emisión de aclaraciones sobre Adendas

Cuando se prorrogue el plazo tope de consultas debido a una adenda modificatoria de las bases y condiciones, la convocante deberá analizar únicamente las consultas que se refieran al contenido de la adenda. En caso de recibir consultas relacionadas con lo establecido en las bases originalmente, la convocante no estará obligada a analizarlas, debiendo el oferente remitirse a las bases originales.

5. Junta de aclaraciones

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 realizadas, 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 diferirlas para responderlas conforme a los plazos de respuesta o emisión de adendas. En todos los casos, se deberá levantar un acta circunstanciada.

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.

5. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Ofertas sea instrumentada a través de Declaración Jurada, deberá estar firmada en todas sus páginas.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas 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 prevista.

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. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

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 para un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse en diferentes partidas de manera individual o como miembro de otro consorcio.

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.

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

No Aplica

Lista de Precios

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

    a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.

b) 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 todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.

c) 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 al listado de items.

d) 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 al listado de items.

e) En todos los casos, independiente al sistema de adjudicación, el oferente deberá indicar el CPEN respectivo al ítem ofertado, en caso de contar. Dicho atributo tendrá carácter formal siendo susceptible de aclaraciones por parte del comité de evaluación.

2. Los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente, de acuerdo a lo previsto en el SICP y según se detalla a continuación:

a) 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;

b) 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;

c) 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 perciba 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:

En guaraníes para todos los oferentes.

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:

No Aplica

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, RUC 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.

Para los casos de consorcios con acuerdo de intención, los sobres deberán contemplar el RUC provisorio generado en el Registro de Proveedores.

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.

En caso de la utilización del módulo de ofertas electrónicas, la misma se regirá por las disposiciones establecidas en la normativa vigente y la guía de ofertas electrónicas.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante deberá dejar constancia de ello en el acto de apertura y no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente, sin embargo, cuando el sobre no cuente con el RUC, se podrá subsanar dicha omisión al momento de la presentación.

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.

1. Constancia del Perfil del proveedor.

1.1 Ofertas físicas

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor que contiene el reporte de los documentos obrantes en el Registro. Con su presentación en la oferta, dicha constancia reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Será considerada válida la Constancia que se presente con firma manuscrita o electrónica cualificada por él o los representantes legales.

1.2 Ofertas electrónicas

Cuando la presentación de oferta sea electrónica, no será necesaria la presentación física de la Constancia y el oferente deberá sujetarse a la reglamentación vigente en la materia.

2. Confidencialidad de documentos.

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 por:

90

días corridos.

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. Instrumentación y porcentaje

1.1 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 siguientes formas:

a. Garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.

b. Póliza de seguros emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. La póliza deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.

c. En los procedimientos, cuyo monto de estimación de la contratación sea inferior a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones Juradas con certificación de firma por Escribano Público. La certificación de firma podrá corresponder a la misma fecha del documento certificado o a una fecha posterior.

d. En caso de utilizarse el Módulo de Ofertas Electrónicas, las declaraciones juradas serán generadas y firmadas a través del módulo y no requerirán certificación de firmas.

1.2 En los casos de contratos abiertos las garantías se regirán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.

1.3 En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria o Declaración Jurada, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".

2. Garantía de mantenimiento de ofertas en consorcios

2.1. En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas 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 gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.

b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.

3. Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas

3.1. 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 período 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 comprobare 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. 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 será de:

120

días corridos.

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.

El plazo mínimo de validez será de al menos 30 días posteriores al plazo de validez establecido para las ofertas.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

El oferente podrá indicar junto con la oferta las personas a ser subcontratadas, o, en la etapa contractual previa a la autorización por parte de la contratante. El formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, deberá ser presentado de acuerdo a la etapa en la que se indique la subcontratación, siendo susceptible de evaluación respecto a las inhabilidades del Art 21 de la Ley N° 7021/22.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Ofertas físicas.

1.1 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.

1.2. 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) Realizadas antes del plazo límite establecido para el acto de apertura de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con “RETIRO”, y;

c) Realizadas antes del plazo límite establecido para la presentación de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con “SUSTITUCIÓN” o “MODIFICACIÓN”.

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

1.3. Ninguna oferta podrá ser retirada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para el acto de apertura y la expiración del período 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.

1.4. Ninguna oferta podrá ser sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período 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.

2. Ofertas electrónicas.

2.1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada, hasta antes de la fecha límite de presentación y apertura de ofertas, para ello deberá sujetarse a la reglamentación pertinente.

Apertura de ofertas

1. Desarrollo del acto de apertura de ofertas.

1.1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas en acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

1.2. 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.

1.3. Primero la convocante deberá verificar que los oferentes se encuentren inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado conforme con los datos previstos en el sobre. En caso de que un oferente no inscripto en el Registro haya presentado una oferta, la convocante deberá dejar constancia en el acta de apertura electrónica. El sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. Esta disposición no será aplicable a los procedimientos que utilicen el módulo de ofertas electrónicas.

1.4. Luego 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.

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. 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.

1.8. 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.

2. Comunicación del acta de apertura.

2.1. 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.

2.2. 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

1. Difusión de la visita

La visita o inspección técnica deberá fijarse de forma previa a la fecha tope de consulta, previendo como mínimo el plazo de difusión de (02) dos días hábiles. En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, 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.

Cuando por la naturaleza o complejidad de la contratación sea imprescindible la realización de la visita técnica, la convocante podrá establecer la obligatoriedad de dicha visita a través del SICP. En estos casos no se aceptará la presentación de la declaración jurada.

2. Desarrollo de la visita.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes. Los representantes de los oferentes que asistan a la visita 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:

SI APLICA. NO SERÁ PRESENTADA NINGUNA MUESTRAS DURANTE LA APERTURA DEL PROCESO. *LA SOLICITUD DE ÉSTAS QUEDARÁ A CARGO DEL COMITÉ EVALUADOR, EL CUAL TENDRÁ A SU CARGO ANALIZAR LA NECESIDAD EN CUANTO A LA SOLICITUD DE LAS MUESTRAS, SEGÚN EL CRITERIO UTILIZADO PARA ANALIZAR LAS OFERTAS. EN CASO DE NECESITAR MUESTRA DE ALGÚN PRODUCTO, ÉSTE SERÁ SOLICITADO POR EL COMITÉ EVALUADOR DURANTE EL PROCESO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y MEDIANTE NOTA REMITIDA AL CORREO OFICIAL DECLARADO POR LA EMPRESA, ESTABLECIENDO EL PLAZO Y LOS REQUISITOS PARA DICHA PRESENTACION, A RAZON DE FACILITAR EL ANÁLISIS DE LAS OFERTAS PRESENTADAS.*

En caso de ser solicitadas, las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de la oferta y deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y plazo fijado por la convocante en este apartado. 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:

2 días habiles

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:

El plazo de validez de la garantía de los bienes será el siguiente: Con respecto al vencimiento de los ítems ofertados hasta los 12 meses a partir de la recepción, con la posibilidad de presentación de una carta compromiso de cambio. No aplica para las verduras, alimentos precederos o productos frescos.

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 guaranies, 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 el artículo 21 de 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.

Conflicto de Interés

1. Deber de Abstención del funcionario ante un posible conflicto de interés. El funcionario público que participe en el procedimiento de contratación deberá abstenerse de intervenir, de manera directa o indirecta, en los asuntos en los que su actuación esté comprendida en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22. A tales efectos, deberá comunicar a su superior jerárquico o a la máxima autoridad institucional que se encuentra inmerso en uno de los supuestos legales, detallando la situación particular. En caso que corresponda, el superior jerárquico o la máxima autoridad institucional tendrá por aceptada la abstención apartando al funcionario y, de ser necesario, designará al sustituto. Se deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado.

2. Apartamiento del funcionario por la Entidad Convocante. Enterada la Convocante de que existe un conflicto de interés respecto a un funcionario público que ha sido designado o requerido para intervenir o que interviene en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, y no mediando la abstención expresa del funcionario, deberá apartarlo del asunto particular, detallando la situación que configura el conflicto de interés. La Convocante deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado. Se procederá a la designación del sustituto, en los casos que correspondiere.

3. Actuaciones tras la detección de un conflicto de interés. Si la Entidad Convocante detectare que un funcionario público comprendido en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22 tuvo intervención en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, adoptará las medidas que correspondan. La Convocante podrá subsanar las actuaciones en sede administrativa o revocarlas, según corresponda. Deberá dejarse constancia por escrito de todo lo actuado y comunicarse a la DNCP. La DNCP podrá, de oficio o por denuncia fundada, realizar las investigaciones que resulten pertinentes, a fin de verificar presuntos hechos que podrían constituir conflicto de intereses y/o irregularidades en contravención con el artículo 17 de la Ley N° 7021/22, conforme las atribuciones conferidas en el artículo 132 de la Ley.

4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. La convocante deberá verificar la "Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento" presentada por el oferente al momento de la oferta en cumplimiento de su obligación de comunicar o denunciar la existencia de posibles conflictos de intereses, de conformidad al artículo 17 de la Ley 7021/22. De comprobarse la omisión, falsedad o inexactitud de la información proporcionada y declarada en la Declaración la Convocante analizará si se configura un conflicto de interés en los términos del artículo 17 de la Ley 7021/22 y emitirá las directrices que correspondan acorde a la etapa del procedimiento de contratación. Además, la Convocante podrá resolver la descalificación de la oferta y/o rescisión del contrato respectivo.

