

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Hospital de Barrio Obrero / Ministerio de Salud Pública y
Bienestar Social
Hospital de Barrio Obrero**

Nombre de la Licitación:

**LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N°
01/2020 ?ALIMENTOS PARA PACIENTES,
PERSONAL MÉDICO, PARAMÉDICO, Y PERSONAL
DE GUARDIA DEL HOSPITAL GENERAL BARRIO
OBRERO? PLURIANUAL
(versión 2)**

ID de Licitación:

383350



Modalidad:

Concurso de Ofertas

Publicado el:

05/11/2020

"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"
Versión 3

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	383350	Nombre de la Licitación:	LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/2020 ? ALIMENTOS PARA PACIENTES, PERSONAL MÉDICO, PARAMÉDICO, Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL GENERAL BARRIO OBRERO? PLURIANUAL
Convocante:	Hospital de Barrio Obrero / Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Hospital de Barrio Obrero	Tipo de Procedimiento:	CO - Concurso de Ofertas

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	DIRECCION ADMINISTRATIVA DEL HOSPITAL GRAL. BARRIO OBRERO YEGROS C/11 PROYECTADAS - ASUNCION	Fecha Límite de Consultas:	06/11/2020 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	DIRECCION ADMINISTRATIVA DEL HOSPITAL GRAL. BARRIO OBRERO YEGROS C/11 PROYECTADAS - ASUNCION	Fecha de Entrega de Ofertas:	11/11/2020 09:30
Lugar de Apertura de Ofertas:	DIRECCION ADMINISTRATIVA DEL HOSPITAL GRAL. BARRIO OBRERO YEGROS C/11 PROYECTADAS - ASUNCION	Fecha de Apertura de Ofertas:	11/11/2020 09:45

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta Cumplimiento Total de Obligaciones		

Datos del Contacto

Nombre:	HUMBERTO ESPINOLA GRANADO	Cargo:	JEFE S. U. O. C. N° 19
Teléfono:	0981720031	Correo Electrónico:	hjespinola@hotmail.com

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N° 01

SE COMUNICA POR ESTE MEDIO; QUE EN EL MARCO DE LA LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/2020 ALIMENTOS PARA PACIENTES, PERSONAL MÉDICO, PARAMEDICO Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL GENERAL DE BARRIO OBRERO PLURIANUAL ID 383350- SE REALIZAN MODIFICACIONES EN EL SICP EN CUANTO A LOS PLAZOS DEL LLAMADO.

ASUNCIÓN, 05 DE NOVIEMBRE DE 2020.-

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Modelo de contrato

- Modelo de Contrato
- Procedimiento de contratación

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/383350-licitacion-concurso-ofertas-n-01-2020-alimentos-pacientes-personal-medico-paramedico-1/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en la convocatoria y/o en las bases de la licitación y/o en los contratos suscriptos. La adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

DATOS DE LA LICITACIÓN

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.

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 indicar bajo declaración jurada el pago del salario mínimo a sus colaboradores, además de garantizar la no contratación de menores.
- Los oferentes deberán dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, asegurar condiciones especiales a trabajadores expuestos a trabajos insalubres y peligrosos, remuneración por jornada nocturna.
- Las deducciones al salario, anticipos y préstamos a los trabajadores no podrán exceder los límites legales. Los términos y condiciones relacionados a los mismos deberán comunicarse de manera clara, para que los trabajadores los entiendan.
- Los oferentes adjudicados deberán fomentar en la medida de lo posible, la creación de empleo local y el uso de suministros locales.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá utilizar en la medida de lo posible, insumos cuyo embalaje pueda ser reutilizado o reciclado.
- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución, tales como: cooperación en acciones de recolección, separación de residuos sólidos, disposición adecuada de los residuos, participación del personal en actividades de capacitación impartidas por la institución, entre otros.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su reducción o eliminación 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. Asimismo, se comprometen a:

- No ofrecer, prometer, dar ni solicitar, directa o indirectamente, pagos ilícitos u otras ventajas indebidas para obtener o conservar un contrato u otra ventaja ilegítima.
- No ofrecer, prometer o conceder ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo a funcionarios públicos. Tampoco deberán solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo, de funcionarios públicos o empleados de sus socios comerciales.
- Introducir políticas y programas contra la corrupción e implementarlas dentro de sus operaciones.
- Garantizar que todos los recursos a ser empleados en la ejecución de un contrato público sean de origen lícito.
- Garantizar que los fondos obtenidos de una licitación pública no sean destinados a fines ilícitos.

Difusión de los documentos de la licitación

Todos los datos y documentos de esta licitación deben ser obtenidos directamente del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la licitación que obren en el mismo.

Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del pliego de bases y condiciones que reciba dentro del plazo establecido o que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará una copia de su respuesta, incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), dentro del plazo tope.

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

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

Documentos de la oferta

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

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el anexo pertinente del presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, que documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial 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.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.

Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, 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 establecido por el mismo, 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 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:

1. Sí 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
2. Sí hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con decimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Sí 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 (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Idioma del contrato

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

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.

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre

de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

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

Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Precio y formulario de la oferta

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

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 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 a la planilla de precios.
 - 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 a la planilla de precios.
2. En caso de que se establezca en las bases y condiciones, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:
 - a) El precio de bienes 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; y
 - c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.
3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará la modalidad de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.
4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes 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.

Abastecimiento simultáneo

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

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

No Aplica

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

Muestras

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

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes productos y en las siguientes condiciones: **UNA MUESTRA DE CADA PRODUCTO DE LOS ITEMS CITADOS A CONTINUACION:**

item	Productos	Criterios de evaluación de muestras
1	Aceite de Girasol	Inspección de los caracteres organolépticos, que el envase no presente abertura. Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.