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. Esta declaración forma parte del formulario de oferta.

Serán rechazadas 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, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

2° Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incursos en las causales previstas en el Art 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 d) y e) del artículo 21 de la Ley, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.

4° Si se constatara que alguna 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 contratar con el Estado, 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, en el Registro de Proveedores del Estado, 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 h), i), y j) de la Ley 7021/22, además la convocante se encuentra facultada de solicitar informes internos institucionales para el cotejo de la información con respecto a los incisos mencionados. La declaración jurada deberá contar con información vigente al momento de la presentación de las ofertas y el oferente será responsable de la actualización del documento que obre en el registro de proveedores del Estado. En caso de que el oferente no cuente con dicho Formulario en su registro, la Convocante procederá a solicitarlo durante la etapa de evaluación de ofertas. Si el oferente no responde el pedido o no remite el citado Formulario, se procederá al rechazo de la oferta.

6º 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 sancionados de la DNCP.

7º El comité verificará en fuentes públicas de información de libre acceso, si el oferente o sus integrantes, se encuentran en los demás supuestos contenidos en el artículo 21 de la Ley Nº 7021/22, pudiendo utilizar como guía instructiva el documento aprobado por la DNCP. En caso de requerirse, el comité podrá solicitar aclaración al oferente sobre la vigencia de la información obrante en las fuentes respectivas.

8° En caso de que aplique la subcontratación y que el oferente haya presentado el formulario de personas a subcontratar/subcontratadas junto con la oferta, el Comité de Evaluación de Ofertas deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley Nº 7021/22, pudieron requerir al oferente la información que sea necesaria.

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

Para 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:

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:

Item/Descripción del Bien/ Precio costo con el proveedor/Impuestos/Traslado/Gastos varios/Utilidad/ Precio Unitario (IVA Incluido)

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.

Cuando la Convocante requiera el desglose con el propósito de facilitar el análisis y comparación de las ofertas, el oferente deberá ajustarse a la estructura mínima establecida y, en caso de considerarlo pertinente, podrá complementarla e incluir una explicación detallada o parámetros que permitan aclarar aspectos puntuales de su composición y/o sustentar la razonabilidad de sus precios.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

a) Oferentes. A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.

Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.

El CPEN será intransferible, no obstante, exclusivamente en caso de productos y bajo autorización expresa del titular del certificado, éste podrá ser utilizado por terceros para la presentación de ofertas en el marco de un procedimiento de contratación, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación respectiva.

b) Oferentes en Consorcio:

b.1. Provisión de Bienes. El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

b.2. Provisión de Servicios. (se entenderá por el término “servicio” aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno

de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado

Requisitos documentales para la 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. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)
5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. **(**)**
6. Certificado de Cumplimiento Tributario. **(**)**
7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. **(**)**
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.
a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución, según el tipo de sociedad y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. **(*)**
b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (**)
c. 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 en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar a la persona jurídica, 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 en formación.
a. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio, en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio en formación y que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención para consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): I. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por escritura pública, o II. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por acuerdo privado. Cada integrante del consorcio que sea persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes. (Personas Físicas) y, las personas jurídicas domiciliadas en Paraguay deberán presentar los documentos requeridos para Oferentes (Personas Jurídicas).
c. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes) (*).
8.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.
a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*): i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. ii. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).

Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).

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. La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente, en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

Respecto al punto 3, cuando el oferente se encuentre activo sin movimiento, deberá presentar la documentación respaldatoria expedida por autoridad competente. En caso de no contar con personal subordinado por tratarse de un consultor individual, el oferente deberá presentar el certificado de no hallarse inscripto en el IPS.

Capacidad Financiera

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

Para contribuyentes de IRE GENERAL :

Deberán cumplir los siguientes parámetros:

- Ratio de Liquidez: Activo Corriente/Pasivo Corriente. Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio los últimos tres años (2022, 2023 y 2024).
- Endeudamiento: Pasivo Total/Activo Total. No deberá ser mayor a 0,80 en promedio los últimos tres años (2022, 2023 y 2024).
- Rentabilidad: Utilidad del Ejercicio/Capital El promedio de los tres últimos años no deberá ser negativos (2022, 2023 y 2024).

Para contribuyentes de IRE SIMPLE:

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- Eficiencia: Ingreso/Egreso. Deberá ser mayor o igual que 1, en promedio los últimos tres años (2022, 2023 y 2024).

Para contribuyentes de IRP/ IRP-RSP:

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- Eficiencia: Ingreso/Egreso. Deberá ser mayor o igual que 1, en promedio los últimos tres años (2022, 2023 y 2024).

Para contribuyentes exclusivamente del IVA General:

- Deberán cumplir el siguiente parámetro: 1. Eficiencia: Ingreso/Egreso. Deberá ser mayor o igual que 1, en promedio los últimos (6) meses

Observación: para hallar el promedio de los 3 años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años. En caso de empresas que tengan menos años de antigüedad el promedio se realizará tomando en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los casos se utilizarán dos decimales.

Para los Consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera).

OBSERVACION TODAS ESTAS DOCUMENTACIONES DEBERAN SER PRESENTADOS LO ENVIADO A LA SET.

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

a. Estados financieros de los años (2022, 2023 y 2024), para contribuyentes del IRE General.
b. Formularios 501 de los años (2022, 2023 y 2024), para contribuyentes del IRE Simple.
c. Formularios 515 de los años (2022, 2023 y 2024), para contribuyentes del IRP/ IRP RSP
d. Declaración Jurada Formulario 120 IVA General de los últimos 6 meses

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en Provisión de Alimentos para Personas, Contratos y/o facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al *50* % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: últimos 3 (tres) años **(2022, 2023 y 2024).-**

La actividad comercial, industrial o de servicios debe estar vinculada con el tipo de bienes o servicios a contratar.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.

Se deberá acreditar que el giro comercial de la empresa corresponde al procedimiento de contratación ofertado, para lo cual deberá presentar copia simple y legible del documento que acredite la actividad comercial, industrial o de servicio, pudiendo ser: la constancia de RUC, patente municipal o documentos constitutivos, siempre que de la documentación se desprenda su actividad comercial y la correspondencia al procedimiento objetado. Cuando no resulte aplicable la constancia de RUC o la patente municipal, el oferente deberá manifestar y justificar esta condición en su oferta y presentar otra documentación a los efectos de acreditar el giro comercial.

Capacidad Técnica

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

- Deberán declarar que los bienes ofertados cumplen con la totalidad de las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que cuentan con capacidad de entrega en tiempo y forma de los bienes cotizados.
- Deberán declarar que cuentan con Cámara Frigorífica, para aquellos que cotizan productos cárnicos; y, con depósitos adecuados y en condiciones salubres óptimas, para quienes cotizan productos de almacén. (El Comité Evaluador podrá constituirse en los locales de los oferentes para su verificación in situ).
- Deberán declarar que cuentan con transporte apropiado para entrega de los productos en condiciones sanitarias óptimas.
- Deberán demostrar que cuentan con las habilitaciones requeridas por las autoridades nacionales para cotizar los productos.
- Deberán presentar certificado de buen cumplimiento de contrato con Instituciones públicas donde se hay presentado; y con la convocante si hubiera tenido adjudicaciones.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

Declaración Jurada que los bienes ofertados cumplen con la totalidad de las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que cuentan con capacidad de entrega en tiempo y forma de los bienes cotizados.

- Declaración jurada de contar con Cámara Frigorífica (para quienes cotizan productos cárnicos); y, con depósitos adecuados y en condiciones salubres óptimas (para quienes cotizan productos de almacén).

- Declaración jurada de contar con transporte apropiado para entrega de los productos en condiciones sanitarias óptimas.

- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN s/ Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente a la fecha de la presentación de ofertas.

- Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).Debe estar vigente a la fecha de la presentación de ofertas.

- Certificado de habilitación del transporte (vehículos), expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Debe estar vigente a la fecha de la presentación de ofertas. (para quienes coticen productos cárnicos).

- En caso de contar con matadero, copia de habilitación emitida por SENACSA y del certificado de registro de firmas. (aplica para los ítems 36 AL 45). Debe estar vigente a la fecha de la presentación de ofertas.

- Certificado de Habilitación de vehículos destinados al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que cotice productos: CARNE AVÍCOLA (BLANCA), HUEVO y LÁCTEOS.

- Certificado de buen cumplimiento de contrato con Instituciones públicas donde se hay presentado; y con la convocante si hubiera tenido adjudicaciones.

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.

El comité de evaluación podrá solicitar aclaración respecto al CPEN, cuando se deba a omisiones o errores formales en la lista de precio, debiendo el oferente limitarse a responder a la solicitud de aclaración remitiendo el formulario respectivo anexo al Pliego.

Disconformidades, 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 moneda extranjera 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, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios 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.

Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la publicación de los documentos en el SICP, 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. Dicha notificación, al tiempo de la publicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado de la adjudicación y el informe de evaluación respectivo.

En casos excepcionales regulados por la DNCP, las Convocantes podrán dar a conocer el resultado por otros medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, remitiendo junto a la notificación, la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 82 del Decreto.

En caso de que la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, ésta deberá contar con la mención de haberse acompañado el informe de evaluación y la resolución de adjudicación correspondientes y con el acuse de recibo. De no contar con este último, se considerará que la notificación fue realizada en la fecha de publicación de los documentos relativos al resultado en el SICP.

En caso de que la convocante opte por la notificación por correo electrónico, se considerará que el oferente ha sido debidamente notificado desde el día siguiente de la notificación, en consecuencia, no se requerirá del acuse de recibo por parte del oferente.

La solicitud del Informe de Evaluación suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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 regirá de conformidad a la cláusula de adendas y convenios modificatorios.

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 llamado a ser publicado.
- Sr. Luis Sciacca, Jefe del Dpto. de Suministros del Hospital de Trauma "Manuel Giagni".
- Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.
- *Se solicita la Adquisición de alimentos para pacientes internados de escasos recursos económicos y personal de guardia (medicos, efermeras, bioquimicos, tecnicos) quienes cubren guardias de diferentes horarios diurnas y nocturnas en el hospital.*
- Justificar la planificación. (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal).
- *Es una necesidad Periódica a los efectos de dar abastecimiento en el presente ejericio fiscal y primer trimestre del siguiente año.*
- Justificar las especificaciones técnicas establecidas.
- *Las especificaciones técnicas responden a los requerimientos emanados por la Unidad requirente; en concordancia con el servicio de nutrición, en cómo de garantía de control, planificación, coordinación y evaluación del menú y almacenamiento de los insumos, conforme a normativas y procedimientos vigentes.*

Especificaciones Técnicas "CPS"

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

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 sirven de referencia para 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. 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”, remitiendo la aclaración respectiva. 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 avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales 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 a la de 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 datos sobre una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá detallar 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	CÓDIGO DE CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO	EE.TT.	U.M	PRESENTACIÓN	CANTIDAD REQUERIDA
			1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO El Vinagre de manzana 100% natural, se obtiene de la fermentación del jugo natural de manzana, es un tipo de vinagre elaborado de la fermentación de los azúcares, bien sea del jugo de manzana o bien de sidra. (SIN MEZCLAS Y SIN ESPECIAS). 2. CARACTERISTICAS GENERALES El vinagre deberá ser química, bilógica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de manzana no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas que no sean apropiadas para el consumo. 2.1. Características organolépticas Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino Olor: característico, penetrante, aroma agradable. Sabor: Acido y picante que puede ser áspero pero no acre. 2.2. Características fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre Asignación de aditivos para la categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL			

1	50171707-001	Vinagre de manzana. Botella de como mínimo 900 hasta 1.000 ml o cm3.	El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones 5- REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino Vencimiento: mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación: Botella de como mínimo 900 hasta 1.000 ml o cm3. 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, fina y/o gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. 2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa. 2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas	Unidad	Botella	220

			Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. 2.2. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 3. METALES PESADOS Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.			
2	50202310-9990	Agua mineral. Bidón x 20 Litros.	**Según plantilla electrónica del SICP.** Cotizar por bidón de 20 litros. 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, fina y/o gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. 2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa. 2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. 2.2. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 3. METALES PESADOS Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	Unidad	Bidón x 20 Lts.	3,900
3	50171551-001	Sal fina Yodada		Kilogramos	Paquete x 5 kg.	400

De acuerdo a las Reglamentaciones, en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

6. REFERENCIAS

- Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08

Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Paquete de 5 kgs.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Sal yodada, fina y/o gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.

2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa.

2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas

Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.

2.2. Características fisicoquímicas

La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

3. METALES PESADOS

4	50171551-002	Sal Gruesa Yodada	Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL De acuerdo a las Reglamentaciones, en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 6. REFERENCIAS - Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08 Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción. **Presentación: Paquete de 5 kgs.** 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se denomina Harina de maíz pre-cocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura. 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: - sabores y olores extraños;	Kilogramos	Paquete x 5 kg.	400

5	50221102-003	Harina de maiz Precocinada	- suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. 2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Color: amarillo o dorado. Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación 2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3- ENVASADO Y TRANSPORTE El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: · Denominación del alimento · Peso Neto	Kilogramos	Bolsa x 5 kg.	800

· Datos del Establecimiento elaborador

· País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

· Lote

· Fecha de vencimiento

· Condiciones de conservación

· Datos del Importador, en caso de productos importados

· Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

· Información Nutricional

· Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el

INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

Vencimiento: Mínimo 8 días desde el momento de la recepción.

Presentación: Bolsas por 5 kilos.

Cotizar por kilogramos.

1. CARACTERÍSTICAS:

Granos enteros, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.

Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

6	50221101-011	Poroto San Francisco	El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.** **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año.** **Presentación: Paquete de 1 kilo.** 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: - sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). 1.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Color: amarillo.	Kilogramos	Paquete x 1 Kg.	250
7	50221001-002	Choclo fresco Desgranado	Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación	Kilogramos	Bolsa x 1 Kg.	360

2- ENVASADO Y TRANSPORTE

El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

Vencimiento: Mínimo 8 días desde el momento de la recepción.

Presentación: Bolsas por 1 Kgr.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica. La margarina solicitada deberá ser apta para la realización de panificados y confituras, sin sal adicionada, conforme el Codex Alimentarius debe contener 80% de Lípidos.

2. OTROS INGREDIENTES Y ADITIVOS:

En la elaboración de la margarina queda permitido el empleo de los siguientes ingredientes: 100% de origen vegetal.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Todas las materias primas e ingredientes utilizados en su elaboración deben ser de calidad alimentaria.

2.1. Características organolépticas

La margarina debe presentarse en forma de emulsión plástica.

- Olor y Sabor: característicos, sin olores y sabores extraños o rancios. Sin sal.

- Color: color blanco uniforme.

2.2- Características fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS:

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

8	50131702-009	Manteca Vegetal. Pote x 500 Gr.	4- ENVASADO: La margarina deberá ser envasada en recipientes impermeables, y transportarse refrigerado, en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino - Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar CODEX STAN 256-2007 **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción** **Presentación: Pote por 500 gramos.** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Unidad	Pote x 500 gr.	400

			Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas). 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1. Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. 2.2- Características organolépticas Deberá cumplir las siguientes condiciones: - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme 2.3. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS PERMITIDOS			
9	50171832-001	Mayonesa. Sachet x 500 Gr.	Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos 4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	Unidad	Sachet	450

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación, cuando corresponda

9. Datos del Importador, en caso de productos importados

10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. Página 49 5.

REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre

Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Sachet de 500 gramos.

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

10	50171830-002	Mostaza. Sachet x 250 Gr.	Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassicanigra L, BrassicajunceaHooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado un recipiente bromatológicamente apto. 2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1- Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. 2.2- Características Organolépticas: Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable. 2.3. Características Fisicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4- Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS PERMITIDOS Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 reglamento técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTMPara Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:	Unidad	Sachet	180

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Sachet por 250 gramos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales.

Tipos de salsa de soja:

- Salsa de soja fermentada naturalmente

- Salsa de soja de corta fermentación

- Salsa de soja sin fermentar

- Salsa de soja mixta

En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados.

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

11	50171831-001	Salsa de soja. Botella x 1 Litro.	3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 11. Información Nutricional	Litros	Botella	150

12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

6. REFERNCIA

- Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.

Vencimiento: Mínimo de 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Envase por 1 litro.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Concentrados de tomate, los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconoce el siguiente concentrado de tomate:

1. Puré de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.

Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

2.2. Características Organolépticas

El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto.

2.3. Características físico-químicas

Los concentrados de tomate, según la clasificación a la que correspondan deberán responder al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio y a los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

12	50171831-002	Pure de tomate. Tetrapack de como mínimo de 500 Gr. hasta 550 Gr.	Los concentrados de tomate deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Los concentrados de tomate podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.	Unidad	Tetrapack	1,300

Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:

- El extracto seco libre de cloruro de sodio.

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981)

Vencimiento: Mínimo de 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Tetrapack o Enlatado de como mínimo de 500gr hasta 550 gr

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias

Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos

El líquido de cobertura podrá contener Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, en cantidad tecnológicamente adecuada

El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente

2.2. Características Organolépticas

Color: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme

Olor y sabor: sin olores, ni sabores extraños

Textura y madurez: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse

2.3. Características Físico-Químicas

13	50221001-003	Arveja Verde Enlatada. Granos Enteros. Peso neto entre 2,9 Kg. hasta 3,1 kg.	El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 2.4 Características Microbiológicas: El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF 3- ADITIVOS ALIMENTARIOS Los productos podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional	Unidad	Lata	100

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino - Norma del Codex para los guisantes (Arvejas) verdes en conserva- CODEX STAN 58-1981

Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción

Presentación: En Lata. Peso neto entre 2,9 Kg. hasta 3,1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.