4	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, confirmar si son granos enteros y que el envase especifique que es arroz parbolizado, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC, que no estén infestados por insectos indeseables (Ej. gorgojos).</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
5	Arveja seca remojada en conserva (latas/ 200 grs.)	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC.</p> <p>Comprobar que la lata no presente abolladuras.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos.</p>
13	Choclo o maíz dulce en conserva	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC</p> <p>Comprobar que la lata no presente abolladuras.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
14	Concentrado de Tomate	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
16	Edulcorante líquido	<p>Inspección de los caracteres organolépticos.</p> <p>Comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos.</p> <p>Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
17	Fécula de Maíz	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
18	Fideo Codito	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas, que no estén infestados por insectos indeseables (Ej. gorgojos).</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>

19	Galleta Molida	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas, que no estén infestados por insectos indeseables (Ej. gorgojos).</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
20	Harina de maíz precocida	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas, que no estén infestados por insectos indeseables (Ej. gorgojos).</p> <p>Abrir y probar en preparaciones de comidas el producto presentado, a fin comprobar su sabor, olor, color y su textura.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
21	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas, que no estén infestados por insectos indeseables (Ej. gorgojos).</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
23	Leche descremada en polvo instantánea	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
24	Leche entera en polvo	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
27	Locro	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas, que no estén infestados por insectos indeseables (Ej. gorgojos).</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
28	Manteca	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>

30	Mayonesa reducida en valor lipídico (dietética o light)	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
31	Mostaza	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
38	Poroto seco tipo San francisco	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, para confirmar si son granos enteros, si corresponde al tipo de poroto san francisco, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC, que no estén infestados por insectos indeseables (Ej. gorgojos).</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
44	Salsa de Soja	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, que el envase no presente abertura.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos.</p> <p>Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
48	Vinagre de vino Blanco (botella por 500 cc)	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, que el envase no presente abertura.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos.</p> <p>Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
49	Yerba Mate Elaborada	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
50	Yogurt entero saborizado	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>

53	Atún Enlatado al agua	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC</p> <p>Comprobar que la lata no presente abolladuras.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
55	Comino molido	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
56	Laurel	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Abrir y probar en preparaciones de comidas, a fin comprobar su color, sabor y su textura.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
57	Orégano	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
58	Pimienta molida	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>
60	Yogurt Dietético Saborizado	<p>Inspección de los caracteres organolépticos, comprobar si el envase se halla acorde a las EE.TT. del PBC y no presenten aberturas.</p> <p>Verificación si el producto esté habilitado por Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos. Revisión de la fecha de vencimiento si se halla acorde al PBC.</p>

LCO N°:

ID N°:

Oferente:

Muestra:

N° de ítem:

Descripción:

- Plazo para presentación de las muestras; **A LOS 5 (CINCO) DIAS HABILES DESDE LA APERTURA DE OFERTAS.**

- Condiciones de presentación; **CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PBC, DEBIDAMENTE ROTULADOS E IDENTIFICADOS, CON PRESENTACION DE NOTA EN LA CUAL SE DETALLAN EL LISTADO DE LAS MUESTRAS A ENTREGAR PARA SU CONTROL.**

- Cantidad de muestras solicitadas por ítem. **1 (una) MUESTRA**

- Criterios de evaluación a ser considerados, indicando las inspecciones y pruebas a aplicar:

El comité de Evaluación verificará las muestras a fin de determinar que los productos se adecuen a las Especificaciones Técnicas solicitadas, para lo cual el Comité realizará inspecciones consignadas en el cuadro más arriba de muestras solicitadas en cada caso.

• En caso de que los productos no cumplan con las Especificaciones Técnicas descritas en el Pliego de Bases y Condiciones, serán descalificados automáticamente.

- Procedimiento de devolución. **LAS MUESTRAS NO SERAN DEVUELTAS YA QUE SERÁN OBJETO DE ANALISIS Y PRUEBAS.**

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. En caso de que la convocante requiera la presentación de copias lo deberá indicar en este apartado, las copias deberán estar identificadas como tales.

Cantidad de copias requeridas:

2 copias

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.

Periodo de validez de las ofertas

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

120

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 pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos por cantidades, la garantía de mantenimiento de oferta deberá extenderse sobre el monto que resulte del producto de los precios unitarios multiplicados por las cantidades máximas; si la adjudicación fuere por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
 - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
 - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en

proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.

5. 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 la oferta,

c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,

d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:

d.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,

d.2. firmar el contrato,

d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,

d.4. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,

d.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o

d.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.

6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. 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.

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

8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

150

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.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

La garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

cuarenta y cinco (45) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

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:

DOS DIAS 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.

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del Oferente;
2. Estar dirigidos a la Convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación 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.

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

Plazo para presentar las ofertas

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

La Convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un Oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

a) presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";

b) recibidas por la Convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

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

Apertura de ofertas

1. La Convocante abrirá las ofertas y en caso de que hubiere notificaciones de retiro, sustitución y modificación de ofertas presentadas, las leerá en el acto público con la presencia de los oferentes o sus representantes a la hora, en la fecha y el lugar establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres 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 pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro 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 ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución 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 correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los Oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, 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 portado por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un

Oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, 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 oferentes remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al 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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN 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 ésta licitación, individualmente o en forma conjunta (consorcio), los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones y/o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/2003, declaración que forma parte del formulario de oferta.

Serán desechadas las ofertas de los Oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para contratar (Art. 40, Ley N° 2.051/03) a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o posteriormente, hasta la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la prohibición contenida en los incisos a) y b) del artículo 40 de la Ley, el comité de evaluación de ofertas, deberá utilizar la metodología de evaluación que para el efecto disponga la DNCP.

Análisis de precios ofertados

Durante la evaluación de ofertas, 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 a los siguientes parámetros:

1. 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, 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.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

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.

a) Consorcios:

a.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.

a.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.

Margen de preferencia local - CPS

Para contrataciones realizadas por Unidades Operativas que se encuentren conformadas dentro de un municipio o departamento se deberá considerar que, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio de la convocante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

<p>1. Formulario de Oferta (*)</p> <p>[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]</p>
<p>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</p> <p>La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.</p>
<p>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)</p>
<p>4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)</p>
<p>5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19. (**)</p>
<p>6. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)</p>
<p>7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)</p>
<p>8. Documentos legales</p>
<p>8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • 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. (*)
<p>8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.

- Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)

8.3. Oferentes en Consorcio.

1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)

2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):

1. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
2. Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas o al inicio de la etapa competitiva para procesos de SBE.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

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

Capacidad Financiera

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

Últimos años (2017-2018-2019)

a. Para contribuyente de IRACIS.

1. **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años

2. **Endeudamiento:** pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años

3. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital

El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo

b. Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2017-2018-2019)

c) Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2017-2018-2019)

d) Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, *el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2017-2018-2019)*

Los oferentes con menos de 3 (tres) años de antigüedad, podrán presentar sus Balances Generales y Estados Financieros desde su existencia como empresa. (Para los consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera). Conforme a los formatos presentados a la Secretaría de Estado de Tributación -SET

Para los consorcios: Para los consorcios, todos los integrantes deberán cumplir los índices financieros solicitados, los requisitos legales en su totalidad, como ser obligaciones tributarias, laborales y de seguridad social, además deberá indicarse en la oferta cuál es la empresa líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos 60% de los criterios de calificación de experiencia, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio).

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 teniendo en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los casos se utilizarán dos decimales.

Bajo ningún argumento, se podrá suspender la provisión de los bienes ofertados y/o contratados para las distintas dependencias del MSP y BS.

Las evaluaciones se realizarán aplicando el sistema **CUMPLE o NO CUMPLE.**

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura.
b. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2017-2018-2019 para contribuyentes de IRACIS
c. Planilla de ratios financieros de los años 2017-2018-2019 para contribuyentes de IRACIS
d. IVA General de los 3 (tres) últimos años (2017-2018-2019), para contribuyentes sólo del IVA General
e. Formulario 106 de los últimos años (2017-2018-2019) para contribuyentes del IRPC
f. Formulario 104 de los últimos (2017-2018-2019) años para contribuyentes de Renta Personal

Experiencia requerida

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

Copias de contratos ejecutados de provisión y/o facturación de ventas y/o recepciones finales de bienes similares (provisión de productos alimenticios) a instituciones públicas y/o privadas, cuya sumatoria de hasta 3 (tres) años comprendidos desde el año 2017 hasta el año 2019 ascienda a un monto equivalente al 50% (cincuenta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación. Podrán presentar la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen y/o monto solicitado.

Demostrar la experiencia en **provisión de productos alimenticios** con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al **50 (cincuenta por ciento) %** como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: **3 (tres) años. 2017-2018-2019**

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

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

2. Como mínimo tres (3) constancias o certificados otorgados por instituciones públicas y/o privadas a quienes proveyeron bienes similares como **productos alimenticios** en los últimos 3 (tres) años (2017-2018-2019), donde manifiesten su conformidad con los bienes proveídos.

Capacidad Técnica

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

1. Presentación de las Especificaciones Técnicas impresas, firmadas, y selladas en su totalidad, conforme a lo establecido en la Sección ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y SUMINSTROS REQUERIDOS
2. Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada, a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
3. Registro Sanitario de Producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE), vigente, (Solo para importador y/o exportador de productos o sub productos de origen vegetal) de verduras, legumbres y frutas in natura.
4. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización, y listado del RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. **No se aceptarán documentos en trámite.**
5. Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:
 - Certificado de Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. **No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.**
 - Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).
 - En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2017/2018/2019 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
 - En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes, de los últimos 3 años con copias de facturas de compra de dichos bienes y que represente por lo menos el 50 % del monto máximo ofertado.
 - En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años, debidamente firmado entre el matadero y el oferente, acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura.
 - Constancia de contar con por lo menos un (01) vehículo frigorífico, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas).
6. Certificado de Habilitación de vehículo, de 01 (un) vehículo, destinado al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que cotiche productos: CARNE AVÍCOLA (BLANCA), HUEVO y LÁCTEOS.
7. Certificado de Origen Nacional de productos lácteos, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA.
8. Registro de Habilitación expedido por SENAVE, para transporte de hortalizas y derivados, en al menos 01 (un) vehículo

(conforme Resolución N° 551 por SENAVE, por la cual se aprueba el Reglamento para el Registro y Habilitación de Medios de Transporte Terrestres de Frutas y Hortalizas In Natura, **para el oferente que cotice productos Frutas y Hortalizas In Natura.**

9. Las evaluaciones se realizarán aplicando el sistema CUMPLE o NO CUMPLE

Observación: Para los consorcios, todos los integrantes deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y de seguridad social, además deberá indicarse en la oferta cuál es la empresa líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos 60% de los criterios de calificación de experiencia, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio).