El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños

El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada

2.1 Características Organolépticas

Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad

Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños

Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos

2.2. Características físico-químicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya

14	50221001-004	Choclo Enlatado. Granos Enteros. Peso neto entre 2,9 Kg. hasta 3,1 kg.	2.3. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto y Peso Escurrido 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10.Condiciones de conservación, cuando corresponda 11.Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.	Unidad	Lata	100

15	50131606-002	Huevo Tipo B. Plancha x 2,5 docenas.	5- REFERENCIAS Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981 Código Alimentario Argentino Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción Presentación: Lata entre 2,9 a 3,1 kilogramos 1 - ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca. Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción	Docena	Plancha	1,000

			En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. **Presentación: en Plancha 30 Unidades** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina fraccionadas en forma circular y comercializados en envases cerrados. 2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO 2.1 Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano 2.2. Características Organolépticas El producto deberá responder a sus características normales, sin sabores ni olores extraños. 2.3. Características físico-químicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según MERCOSUR / GMC / RES Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales. 4. TRANSPORTE El producto deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a temperatura no superior a 10°C. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL			
16	50192901-005	Tapa p/ empanada de 10 cm. diámetro. Paquete x 12 unidades.		Unidad	Paquete x 12 unidades	300

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación

9. Datos del Importador, en caso de productos importados

10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

6-REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- MERCOSUR / GMC / RES Nro 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales

Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.

Presentación: Discos de empanadas de 10 cm diámetro, en Paquete x 12 unidades. Cotizar por paquiete.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares. Deberá contener el edulcorante no nutritivo citado a continuación: Steviol glicósidos (Esteviósido) o Sucralosa

17	50161509-004	Edulcorante con Stevia. Frasco x 250 ml.	**2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO** **2.1 Características Generales** El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Deberá contener como principio activo principal Steviol glicósidos (Esteviósido), o Sucralosa. Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente **3. ADITIVOS ALIMENTARIOS:** En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados en las Resoluciones MERCOSUR Referentes a aditivos alimentarios, en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico. **4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL** El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **5. REFERENCIAS** Código Alimentario Argentino	Unidad	Frasco	300

			Res. GMC MERCOSUR Nº 11/06 **Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO El producto deberá ser molido, tostado, y con buen sabor y aroma a café. 2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO 2.1. Características generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados al consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. 2.2. Características Organolépticas Los productos deben responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. 2.3. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL			
18	50201706-003	Café molido. Paquete x 500 Gr.	El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador	Unidad	Paquete x 500 gr.	150

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Paquetes como mínimo de 500 gramos.

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie Camelliasinensis L. El té destinado a la preparación de infusiones deberá corresponder a Té o té negro, que es el producto obtenido mediante marchitado, enrulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

19	50201711-007	Te. Caja x 25 unidades.	El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en bolsitas o saquitos de material apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té. Deberá estar libre de substancias capaces de conferir mal olor o sabor a la infusión del té. Las bolsitas de papel, en todos sus tipos o variedades, cargadas con el té y mojadas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con Alimentos para pacientes y personal de guardia. Su largo será adecuado para los fines a que se destine. El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente así como también su empaquetado, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. El producto no deberá contener té agotado, averiado, alterado, y no deberá estar adicionado de hojas de vegetales extraños y de cualquier otra substancia. 2.1. Características organolépticas Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. 2.2. Características fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.3. Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	Unidad	Caja x 25 unidades	50

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4. REFERENCIA

- Código Alimentario Argentino

Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Caja x 25 unidades.

Cotizar por caja.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto deberá ser en polvo instantáneo con buen sabor y aroma a chocolate.

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados al consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas.

2.2. Características Organolépticas

20	50161511-001	Chocolate en polvo. Paquete x 400 Gr.	El producto debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. 2.3. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL De acuerdo a las Reglamentaciones arriba citadas en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquetes por 400 gr. como mínimo** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Unidad	Paquete	50

21	50192401-003	Mermelada de Guayaba. Pote x 5 Kg.	Con la denominación genérica de Mermelada de frutas, se entiende el producto pastoso elaborado por la cocción de tamizada de la fruta, con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: Azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, envasado en recipientes bromatológicamente aptos y herméticos. Deberá cumplir las siguientes condiciones: a) El producto terminado tendrá consistencia untable. b) Dicho producto tendrá sabor y aromas propios, sin olores, ni sabores extraños. c) La proporción de frutas no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado. d) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinado por refractometría según la Escala internacional para sacaros). 2. CARACTERISTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. 2.1. Características Organolépticas El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños. 2.2. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya. 2.3. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS	Unidad	Pote	20

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los productos Pre medidos y con lo establecido en Decreto N° 1.635/99 que reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines de Rotulado nutricional.

De acuerdo a las Reglamentaciones arriba citadas en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto y peso Escurrido

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

- Norma paraguaya NP 19 001 02 Mermelada de frutas. Requisitos Generales. Postres.

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Pote x 5kg

1. DESCRIPCIÓN:

22	50192401-006	Durazno en Almíbar. En mitades. Lata x 820 Gr. neto	Producto alimenticio preparado con Durazno en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sea enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año** **Presentación: Lata de 820 gramos neto. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol.	Unidad	Lata	150

23	50202306-001	Jugo en Polvo. Sabores varios. Paquetes x 200 Gr. x 8 Litros.	Podrán contener: - Jugo y Pulpa de frutas deshidratadas - Aromatizantes / Saborizantes autorizados. - Edulcorantes nutritivos - Edulcorantes no nutritivos aprobados por Resoluciones MERCOSUR. - Mezclas de edulcorantes nutritivos y no nutritivos. - Vitaminas y minerales, siempre y cuando la porción de consumo no supere el 100% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de vitaminas y minerales establecida en la Resolución GMC MERCOSUR N° 46/03 Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos Categoría 16 Bebidas analcohólicas. 4. ROTULADO El producto se rotulará: Polvo para preparar bebidas sin alcohol completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante. En el caso de estar adicionadas de edulcorantes artificiales, deberá denominarse como Polvo para preparar bebidas sin alcohol reducidas en calorías o de bajas calorías, según corresponda. El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:	Unidad	Unidad	2,000

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación, cuando corresponda

9. Datos del Importador, en caso de productos importados

10. Instrucciones de preparación del alimento

11. Información Nutricional

12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS

13. En caso de estar adicionado de edulcorantes no nutritivos, deberá consignar las concentraciones de los mismos en mg/100g o 100 cm3 de los edulcorantes no nutritivos empleados

2. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos Categoría 16 Bebidas analcohólicas.

Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Paquete por 200 gr por 8 litros

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas

1.1 PIMIENTA NEGRA

La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del Pipernigrum

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

2.1 Características Generales

24	50171550-010	Pimienta negra molida. Paquete x 1 Kg.	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.). 2.2. Características Organolépticas Las especias deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños 2.3. Características fisicoquímicas Las especias deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 2.4. Características Microbiológicas Las especias deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda	Kilogramos	Paquete	30

			10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS 4. REFERENCIAS Código Alimentario Argentino Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción Presentación: Paquetes por 1 kilogramo 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)			
25	50171550-009	Orégano. Paquete x 1 Kg.	5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 4. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación:Paquete x 1 Kg.**	Unidad	Paquete	10

			1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del Laurusnobilis L. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. El laurel debe presentarse en hojas enteras. 2.2. Características Organolépticas Los productos deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3. Características Fisicoquímicas Los productos deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL			
26	50171550-007	Laurel de España. Paquete x 15 Gr.	El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)	Unidad	Paquete	200

			5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 4. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquete x 15 Gr.** Canela molida, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE.			
27	50171550-001	Canela molida. Paquete x 1 Kg.	**Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquete por 1 kilogramo.** 1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Arroz perlado o glaseado es el que se presenta sin pericarpio, ni aleurona, que se abrillante por fricción con aceite, glucosa y/o talco. 2- CARACTERISTAS 2.1- Características Generales: El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. 2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	Kilogramos	Paquete	6

28	50221101-001	Arroz entero Glaseado. Tipo l.	El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsa de 5 kilogramos.** **Cotizar por kilogramos**	Kilogramos	Bolsa x 5 kg.	3,600
29	50192902-001	Fideo mostacholi	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Kilogramos	Bolsa x 5 kg.	300
30	50192902-001	Fideo tirabuzón	-	Kilogramos	Bolsa x 5 kg.	200
			Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémolas o semolina, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros Alimentos para pacientes y personal de guardia, de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1- Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.			

2.2- Características Organolépticas

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores, ni sabores extraños.

2.3- Características Físico-químicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Bolsa de 5 kilos.

Cotizar por kilogramos

1.-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Pastas Frescas, se entiende los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios permitidos y sometidos a proceso de pre-cocción.

2.- CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo. Los ñoquis deberán ser elaborados con huevo" o "al huevo" y deberá estar adicionado de papa o sus derivados.

2.2. Características organolépticas

El producto deberá responder a sus características organolépticas normales.

2.3. Características Fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4- Características microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

31	50192901-001	Ñoquis precocinado. Paquete x 500 Gr.	3- ADITIVOS ALIMENTARIOS Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5- ENVASADO Y TRANSPORTE Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10ºC. **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquete por 500 gramos como mínimo.** **Cotizar por paquete.**	Unidad	Paquete x 500 gr.	800

			Característica: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, con bajo tenor de grasa, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.			
32	50112001-003	Carnaza Blanca	Temperatura: No superior a 4ºC, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente.	Kilogramos	Bolsa	6,000
33	50112001-008	Peceto	**Presentación: Bolsas.** Característica: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, con bajo tenor de grasa, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.	Kilogramos	Bolsa	400
34	50112001-005	Costilla vacuna de primera	Temperatura: No superior a 4ºC, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente. **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción**	Kilogramos	Bolsa	1,000
35	50112001-011	Matambre	**Presentación: Bolsas** Características: Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de porcinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.**	Kilogramos	Bolsa	300
36	50112002-001	Pierna de cerdo		Kilogramos	Bolsa	500

37	50112001-001	Lengua	**Presentación: Bolsas.** Características: Parte comestible del estómago y la cabeza del bovino, declarado apto por SENACSA. Será libre de contusiones, fresco, que presenta color, olor y consistencia característicos. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E., R.S.P.A., R. HAB. MAG. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.**	Kilogramos	Bolsa	100
38	50111510-001	Muslo de pollo	**Presentación: Bolsas** **Presentación: Bolsas.** Características: Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, cortado en rodajas, sin cabeza, sin aletas y sin cola. **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsas**	Kilogramos	Bolsa	1,500
39	50121539-001	Surubí en rodajas. Sin cabeza, sin aleta y sin cola.		Kilogramos	Bolsa	400
40	50307025-001	Banana Karape por docena.	Descripción: Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, 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 las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa.	Docena	Caja	800

41	50101634-004	Limón Tipo japonés (Tahití).	**Presentación Caja.** Cotizar por docena. Descripción: Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, 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 las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa.	Unidad	Unidad	3,000
42	50101634-006	Manzana roja. Mediana o grande.	**Presentación Unidad.** Cotizar por unidad. Descripción: Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, 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 las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa.	Unidad	Caja	12,000
43	50101634-009	Pera. Mediana o grande	Cotizar por unidad. **Presentación: Cajas por 100 unidades.** Cotizar por unidad. 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Envase:	Unidad	Caja	1,200

			Las leches en polvo deberán ser envasadas en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del impo/rtador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción**			
44	50131704-001	Leche en polvo instantánea descremada. Caja x 800 Gr.		Unidad	Caja	1,440
45	50131702-011	Leche fluida natural entera UAT. Tetrapack x 1 Litro.	**Según plantilla electrónica del SICP. Presentar en envase tetrapack por 1 litro.** 1. DESCRIPCIÓN: Crema de leche, 30 a 40 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda mantenga refrigerado si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes.	Litros	Tetrapack	400

46	50131702-002	Crema de leche. Pote x 350 Gr.	2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año.** Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío. Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA. **Presentación: Pote x 350 gramos.** 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con el nombre de Queso para sándwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. 2- CLASIFICACIÓN	Unidad	Pote	180

47	50131802-007	Queso Sandwich fileteado	El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Identidad y Calidad de Quesos". 3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS 3.1. Composición Ingredientes obligatorios. Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas específicas. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas. Cloruro de sodio. Ingredientes opcionales. Leche en polvo. Crema. Sólidos de origen lácteo. Cloruro de Calcio. 3.2. Requisitos Características Organolépticas. Consistencia. Semidura, elástica. Textura. Compacta, lisa, no granulosa. Color. Blanco amarillento uniforme. Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico. Olor: Característico, poco acentuado. Corteza. No posee. Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos. Forma: Paralelepípedo de sección transversal rectangular. 3.3. Características Fisicoquímicas Responderá a las características fisicoquímicas de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos". 3.4. Características Microbiológicas El Queso para sándwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico MERCOSUR N° 69/93 para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" 4. ACONDICIONAMIENTO En envolturas plásticas con vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos. 5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C. 6. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.	Kilogramos	Bolsa	80

ADITIVOS: Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad. Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración. Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

8. REFERENCIAS

- Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

- Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos

- Reglamento Técnico MERCOSUR N° 29/96 Identidad y Calidad de Queso Danbo.

Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.

Presentación: Bolsa x 1kg

48	50181903-003	Coquito de primera a la manteca. Hecho con harina "000" al 100%, azúcar 1 a 1,5%, manteca 10 a 12%, Sal 1,9 a 2%. Bolsa sellada x 5 Kg.	1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO Coquito de primera a la manteca. Hecho con Harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 1,5%, Manteca 10 a 12%, Sal 1,9 a 2%. Bolsa Sellada x 5 Kg. Con la denominación genérica de coquito se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación. 2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO 2.2. Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA. 4. REGISTRO SANITARIO El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. 5. TRANSPORTE El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene 6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:	Kilogramos	Bolsa	6,500

a. Denominación del alimento

b. Peso Neto

c. Datos del Establecimiento elaborador

d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

e. Lote

f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación

g. Datos del Importador, en caso de productos importados

h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

i. Información Nutricional

j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

7. REFERENCIAS

• Código Alimentario Argentino

• Res MERCOSUR GMC nº 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería

Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.

Presentación: Bolsa sellada por 5 kilogramos

1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Galleta de 1ª. Con Anís. Hecho con Harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 2,5%, Manteca 4 a 6%, Sal 1,8 a 2%.

Con la denominación de Galleta, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias, con o sin la adición de anís. Se presentarán en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El contenido en agua no será superior a 30,0% a 100 -105 °C y las cenizas a 500 - 550 °C no mayor de 2,30%.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

49	50181903-001	Galleta de 1°. Con anís. Hecho con harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 2,5%, Manteca 4 a 6%, Sal 1,8 a 2%. En bolsitas selladas individuales. Envasado de fábrica.	Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.· 4. REGISTRO SANITARIO El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. 5. TRANSPORTE El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene 6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: a. Denominación del alimento b. Peso Neto c. Datos del Establecimiento elaborador d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) e. Lote f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación g. Datos del Importador, en caso de productos importados h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda i. Información Nutricional	Kilogramos	Bolsa	2,200

j. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

7. REFERENCIAS

• Código Alimentario Argentino

• Res MERCOSUR GMC nº 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería.·

Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción

Presentación Primaria: En bolsitas selladas individuales - Envasado de fabrica
- Presentación Secundaria: Las bolsitas individuales se presentaran en bolsas de 3 kilos.

1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Con la denominación de Pan sándwich, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles y levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.

4. REGISTRO SANITARIO

El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario.

5. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene.

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

50	50181901-002	Pan de sandwich de 1 kg. Aproximadamente.	El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación 7. Datos del Importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 9. Información Nutricional 10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 7. REFERENCIAS • Código Alimentario Argentino • Res MERCOSUR GMC nº 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería. **Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquete por un kilogramo aproximadamente.** Descripción: Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgente, pesado. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico.	Unidad	Paquete	100
51	50101538-003	Ajo. Ristra x 50 unidades.	Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y el abrigo de la luz solar directa. **Presentación: Ristra por 50 unidades**	Unidad	Bolsa	40

52	50101538-008	Lechuga en Mazo	Cotizar por unidad de rista Descripción: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. **Presentación: Mazos.**	Unidad	Mazo	1,200
53	50101538-005	Mandioca	Cotizar por unidad. Descripción: Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. **Presentación: Bolsas**	Kilogramos	Bolsa	200
54	50101538-022	Repollo blanco	Cotizar por Kilogramo Descripción: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Repollo sin hojas exteriores verdes abiertas. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.. **Presentación: Bolsas.**	Kilogramos	Bolsa	400

Cotizar por kilogramos.

Característica:

Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, con bajo tenor de grasa, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos.

Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.

55	50112001-017	Carnaza de Rabadilla	Temperatura: No superior a 4ºC, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente.	Kilogramos	Bolsa	8,200

De las MIPYMES

En procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 ‘’De Suministro y Contrataciones Públicas" será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. 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 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA LA LEY Nº 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. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada entrega. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

ITEM	CÓDIGO DE CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO	EE.TT.	U.M	PRESENTACIÓN	CANTIDAD REQUERIDA	LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES	Procedimiento de entrega de las órdenes de compra:	FECHA FINAL DE LA ENTREGA DE LOS BIENES
			1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO El Vinagre de manzana 100% natural, se obtiene de la fermentación del jugo natural de manzana, es un tipo de vinagre elaborado de la fermentación de los azúcares, bien sea del jugo de manzana o bien de sidra. (SIN MEZCLAS Y SIN ESPECIAS). 2. CARACTERISTICAS GENERALES El vinagre deberá ser química, bilógica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de manzana no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas que no sean apropiadas para el consumo.				HOSPITAL DE TRAUMA MANUEL GIAGNI - DEPOSITO DE ALIMENTOS.	Las órdenes de compra serán emitidas de acuerdo a la necesidad de la convocante.	
			2.1. Características organolépticas					Las órdenes serán comunicadas al proveedor adjudicado vía correo electrónico, en formato PDF.	

			Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino Olor: característico, penetrante, aroma agradable. Sabor: Acido y picante que puede ser áspero pero no acre. 2.2. Características fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre Asignación de aditivos para la categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones 5- REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino				En caso que el proveedor adjudicado no hiciera efectivo el retiro de las órdenes en forma inmediata, el primer día hábil siguiente a la comunicación realizada por correo electrónico se procederá a fecharlas contándose ésta como la fecha de recepción de la orden por parte del proveedor.
1	50171707-001	Vinagre de manzana. Botella de como mínimo 900 hasta 1.000 ml o cm3.		Unidad	Botella	220		**El plazo de entrega será de hasta 5 dias hábiles posteriores a la recepción de la orden de compra por parte del proveedor.**

			Vencimiento: mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación: Botella de como mínimo 900 hasta 1.000 ml o cm3. 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, fina y/o gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. 2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa. 2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. 2.2. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 3. METALES PESADOS Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.			
2						
	50202310-9990	Agua mineral. Bidón x 20 Litros.	**Según plantilla electrónica del SICP.** Cotizar por bidón de 20 litros. 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, fina y/o gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. 2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa. 2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. 2.2. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 3. METALES PESADOS Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO	Unidad	Bidón x 20 Lts.	3,900

			La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL			
3	50171551-001	Sal fina Yodada	De acuerdo a las Reglamentaciones, en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 6. REFERENCIAS - Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08 Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción. **Presentación: Paquete de 5 kgs.** 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, fina y/o gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. 2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa. 2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. 2.2. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 3. METALES PESADOS Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.	Kilogramos	Paquete x 5 kg.	400

			4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL			
4	50171551-002	Sal Gruesa Yodada	De acuerdo a las Reglamentaciones, en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 6. REFERENCIAS - Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08 Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción. **Presentación: Paquete de 5 kgs.** 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se denomina Harina de maíz pre-cocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura. 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: - sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. 2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Color: amarillo o dorado.	Kilogramos	Paquete x 5 kg.	400

5	50221102-003	Harina de maiz Precocinada	Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación 2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3- ENVASADO Y TRANSPORTE El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: · Denominación del alimento · Peso Neto · Datos del Establecimiento elaborador · País de origen (Ej. Industria Paraguaya) · Lote · Fecha de vencimiento · Condiciones de conservación · Datos del Importador, en caso de productos importados · Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda	Kilogramos	Bolsa x 5 kg.	800

6	50221101-011	Poroto San Francisco	· Información Nutricional · Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino **Vencimiento: Mínimo 8 días desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsas por 5 kilos.** **Cotizar por kilogramos.** 1. CARACTERÍSTICAS: Granos enteros, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua. Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda	Kilogramos	Paquete x 1 Kg.	250

7	50221001-002	Choclo fresco Desgranado	11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.** **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año.** **Presentación: Paquete de 1 kilo.** 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: - sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). 1.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Color: amarillo. Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación 2- ENVASADO Y TRANSPORTE El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío. **Vencimiento: Mínimo 8 días desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsas por 1 Kgr.** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica. La margarina solicitada deberá ser apta para la realización de panificados y confituras, sin sal adicionada, conforme el Codex Alimentarius debe contener 80% de Lípidos. 2. OTROS INGREDIENTES Y ADITIVOS: En la elaboración de la margarina queda permitido el empleo de los siguientes ingredientes: 100% de origen vegetal. 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Todas las materias primas e ingredientes utilizados en su elaboración deben ser de calidad alimentaria. 2.1. Características organolépticas La margarina debe presentarse en forma de emulsión plástica.	Kilogramos	Bolsa x 1 Kg.	360

			- Olor y Sabor: característicos, sin olores y sabores extraños o rancios. Sin sal. - Color: color blanco uniforme. 2.2- Características fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS: El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya			
8	50131702-009	Manteca Vegetal. Pote x 500 Gr.	4- ENVASADO: La margarina deberá ser envasada en recipientes impermeables, y transportarse refrigerado, en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5. REFERENCIAS	Unidad	Pote x 500 gr.	400

			- Código Alimentario Argentino - Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar CODEX STAN 256-2007 **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción** **Presentación: Pote por 500 gramos.** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas). 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1. Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. 2.2- Características organolépticas Deberá cumplir las siguientes condiciones: - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme 2.3. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS PERMITIDOS Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos			
9	50171832-001	Mayonesa. Sachet x 500 Gr.		Unidad	Sachet	450

4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación, cuando corresponda

9. Datos del Importador, en caso de productos importados

10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. Página 49 5.

REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre

Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Sachet de 500 gramos.

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassicanigra L, BrassicajunceaHooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado un recipiente bromatológicamente apto.

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

10	50171830-002	Mostaza. Sachet x 250 Gr.	2.1- Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. 2.2- Características Organolépticas: Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable. 2.3. Características Fisicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4- Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS PERMITIDOS Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 reglamento técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTMPara Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda	Unidad	Sachet	180

			10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Sachet por 250 gramos.** DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. Tipos de salsa de soja: - Salsa de soja fermentada naturalmente - Salsa de soja de corta fermentación - Salsa de soja sin fermentar - Salsa de soja mixta En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados. 2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL			
11	50171831-001	Salsa de soja. Botella x 1 Litro.		Litros	Botella	150

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes

informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación, cuando corresponda

9. Datos del Importador, en caso de productos importados

10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

6. REFERNCIA

- Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.

Vencimiento: Mínimo de 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Envase por 1 litro.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Concentrados de tomate, los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconoce el siguiente concentrado de tomate:

1. Puré de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

12	50171831-002	Pure de tomate. Tetrapack de como mínimo de 500 Gr. hasta 550 Gr.	2.1 Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes. 2.2. Características Organolépticas El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto. 2.3. Características físico-químicas Los concentrados de tomate, según la clasificación a la que correspondan deberán responder al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio y a los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas Los concentrados de tomate deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Los concentrados de tomate podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:	Unidad	Tetrapack	1,300

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación, cuando corresponda

9. Datos del Importador, en caso de productos importados

10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:

- El extracto seco libre de cloruro de sodio.

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981)

Vencimiento: Mínimo de 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Tetrapack o Enlatado de como mínimo de 500gr hasta 550 gr

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias

Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos

El líquido de cobertura podrá contener Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, en cantidad tecnológicamente adecuada

13	50221001-003	Arveja Verde Enlatada. Granos Enteros. Peso neto entre 2,9 Kg. hasta 3,1 kg.	El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente 2.2. Características Organolépticas Color: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme Olor y sabor: sin olores, ni sabores extraños Textura y madurez: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse 2.3. Características Físico-Químicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 2.4 Características Microbiológicas: El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF 3- ADITIVOS ALIMENTARIOS Los productos podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento	Unidad	Lata	100

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino - Norma del Codex para los guisantes (Arvejas) verdes en conserva- CODEX STAN 58-1981

Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción

Presentación: En Lata. Peso neto entre 2,9 Kg. hasta 3,1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.

El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños

El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada

2.1 Características Organolépticas

Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad

Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños

Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos

2.2. Características físico-químicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya

14	50221001-004	Choclo Enlatado. Granos Enteros. Peso neto entre 2,9 Kg. hasta 3,1 kg.	2.3. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto y Peso Escurrido 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10.Condiciones de conservación, cuando corresponda 11.Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5- REFERENCIAS Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981 Código Alimentario Argentino	Unidad	Lata	100

15	50131606-002	Huevo Tipo B. Plancha x 2,5 docenas.	Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción Presentación: Lata entre 2,9 a 3,1 kilogramos 1 - ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca. Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. **Presentación: en Plancha 30 Unidades** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina fraccionadas en forma circular y comercializados en envases cerrados. 2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	Docena	Plancha	1,000

16	50192901-005	Tapa p/ empanada de 10 cm. diámetro. Paquete x 12 unidades.	2.1 Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano 2.2. Características Organolépticas El producto deberá responder a sus características normales, sin sabores ni olores extraños. 2.3. Características físico-químicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según MERCOSUR / GMC / RES Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales. 4. TRANSPORTE El producto deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a temperatura no superior a 10°C. 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes	Unidad	Paquete x 12 unidades	300

17	50161509-004	Edulcorante con Stevia. Frasco x 250 ml.	7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 6-REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino - MERCOSUR / GMC / RES Nro 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.** **Presentación: Discos de empanadas de 10 cm diámetro, en Paquete x 12 unidades. Cotizar por paquiete.** **1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares. Deberá contener el edulcorante no nutritivo citado a continuación: Steviol glicósidos (Esteviósido) o Sucralosa **2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO** **2.1 Características Generales** El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Deberá contener como principio activo principal Steviol glicósidos (Esteviósido), o Sucralosa. Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente **3. ADITIVOS ALIMENTARIOS:** En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados en las Resoluciones MERCOSUR Referentes a aditivos alimentarios, en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico. **4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL** El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:	Unidad	Frasco	300

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino

Res. GMC MERCOSUR Nº 11/06

Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto deberá ser molido, tostado, y con buen sabor y aroma a café.

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados al consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas.

2.2. Características Organolépticas

Los productos deben responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.

2.3. Características Fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya y/o ICMSF.

			3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL			
18	50201706-003	Café molido. Paquete x 500 Gr.	El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquetes como mínimo de 500 gramos.** 1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie Camelliasinensis L. El té destinado a la preparación de infusiones deberá corresponder a Té o té negro, que es el producto obtenido mediante marchitado, enrulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos. 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES	Unidad	Paquete x 500 gr.	150

19	50201711-007	Te. Caja x 25 unidades.	El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en bolsitas o saquitos de material apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té. Deberá estar libre de substancias capaces de conferir mal olor o sabor a la infusión del té. Las bolsitas de papel, en todos sus tipos o variedades, cargadas con el té y mojadas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con Alimentos para pacientes y personal de guardia. Su largo será adecuado para los fines a que se destine. El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente así como también su empaquetado, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. El producto no deberá contener té agotado, averiado, alterado, y no deberá estar adicionado de hojas de vegetales extraños y de cualquier otra substancia. 2.1. Características organolépticas Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. 2.2. Características fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.3. Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:	Unidad	Caja x 25 unidades	50

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4. REFERENCIA

- Código Alimentario Argentino

Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Caja x 25 unidades.