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

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

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

- Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:
- Certificado de Registro de Firma y Certificado de Habilitación Oficial vigente del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
- Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).
- Habilitación de Vehículos apropiados para el transporte de carne vacuna y menudencia, establecido por la Ordenanza II JM N° 71/98 y SENACSA, vigente.
- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2017/2018/2019 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
- En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes iguales a lo ofertado de los últimos tres años con copias de facturas de compra de dichos bienes y que represente por lo menos el 50 % del monto máximo ofertado.
- En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años, debidamente firmado entre el matadero y el oferente, de formular el contrato acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura.
- Constancia de contar con por lo menos un (01) vehículo frigorífico apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones respectivas).
- Certificado de Origen Nacional de productos lácteos, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA.
- Registro de Habilitación expedido por SENAVE, para transporte de hortalizas y derivados, en al menos 01 (un) vehículo (conforme Resolución N° 551 por SENAVE, por la cual se aprueba el Reglamento para el Registro y Habilitación de Medios de Transporte Terrestres de Frutas y Hortalizas In Natura, **para el oferente que cotice productos Frutas y Hortalizas In Natura.**

c. 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.

d. Declaración Jurada donde manifiesta que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que los mismos serán entregados de conformidad al Plan de Entregas.

Otros criterios que la convocante requiera

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

Nómina de funcionarios/Representantes Legal, con copia simple de Cédula de Identidad de los Miembros Socios de la empresa de acuerdo a modalidad que corresponda (S.A.; S.R.L.; C.I.S.A.), Copia Simple de Cédula de Identidad de los Representantes legales.

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 llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

Nota1: Conforme a lo previsto en el Decreto reglamentario de la Ley de Contrataciones los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos licitatorios, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso tradicional.

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

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 serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

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

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

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

Los productos a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

No. De Artículo	Nombre de los Bienes o Servicios	Especificaciones Técnicas y Normas
1	Aceite de Girasol	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de <i>Helianthus annuus</i> L. (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales: Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.</p> <p>2.2. Características Organolépticas Aspecto: líquido transparente y libre</p>

de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C. Sabor y olor: agradable, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

2.3. Características fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología
Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc7-25
Índice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd1-25
Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd3-25
Materia Insaponificable		Máx 1,5%	AOCS Ca 6ª- 40
Humedad y materia volátil a 105°C		Máx: 0,05%	AOCS Ca 2B-38
Índice de Peróxido, mEqO ₂ /Kg		Máx: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo		0,03%	AOCS Ca 3ª- 46
Reacción de Halphen	(-)		AOCS CB 1-25
Jabones como oleato de sodio.		Máx: 5mg/l	AOCS Cc 17- 95
Acidez expresada en ácido oleico		Máx: 0,06%	AOCS Ca 5ª- 40
Test de enfriamiento a 0°C.	Min: 5,5Hs		AOCS Cc 11- 53
Color (Lovibonb Cubeta 133,3mm).	Amarillo Rojo Azul	Máx: 15 Máx: 1,5 Máx: 0	AOCS Cc 13B-45

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL MATERIAL

Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas y organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur N° 03/92 "Criterios Generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET) y polietileno de alta densidad (PEAD), con tapa inviolable y deberán cumplir las siguientes reglamentaciones técnicas:

RES. MERCOSUR GMC N° 56/92: Disposiciones generales para envases y 4/80 equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

RES. MERCOSUR GMC N° 2404: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos. RES. MERCOSUR GMC N° 32/07: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos.

5. CONTENIDOS NETOS:

Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res No. 31/07 Reglamento Técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos pre-medidos.

6. REGISTROS SANITARIOS:

Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN):

a) En caso de oferentes que sean empresas elaboradas del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de:

Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

b) En caso de empresas que sean empresas fraccionadoras del aceite ofertado deberán presentar copias simples pero legibles de:

Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. Autorización del Fabricante.

2. En caso de oferentes que sean empresas importadoras del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de:

- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. Autorización del Fabricante

d) En caso de oferentes que no sean elaboradores, importadores ni fraccionadores del aceite ofertado deberán presentar fotocopia simple pero legible de:

- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente Autorización del Fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente a ofertar los productos por ellos fabricados, importados o fraccionados, según corresponda.

- En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE N°.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el certificado de origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino.

7. 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:

- a. Denominación del alimento
- b. Peso Neto
- c. Datos del Establecimiento elaborador
- d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- e. Lote
- f. Lista de ingredientes
- g. Fecha de vencimiento
- h. Datos del Importador, en caso de productos importados
- i. Condiciones de conservación
- j. Información nutricional
- k. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
- l. Asimismo, se incluirá a efectos de evitar el desvío de los fines para los cuales fueron adquiridos, la siguiente leyenda ADQUIRIDO POR EL ESTADO PARAGUAYO. PROHIBIDA SU COMERCIALIZACIÓN.

8. REFERENCIAS

Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 210 (Enmendado 2003)

Norma paraguaya NP N° 109 Aceite de Girasol. Especificaciones.

NMX-F-265-SCFt-2005. Alimentos de aceite comestible puro de girasol. Especificaciones.

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación bidones de 5 litros. Cotizar por unidad.

2	Acelga Verde (crudo)	Acelga. Frescos, limpios. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas-SENAVE. Presentación bolsas de 250 gramos. Cotizar por unidad.
3	Ajo	Ajo por tira. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación ristra por 50 ajos. Cotizar por tira.
4	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1	<p>1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.</p> <p>2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Parbolizado; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.</p> <p>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.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos 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 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:</p> <p>1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional 11- Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>4. REFERENCIAS - Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995 Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación: Paquete de 1 kilogramo. Cotizar por kilogramos.</p>
5	Arveja seca remojada en conserva	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas</p>

(latas/ 200
grs.)

variedades de cultivo de la especie *Pisumsativum* 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:

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 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

Norma del Codex para los guisantes (Arvejas) verdes en conserva- CODEX

		<p>STAN 58-1981.</p> <p>Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción. Presentaciones latas de 200 gramos. Cotizar por unidad.</p>
6	Azúcar	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Azúcar blanca, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1. Características Generales:</p> <p>El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: polvo cristalizado • Color: blanco • Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños <p>2.3. Características físico-químicas</p> <p>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.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>4. REFERENCIAS</p> <p>- Norma Del Codex Para El Azúcar - Codex Stan 2121999 (Enmienda 1 2001)</p> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción</p> <p>Presentación: Bolsa x 5 Kgs. Cotizar por unidad.</p>

7	Banana karapé	Banana Karapé, maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Banana 120 g. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Asimismo, deberá cumplir con las condiciones de calidad establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS, Codex Stan 205 1997, Norma del Codex para el Banano (Plátano). Presentación Caja por 20 kilogramos. Cotizar por kilogramos.
8	Carnaza de primera	<p>Característica:</p> <p>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.</p> <p>Leyenda de vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.</p> <p>Temperatura: No superior a 4°C, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>Transporte:</p> <p>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. Cortes de 1ra. son: lomo, rabadilla, carnaza negra y bola de lomo.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Envasado al vacío en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.</p> <p>Presentación Bolsa por 10 kg a 13 kg. Cotizar por kilogramos.</p>
9	Carnaza de segunda	<p>Característica:</p> <p>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.</p> <p>Leyenda de vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.</p> <p>Temperatura: No superior a 4°C, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>Transporte:</p> <p>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. Cortes de 2da. se considerarán: costeleta; costilla de 1ra.; muchachito; osobuco de cuarto trasero; vacío.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Envasado al vacío en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.</p> <p>Presentación Bolsa por 10 kg a 13 kg. Cotizar por kilogramos.</p>

10	Carne molida	<p>Característica:</p> <p>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.</p> <p>Leyenda de vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.</p> <p>Temperatura: No superior a 4°C, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>Transporte:</p> <p>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.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Envasado al vacío en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.</p> <p>Presentación Bolsa por 10 kg a 13 kg. Cotizar por kilogramos.</p>
11	Cebolla blanca de cabeza	<p>Cebolla blanca de cabeza fresca, Cabezas grandes (de 350 gr. a 400 gr), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación caja por 10 kilogramos. Cotizar por kilogramos.</p>
12	Cebollita en Hoja	<p>Cebollita en Hoja fresca, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación bolsas de 250 gramos. Cotizar por unidad.</p>
13	Choclo o maíz dulce en conserva	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>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.</p> <p>El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>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 sustancias y cuerpos extraños.</p> <p>El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.</p> <p>2.1 Características Organolépticas</p> <p>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.</p> <p>Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.</p> <p>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.</p> <p>2.2. Características físico-químicas</p> <p>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</p>

		<p>las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>2.3. Características Microbiológicas</p> <p>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.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>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.</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>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</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>5- REFERENCIAS</p> <p>- Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981</p> <p>Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación lata por 200 gramos. Cotizar por unidad.</p>
14	Concentrado de Tomate	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>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.</p> <p>De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconocen los siguientes concentrados de tomate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Puré de tomate. 2. Salsa de tomate 3. Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate 4. Concentrado doble de tomate o extracto doble de tomate 5. Concentrado triple de tomate o extracto triple de tomate 6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado 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

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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, 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.

Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:

- El extracto seco libre de cloruro de sodio.

5- REFERENCIAS

- Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981). Presentación Tetrapak por 1000 gramos. Cotizar por unidad.

15	Coquito	<p>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.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO 2.2. Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5. TRANSPORTE El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> Denominación del alimento Peso Neto Datos del Establecimiento elaborador País de origen (Ej. Industria Paraguaya) Lote Fecha de vencimiento y 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 N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>7. REFERENCIAS • Res MERCOSUR GMC n° 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 Cotizar por unidad.</p>
16	Edulcorante líquido	<p>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. Podrán contener los edulcorantes no nutritivos citados a continuación:</p>

Steviolglicósidos (Esteviósido), Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo u otros que la autoridad sanitaria considere.

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 Steviolglicósidos (Esteviósido), pudiendo estar elaborado solo con Steviolglicósidos (Esteviósido) o mezclado con otros edulcorantes autorizados.

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 alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

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

1- Denominación del alimento

2- Peso Neto

3- Datos del Establecimiento elaborador

4- País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5- Lote

6- Lista de ingredientes

7- Fecha de vencimiento

8- Condiciones de conservación, 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.

Deberá consignar además:

13- La concentración en mg/ 100 ml. de los edulcorantes no nutritivos empleados.

12- La cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar

5- REFERENCIAS

-Res. GMC MERCOSUR N° 11/06 Edulcorante frasco x 500 ml. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional.

RSPA. Re - sin ciclamato, sin aspartame, sin azúcar, sin sacarina como mínimo. A base de ka" hèe

Edulcorante frasco x 500 ml. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re - sin ciclamato, sin aspartame, sin azúcar, sin sacarina como mínimo. A base de ka" hèe. Cotizar por frasco.

17	Fécula de Maíz	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Con la denominación de Fécula de maíz, se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración del maíz.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1. Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en forma de polvo fino. No se admitirá las féculas de maíz obtenido de semillas de maíz, húmedo, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.</p> <p>2.1 Características Organolépticas El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores, ni sabores extraños.</p> <p>2.2. Características fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación 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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>REFERENCIAS Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción. Presentación: Paquete por 1 Kg.</p>
18	Fideo Codito	<p>Fideo Moñito 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en</p>

gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1- Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.