Cotizar por caja.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto deberá ser en polvo instantáneo con buen sabor y aroma a chocolate.

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados al consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas.

2.2. Características Organolépticas

El producto debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.

2.3. Características Fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

20	50161511-001	Chocolate en polvo. Paquete x 400 Gr.	El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL De acuerdo a las Reglamentaciones arriba citadas en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquetes por 400 gr. como mínimo** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación genérica de Mermelada de frutas, se entiende el producto pastoso elaborado por la cocción de tamizada de la fruta, con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: Azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, envasado en recipientes bromatológicamente aptos y herméticos. Deberá cumplir las siguientes condiciones: a) El producto terminado tendrá consistencia untable. b) Dicho producto tendrá sabor y aromas propios, sin olores, ni sabores extraños. c) La proporción de frutas no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado. d) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinado por refractometría según la Escala internacional para sacaros).	Unidad	Paquete	50

21	50192401-003	Mermelada de Guayaba. Pote x 5 Kg.	2. CARACTERISTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. 2.1. Características Organolépticas El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños. 2.2. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya. 2.3. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma paraguaya. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los productos Pre medidos y con lo establecido en Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines de Rotulado nutricional. De acuerdo a las Reglamentaciones arriba citadas en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto y peso Escurrido 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes	Unidad	Pote	20

			7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 5. REFERENCIAS - Norma paraguaya NP 19 001 02 Mermelada de frutas. Requisitos Generales. Postres. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Pote x 5kg** 1. DESCRIPCIÓN: Producto alimenticio preparado con Durazno en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sea enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:			
22	50192401-006	Durazno en Almíbar. En mitades. Lata x 820 Gr. neto	1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional	Unidad	Lata	150

			12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año** **Presentación: Lata de 820 gramos neto. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación** 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol. Podrán contener: - Jugo y Pulpa de frutas deshidratadas - Aromatizantes / Saborizantes autorizados. - Edulcorantes nutritivos - Edulcorantes no nutritivos aprobados por Resoluciones MERCOSUR. - Mezclas de edulcorantes nutritivos y no nutritivos. - Vitaminas y minerales, siempre y cuando la porción de consumo no supere el 100% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de vitaminas y minerales establecida en la Resolución GMC MERCOSUR N° 46/03 Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos Categoría 16 Bebidas analcohólicas. 4. ROTULADO El producto se rotulará: Polvo para preparar bebidas sin alcohol completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante. En el caso de estar adicionadas de edulcorantes artificiales, deberá denominarse como Polvo para preparar bebidas sin alcohol reducidas en calorías o de bajas calorías, según corresponda. El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:			
23	50202306-001	Jugo en Polvo. Sabores varios. Paquetes x 200 Gr. x 8 Litros.		Unidad	Unidad	2,000

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación, cuando corresponda

9. Datos del Importador, en caso de productos importados

10. Instrucciones de preparación del alimento

11. Información Nutricional

12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

13. En caso de estar adicionado de edulcorantes no nutritivos, deberá consignar las concentraciones de los mismos en mg/100g o 100 cm3 de los edulcorantes no nutritivos empleados

2. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos Categoría 16 Bebidas analcohólicas.

Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Paquete por 200 gr por 8 litros

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas

1.1 PIMIENTA NEGRA

24	50171550-010	Pimienta negra molida. Paquete x 1 Kg.	La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del Pipernigrum 2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS 2.1 Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.). 2.2. Características Organolépticas Las especias deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños 2.3. Características fisicoquímicas Las especias deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 2.4. Características Microbiológicas Las especias deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda	Kilogramos	Paquete	30

			10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS 4. REFERENCIAS Código Alimentario Argentino Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción Presentación: Paquetes por 1 kilogramo 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 4. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación:Paquete x 1 Kg.** 1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del Laurusnobilis L. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales			
25	50171550-009	Orégano. Paquete x 1 Kg.		Unidad	Paquete	10

26	50171550-007	Laurel de España. Paquete x 15 Gr.	Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. El laurel debe presentarse en hojas enteras. 2.2. Características Organolépticas Los productos deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3. Características Fisicoquímicas Los productos deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional	Unidad	Paquete	200

27	50171550-001	Canela molida. Paquete x 1 Kg.	12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 4. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquete x 15 Gr.** Canela molida, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquete por 1 kilogramo.**	Kilogramos	Paquete	6
28	50221101-001	Arroz entero Glaseado. Tipo l.	1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Arroz perlado o glaseado es el que se presenta sin pericarpio, ni aleurona, que se abrillante por fricción con aceite, glucosa y/o talco. 2- CARACTERISTAS 2.1- Características Generales: El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo l; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. 2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento	Kilogramos	Bolsa x 5 kg.	3,600

			8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsa de 5 kilogramos.** **Cotizar por kilogramos**			
29	50192902-001	Fideo mostacholi	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Kilogramos	Bolsa x 5 kg.	300
30	50192902-001	Fideo tirabuzón	-	Kilogramos	Bolsa x 5 kg.	200
			Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémolas o semolina, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros Alimentos para pacientes y personal de guardia, de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1- Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. 2.2- Características Organolépticas El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3- Características Físico-químicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales			

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Bolsa de 5 kilos.

Cotizar por kilogramos

1.-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Pastas Frescas, se entiende los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios permitidos y sometidos a proceso de pre-cocción.

2.- CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo. Los ñoquis deberán ser elaborados con huevo" o "al huevo" y deberá estar adicionado de papa o sus derivados.

2.2. Características organolépticas

			El producto deberá responder a sus características organolépticas normales. 2.3. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4- Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. 3- ADITIVOS ALIMENTARIOS Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.			
31	50192901-001	Ñoquis precocinado. Paquete x 500 Gr.	4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.	Unidad	Paquete x 500 gr.	800

			5- ENVASADO Y TRANSPORTE Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10ºC. **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquete por 500 gramos como mínimo.** **Cotizar por paquete.** Característica: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, con bajo tenor de grasa, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.			
32	50112001-003	Carnaza Blanca	Temperatura: No superior a 4ºC, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente.	Kilogramos	Bolsa	6,000
33	50112001-008	Peceto	**Presentación: Bolsas.** Característica: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, con bajo tenor de grasa, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.	Kilogramos	Bolsa	400
34	50112001-005	Costilla vacuna de primera	Temperatura: No superior a 4ºC, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente. **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción**	Kilogramos	Bolsa	1,000
35	50112001-011	Matambre	**Presentación: Bolsas** Características:	Kilogramos	Bolsa	300

36	50112002-001	Pierna de cerdo	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de porcinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsas.** Características: Parte comestible del estómago y la cabeza del bovino, declarado apto por SENACSA. Será libre de contusiones, fresco, que presenta color, olor y consistencia característicos. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año	Kilogramos	Bolsa	500
37	50112001-001	Lengua	Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E., R.S.P.A., R. HAB. MAG. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsas**	Kilogramos	Bolsa	100
38	50111510-001	Muslo de pollo	**Presentación: Bolsas.** Características: Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación.	Kilogramos	Bolsa	1,500
39	50121539-001	Surubí en rodajas. Sin cabeza, sin aleta y sin cola.	El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, cortado en rodajas, sin cabeza, sin aletas y sin cola. **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsas** Descripción: Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. Características:	Kilogramos	Bolsa	400

40	50307025-001	Banana Karape por docena.	Sanas, limpias, 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 las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. **Presentación Caja.** Cotizar por docena. Descripción: Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. Características:	Docena	Caja	800
41	50101634-004	Limón Tipo japonés (Tahití).	Sanas, limpias, 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 las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. **Presentación Unidad.** Cotizar por unidad. Descripción: Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. Características:	Unidad	Unidad	3,000
42	50101634-006	Manzana roja. Mediana o grande.	Sanas, limpias, 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 las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Cotizar por unidad. **Presentación: Cajas por 100 unidades.**	Unidad	Caja	12,000
43	50101634-009	Pera. Mediana o grande	Cotizar por unidad. 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Unidad	Caja	1,200

44	50131704-001	Leche en polvo instantánea descremada. Caja x 800 Gr.	Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Envase: Las leches en polvo deberán ser envasadas en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del impo/rtador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción**	Unidad	Caja	1,440
45	50131702-011	Leche fluida natural entera UAT. Tetrapack x 1 Litro.	**Según plantilla electrónica del SICP. Presentar en envase tetrapack por 1 litro.** 1. DESCRIPCIÓN:	Litros	Tetrapack	400

46	50131702-002	Crema de leche. Pote x 350 Gr.	Crema de leche, 30 a 40 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda mantenga refrigerado si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes. 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. **Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año.** Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío. Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA. **Presentación: Pote x 350 gramos.** 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con el nombre de Queso para sándwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. 2- CLASIFICACIÓN	Unidad	Pote	180

			El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Identidad y Calidad de Quesos". 3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS 3.1. Composición Ingredientes obligatorios. Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas específicas. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas. Cloruro de sodio. Ingredientes opcionales. Leche en polvo. Crema. Sólidos de origen lácteo. Cloruro de Calcio. 3.2. Requisitos Características Organolépticas. Consistencia. Semidura, elástica. Textura. Compacta, lisa, no granulosa. Color. Blanco amarillento uniforme. Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico. Olor: Característico, poco acentuado. Corteza. No posee. Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos. Forma: Paralelepípedo de sección transversal rectangular. 3.3. Características Fisicoquímicas Responderá a las características fisicoquímicas de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos". 3.4. Características Microbiológicas El Queso para sándwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico MERCOSUR N° 69/93 para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" 4. ACONDICIONAMIENTO En envolturas plásticas con vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos. 5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN			
47	50131802-007	Queso Sandwich fileteado	El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C. 6. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION. ADITIVOS: Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad. Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración. Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".	Kilogramos	Bolsa	80

7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

8. REFERENCIAS

- Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

- Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos

- Reglamento Técnico MERCOSUR N° 29/96 Identidad y Calidad de Queso Danbo.

Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.

Presentación: Bolsa x 1kg

1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Coquito de primera a la manteca. Hecho con Harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 1,5%, Manteca 10 a 12%, Sal 1,9 a 2%. Bolsa Sellada x 5 Kg.

Con la denominación genérica de coquito se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación.

48	50181903-003	Coquito de primera a la manteca. Hecho con harina "000" al 100%, azúcar 1 a 1,5%, manteca 10 a 12%, Sal 1,9 a 2%. Bolsa sellada x 5 Kg.	2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO 2.2. Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA. 4. REGISTRO SANITARIO El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. 5. TRANSPORTE El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene 6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: a. Denominación del alimento b. Peso Neto c. Datos del Establecimiento elaborador d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) e. Lote f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación g. Datos del Importador, en caso de productos importados h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda i. Información Nutricional j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 7. REFERENCIAS	Kilogramos	Bolsa	6,500

49	50181903-001	Galleta de 1°. Con anís. Hecho con harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 2,5%, Manteca 4 a 6%, Sal 1,8 a 2%. En bolsitas selladas	• Código Alimentario Argentino • Res MERCOSUR GMC nº 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería **Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.** **Presentación: Bolsa sellada por 5 kilogramos** 1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO Galleta de 1ª. Con Anís. Hecho con Harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 2,5%, Manteca 4 a 6%, Sal 1,8 a 2%. Con la denominación de Galleta, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias, con o sin la adición de anís. Se presentarán en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El contenido en agua no será superior a 30,0% a 100 -105 °C y las cenizas a 500 -550 °C no mayor de 2,30%. 2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO 2.1 Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.· 4. REGISTRO SANITARIO El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario. 5. TRANSPORTE El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene 6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	Kilogramos	Bolsa	2,200

selladas individuales. Envasado de fábrica.	El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: a. Denominación del alimento b. Peso Neto c. Datos del Establecimiento elaborador d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) e. Lote f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación g. Datos del Importador, en caso de productos importados h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda i. Información Nutricional j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. 7. REFERENCIAS • Código Alimentario Argentino • Res MERCOSUR GMC nº 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería.· Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción **Presentación Primaria: En bolsitas selladas individuales - Envasado de fabrica - Presentación Secundaria: Las bolsitas individuales se presentaran en bolsas de 3 kilos.** 1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO Con la denominación de Pan sándwich, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles y levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. 2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	

50	50181901-002	Pan de sandwich de 1 kg. Aproximadamente.	2.1 Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA. 4. REGISTRO SANITARIO El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. 5. TRANSPORTE El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene. 6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación 7. Datos del Importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 9. Información Nutricional 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 7. REFERENCIAS • Código Alimentario Argentino	Unidad	Paquete	100

51	50101538-003	Ajo. Ristra x 50 unidades.	• Res MERCOSUR GMC nº 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería. **Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción.** **Presentación: Paquete por un kilogramo aproximadamente.** Descripción: Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgente, pesado. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y el abrigo de la luz solar directa. **Presentación: Ristra por 50 unidades** Cotizar por unidad de rista	Unidad	Bolsa	40
52	50101538-008	Lechuga en Mazo	Descripción: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. **Presentación: Mazos.** Cotizar por unidad.	Unidad	Mazo	1,200
53	50101538-005	Mandioca	Descripción: Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. **Presentación: Bolsas** Cotizar por Kilogramo	Kilogramos	Bolsa	200
54	50101538-022	Repollo blanco	Descripción: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Repollo sin hojas exteriores verdes abiertas. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE	Kilogramos	Bolsa	400

55	50112001-017	Carnaza de Rabadilla	Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.. **Presentación: Bolsas.** Cotizar por kilogramos. Característica: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, con bajo tenor de grasa, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento. Temperatura: No superior a 4ºC, manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente.	Kilogramos	Bolsa	8,200	-

Plan de prestación de los servicios

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo al plan de prestación, indicados en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada prestación.

No Aplica

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:

No Aplica

CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contactuales 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 corrido, 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.

Documentación electrónica

Cuando las documentaciones se expidan de manera electrónica en cumplimiento de la Ley Nº 6715 “DE PROCEDIMIENTOS ADMINSITRATIVOS” y la Ley Nº 6822 “DE SERVICIOS DE CONFIANZAS PARA LAS TRANSACCIONES ELECTRÓNICAS, DEL DOCUMENTO ELECTRÓNICO Y LOS DOCUMENTOS TRANSMISIBLES ELECTRÓNICOS, las mismas se considerarán válidas a los efectos de dar cumplimiento a los requerimientos y obligaciones contractuales, salvo que las normativas exijan una forma determinada.

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, el cual deberá estar inscripto en el registro de poderes.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
- Declaración jurada en el que se manifieste que las condiciones verificadas por el Comité respecto a los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22, se mantienen vigentes a la firma del contrato.

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 de la Escritura Pública de constitución 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 recurrir a fuentes oficiales para la verificación y comprobación del contenido declarado por el oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente 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.

Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
NOTA DE REMISION	REMISION	5 DIAS HABILES POSTERIORES A LA RECEPCION DE ORDEN DE COMPRA.
ACTA DE RECECPCION	RECEPCION	5 DIAS HABILES POSTERIORES A LA RECEPCION DE ORDEN DE COMPRA .

LAS MERCADERIAS DEBERÁN SER ENTREGADAS OBLIGATORIAMENTE CON NOTA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA O MANUAL.

NO SE ACEPATARÁN OTROS DOCUMENTOS.

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.

Subcontratación

En caso de que aplique, 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.

En caso de que la presentación del formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, se realice en la etapa contractual, el Administrador del Contrato deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley Nº 7021/22, pudiendo requerir al proveedor o contratista, la información que sea necesaria.

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

Reserva de información en respuestas a aclaraciones.

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''

Confidencialidad de la etapa de evaluación de ofertas.

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. 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.

Confidencialidad en el procedimiento de contratación y el contrato.

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.

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.

La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

1) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,

2) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,

3) 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

4) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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.

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, consultor 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 de fiel cumplimiento de contrato 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 (en días corridos) de:

La misma deberá extenderse por todo el periodo de ejecución del contrato, más 30 días posteriores a la vigencia del mismo.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días corrridos 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:

a. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;

b. 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;

c. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;

d. Certificado de Cumplimiento Tributario;

e. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;

f. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS);

g. 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

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

El pago por los bienes se efectuará con fondos previstos en el Objeto de Gasto 311, del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2025, Que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2025", asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, previa aprobación y de conformidad al Plan de Caja. El saldo queda previsto al Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2026.

El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión o Informe Técnico dependiendo del caso, la Factura, Acta de Recepción Final debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios, copia del contrato y Adendas si las hubiere y Certificado de cumplimiento tributario.Una vez aprobadas las documentaciones, el pago se realizara de acuerdo a la Disponibilidad del Plan de Caja otorgado en forma mensual, por el Ministerio de Hacienda. Del importe de cada Factura, se retendra el monto correspondiente al 0,4% de la misma, en virtud a lo establecido en el Art.63 de la Ley 7021/2022., la contratante efectuara los pagos dentro del plazo de los sesenta (60) dias despues de la presentacion de una factura por el proveedor y despues de que la contratante lo haya aceptado dicha aceptacion o rechazo, debera darse a mas tardar en quince (15) dias posteriores a su presentacion.

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. La contratante deberá expedirse respecto a la aceptación o rechazo de la factura, a más tardar en quince (15) días corridos 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).

El certificado previsto en el inciso g), se requerirá únicamente para el último pago.

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 corridos, 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 corridos, 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:

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, utilizando la siguiente fórmula:

$$Pr = \frac{P \times IPC1}{IPC0}$$

Donde:

Pr: Precio Reajustado.

P: Precio adjudicado

IPC1: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

IPC0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres.

No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado. Los reajustes deberán ser solicitados por escrito al Hospital de Trauma, por el Proveedor.

La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes y/servicios entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Hospital de Trauma.

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:

0,01 %

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:

0,001

En ningún caso el porcentaje podrá superar al tope máximo definido en la Resolución MEF N° 12/2025, en cuyo supuesto, se aplicará un ajuste automático al contrato con los topes respectivos, de conformidad a las reglas establecidas en la mencionada resolución, según se traten de contratos en guaraníes o en dólares estadounidenses.

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, 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 regirán 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 regirán 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 articulo 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 descalificará 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 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.