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 alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, 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.

5. REFERENCIAS

Presentación: Paquete por 5 kilogramos.
Cotizar por unidad.

19	Galleta Molida	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expendrán envasados.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 2.1 Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos. 2.2. Características Organolépticas El producto debe responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. 2.3. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay y/o ICMSF.</p> <p>3. 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 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>5. REFERENCIAS Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación: Paquete por 1 Kg. Cotizar por kilogramo.</p>
20	Harina de maíz precocida	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Color: amarillo o dorado. Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y</p>

		<p>lores extraños, sin fermentación</p> <p>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 Paraguay.</p> <p>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 Paraguay y/o ICMSF.</p> <p>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.</p> <p>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 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación del alimento • Peso Neto • Datos del Establecimiento elaborador • País de origen (Ej. Industria Paraguaya) • Lote • Fecha de vencimiento • Condiciones de conservación • Datos del Importador, en caso de productos importados • Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda • Información Nutricional • Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>5. REFERENCIAS Vencimiento: Mínimo 8 días desde el momento de la recepción. Presentación: Bolsas por 1 kilogramo. Cotizar por kilogramos.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

21	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.</p> <p>2.2 Características Organolépticas Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>4. REFERENCIAS - Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. N° 27/2002, - NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 1995). Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación: Paquete por 1 Kg.</p>
----	----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

22	Huevo de gallina tipo grande	<p>Huevo Frescos de gallina en planchas de 30 unidades tipo "Grande". 1 - ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>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.</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.</p> <p>En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Presentación: en paquete x 30 Unidades.</p>
----	------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

23	Leche descremada en polvo instantánea	<p>Leche descremada en polvo paquete x 800 grs. 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>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.</p> <p>Envase:</p> <p>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.</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>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. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 impto/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. <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción</p> <p>Presentación: Caja por 800 gramos. Cotizar por unidad. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA), conforme a la circular DNCP N° 24/2014</p>
----	---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

24	Leche entera en polvo	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA), conforme a la circular DNCP N° 24/2014. Presentación: Caja por 800 gramos. Cotizar por unidad.</p>
----	-----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

25	Limón	<p>Color: Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica. El fruto deberá ser verde, pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30% de su superficie. Forma: Elíptica. Sabor: Ácido</p> <p>Contextura: Semidura. Contenido mínimo de zumo: El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto y este será como mínimo de 40%. Presentación: Los limones deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. y la presentación bolsas selladas de 20 unidades como mínimo (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por bolsa.)</p> <p>Rotulado: Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto según la calidad y tamaño. • Peso neto en kilogramos. <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación: paquetes por 20 limones. Cotizar por kilogramos.</p>
26	Locote Verde	<p>Locote fresco, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde o rojo con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación caja por 10 kilogramos. Cotizar por kilogramo.</p>
27	Locro	<p>Paquetes por 1 kilo que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>
28	Manteca	<p>Manteca para untar, presentación en envases de 1 kilo. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Y que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re. Presentación pote por 1000 gramos. Cotizar por unidad.</p>
29	Manzana	<p>Manzanas Rojas de tamaño mediano, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 %, con color uniforme y sin tumores, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), presentación bolsas selladas de 20 unidades como mínimo (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por bolsa.) Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación bolsa por 20 unidades. Cotizar por kilogramo.</p>

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 N° 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos

4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto 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. Página 49 5.

		<p>REFERENCIAS</p> <p>- MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos</p> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Sachet de 475 gramos. Cotizar por unidad.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

31	Mostaza	<p>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.</p> <p>2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. ADITIVOS PERMITIDOS Según MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 reglamento técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>5. REFERENCIAS Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación: Sachet por 1000 gramos. Cotizar por unidad.</p>
----	---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

32	Muslo de Pollo entero	<p>Características: Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Rótulo: Con nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A., y SENACSA del establecimiento.</p> <p>Temperatura: No superior a 2° C, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados y habilitados con No. SENACSA.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Bolsas de 10 kilogramos a 13 kilogramos. Cotizar por kilogramos.</p>
33	Naranja	<p>Naranja: en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas con una maduración aproximada de 80%. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas-SENAVE.</p> <p>Presentación bolsas por 100 unidades. Cotizar por kilogramo.</p>
34	Papa negra o blanca	<p>Papa negra o blanca fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación caja por 10 kg. Cotizar por kilogramo.</p>
35	Peceto	<p>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.</p> <p>Leyenda de vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.</p> <p>Temperatura: No superior a 4° C, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>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.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Envasado al vacío en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.</p> <p>Presentación Bolsa de 10 kg a 13 kg. Cotizar por kilogramo.</p>

36	Pechuga de Pollo Con hueso	<p>Pechuga de pollo tipo exportación Características: Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Rótulo: Con nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A., y SENACSA del establecimiento.</p> <p>Temperatura: No superior a 2°C , manteniendo la cadena de frío.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados y habilitados con No. SENACSA.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Bolsa de 10 kg a 13 kg. Cotizar por kilogramo.</p>
37	Perejil	<p>Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación bolsa por 250 gramos. Cotizar por unidad.</p>
38	Poroto seco tipo San francisco	<p>Poroto seco San Francisco paquete x 1000 gramos que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). RSPA. RE</p>

39	Queso Paraguay	<p>Queso paraguay fresco, no congelado, Elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierno sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico. 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados. Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.</p> <p>2.1. Características organolépticas El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos 4. REFERENCIAS MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos. MERCOSUR \GMC\ RES N° 69/93. Requisitos microbiológicos para quesos.</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción. Presentación: Bolsa x 1 Kg. Como mínimo y como máximo 3 kg. Cotizar por kilogramo. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014</p>
----	----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

40	Remolacha	Remolacha fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de primera calidad deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación caja por 10 kg. Cotizar por kilogramo.
41	Repollo	Repollo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillar, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación caja por 10 kg. Cotizar por kilogramo.

42	Sal gruesa yodada	<p>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.</p> <p>2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa.</p> <p>2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.</p> <p>2.2. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>3. METALES PESADOS Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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 por 1000 gramos. Cotizar por kilogramo</p>
----	-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

43	Sal fina yodada	<p>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.</p> <p>2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa.</p> <p>2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.</p> <p>2.2. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>3. METALES PESADOS Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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 por 1000 gramos. Cotizar por kilogramo</p>
----	-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

44	Salsa de Soja	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. Tipos de salsa de soja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salsa de soja fermentada naturalmente - Salsa de soja de corta fermentación - Salsa de soja sin fermentar - Salsa de soja mixta <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>5. REFERENCIA - Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja. Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. Presentación: Frasco por 450 cc. Cotizar por unidad</p>
45	Tapa para Tarta (paquetes/ 500 grs)	<p>Tapa para Tarta (paquetes/ 500 grs)</p> <p>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.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.1 Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>2.2. Características Organolépticas El producto deberá responder a sus características normales, sin sabores ni olores extraños.</p> <p>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.</p> <p>2.4. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos</p>

		<p>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.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS Según MERCOSUR / GMC / RES Nro. 09/07 A asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.</p> <p>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.</p> <p>5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>6-REFERENCIAS - 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 Tapa para Tarta (paquetes/ 500 grs)</p>
46	Té negro	<p>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 <i>Camelliasinensis</i> L. El té destinado a la preparación de infusiones deberá corresponder a Té o té negro, que es el producto obtenido mediante marchitado, enlulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES 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</p>

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 sustancias 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 sustancia.

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 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. REFERENCIA

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

Presentación: Caja x 25 saquitos de 2 gramos cada uno. Cotizar por unidad.

47	Tomate perita	Tomate fresco Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación caja por 10 kg. Cotizar por kilogramo.
----	---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

48	Vinagre de vino Blanco (botella por 500 cc)	<p>VINAGRE DE VINO BLANCO</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano.</p> <p>El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino</p> <p>Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos;</p> <p>Sabor: ácido y picante que puede ser áspero, pero no acre.</p> <p>2.2. Características fisicoquímicas</p> <p>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.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre Asignación de aditivos para las categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 (Exceptuado para el vinagre) 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 <p>5- REFERENCIAS</p> <p>Presentación Botella por 500 ml. como mínimo. Cotizar por unidad.</p>
----	---------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta *Ilexparaguariensis* Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendi y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.

2.1. Características y organolépticas

La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:

Olor: característico

Color: verde mate

Sabor: ligeramente amargo

2.2. Características fisicoquímicas

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros Mínimos (%) Máximos (%)

Humedad a 105°C + 0,5°C - 9,00

Cenizas a 550°C - 9,00

Cenizas insolubles en HCL al 10% - 1,50

Extracto acuoso 25,0 -

Cafeína 0,60 -

Hojas desecadas y pulverizadas 70,0 -

Palos - 30,0

Impurezas - 1,00

Semilla de yerba mate - 1,00

2.3. Requisitos microbiológicos

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

Parámetros Criterios microbiológicos Valores de referencia

N C m M

Hongos y levaduras UFC/g 5 2 800 1800

Coliformes totales NMP/g 5 2 90 200

Coliformes a 44+1°C NMP/g 5 2 7 15

E. coli / g 5 0 Ausencia/g

Salmonella sp P/A/25 g 5 0 Ausencia

Referencias:

n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente, excepto la de Salmonella y la de E. coli.

C: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M

m: Límite de aceptabilidad

g: gramo

UFC: Unidad Formadora de Colonia

NMP: Número más probable

3- Residuos tóxicos

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro Requisitos

Plaguicidas Ausencia

Aflatoxinas Límite máximo (µ/kg)

B1 2

B2 2,6

G1 2,6

G2 2,6

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución

MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la

Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación

Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo

		<p>establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>5. REFERENCIA</p> <p>- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas Especificaciones</p> <p>Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Bolsa por 5 kilogramos. Cotizar por unidad.</p>
50	Yogurt entero saborizado	<p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Yogur o Yoghurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de <i>Lactobacillus del brueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.</p> <p>Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.</p> <p>De acuerdo con el contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un yogur entero cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa de 3,0 a 5,9 g/100g.</p> <p>2- COMPOSICION Y REQUISITOS.</p> <p>2.1- Composición.</p> <p>- Ingredientes obligatorios.</p> <p>- Leche entera o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.</p> <p>- Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1.</p> <p>- Ingredientes opcionales.</p> <p>Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.</p> <p>Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.</p> <p>Maltodextrinas.</p> <p>Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.</p> <p>Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.</p> <p>Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).</p> <p>Maltodextrinas.</p> <p>Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.</p> <p>Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.</p> <p>Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto</p>

final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características Organolépticas.

Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

2.2.2. Características Fisicoquímicas

El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas

2.2.3. Características microbiológicas.

El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas

3. ACONDICIONAMIENTO.

El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima.
12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

6. REFERENCIAS

- Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas.

Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y

		<p>vencimiento, información nutricional. RSPA. Re Presentación pote de 140 cc como mínimo. Cotizar por unidad. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014</p> <p>Yogurt entero saborizado que indique marca , fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. rspa. Re Presentación pote de 140 gramos como mínimo. Cotizar por unidad.</p>
51	Zanahoria	<p>Zanahoria fresca Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación caja por 10 kilogramos. Cotizar por kilogramo.</p>
52	Zapallo Nacional (Kururú)	<p>Zapallo fresco Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación caja por 10 kilogramos. Cotizar por kilogramo.</p>
53	Atún Enlatado al agua	<p>TROZOS DE ATUN EN AGUA Y SAL</p> <p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>Se considera Conservas de atún en agua, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de las siguientes especies:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thunnus alalunga - Thunnus albacares - Thunnus atlanticus - Thunnus obesus - Thunnus maccoyii - Thunnus thynnus - Thunnus tonggol - Eutynnus affinis - Eutynnus alletteratus - Eutynnus lineatus - Katsuwonus pelamis (Sinónimo; Euthynnus pelamis) - Sarda chiliensis - Sarda orientalis - Sarda Sarda, <p>Procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, envasadas en salmuera y en envases herméticamente cerrados y tratadas térmicamente para asegurar su esterilidad.</p> <p>2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1. Características Generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización. - El producto estará preparados con trozos de pescado sano de las

		<p>especies indicadas en el punto 1 y de una calidad apta.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>5-REFERENCIAS -Norma Del Codex Para El Atún y el Bonito en conserva - Codex Stan 701981 (Enmienda 1 1995). Presentación: lata X 120 gramos escurrido, como mínimo.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

54	Carne de Cerdo/ Lomo	<p>Característica: Parte comestible de los músculos de porcinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, con bajo tenor de grasa, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Leyenda de vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento. 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 No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente. Cortes de 1ra. son: lomo, rabadilla, carnaza negra y bola de lomo. Vencimiento: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción. Envasado al vacío en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Presentación Bolsa por 10 kg a 15 kg. Cotizar por kilogramos.</p>
55	Comino molido	<p>ESPECIAS EN POLVO (COMINO, PIMIENTA NEGRA, NUEZ MOSCADA) 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación genérica de Especies 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. COMINO Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del <i>Carum Carvi</i> L. 1.2. PIMIENTA NEGRA La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del <i>Piper nigrum</i> L. 1.3. NUEZ MOSCADA Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del grano de <i>Myristica fragans</i> Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas. 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 El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo</p>

		<p>establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto. En todos los casos el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida y estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>4- REFERENCIAS</p> <p>Presentación: Paquete x 100 gramos. Cotizar por unidad.</p>
56	Laurel	<p>HIERBAS AROMÁTICAS DESHIDRATADAS (HOJAS DE LAUREL, ORÉGANO, KURATU)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Orégano: Con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del <i>Origanum mejorana</i> L y sus diversas variedades. 1.2. Laurel: Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del <i>Laurus nobilis</i> L. 1.3. Coriandro, Culantro o Cilantro (Kuratu): Con el nombre de Coriandro, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del <i>Coriandrum sativum</i> L. 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Características Generales <p>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.</p> <p>El laurel debe presentarse en hojas enteras.</p> 2.2. Características Organolépticas <p>Los productos deben responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños.</p> 2.3. Características Fisicoquímicas <p>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.</p> 2.4. Características Microbiológicas <p>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.</p>

		<p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto. En todos los casos el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida y estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>4. REFERENCIAS Presentación: Paquete x 15 gramos. Cotizar por unidad.</p>
57	Orégano	<p>HIERBAS AROMÁTICAS DESHIDRATADAS (HOJAS DE LAUREL, ORÉGANO, KURATU)</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS</p> <p>1.1. Orégano: Con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del <i>Origanum mejorana</i> L y sus diversas variedades.</p> <p>1.2. Laurel: Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del <i>Laurus nobilis</i> L.</p> <p>1.3. Coriandro, Culantro o Cilantro (Kuratu): Con el nombre de Coriandro, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del <i>Coriandrum sativum</i> L.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>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.</p> <p>2.2. Características Organolépticas Los productos deben responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3. Características Fisicoquímicas Los productos deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos</p>

		<p>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.</p> <p>2.4. Características Microbiológicas</p> <p>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.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto. En todos los casos el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida y estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>4. REFERENCIAS</p> <p>Presentación: Paquete x 50 gramos. Cotizar por unidad.</p>
58	Pimienta molida	<p>ESPECIAS EN POLVO (COMINO, PIMIENTA NEGRA, NUEZ MOSCADA)</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación genérica de Especies 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.</p> <p>1.1. COMINO</p> <p>Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del <i>Carum Carvi</i> L.</p> <p>1.2. PIMIENTA NEGRA</p> <p>La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del <i>Piper nigrum</i> L.</p> <p>1.3. NUEZ MOSCADA</p> <p>Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del</p>

		<p>grano de <i>Myristica fragans</i> Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS</p> <p>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.).</p> <p>2.2. Características Organolépticas Las especias deben responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto. En todos los casos el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida y estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>4- REFERENCIAS Presentación: Paquete x 100 gramos. Cotizar por unidad.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

59	Pera	<p>Peras de tamaño mediano, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 %, con color uniforme y sin tumores, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), presentación bolsas selladas de 20 unidades como mínimo (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por bolsa.) Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación cajas de 10 a 15 kg. Cotizar por kilogramo.</p>
60	Yogurt Dietético Saborizado	<p>YOGURT DESCREMADO DIETÉTICO SABORIZADO (VAINILLA, COCO, DURAZNO, FRUTILLA)</p> <p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Yogur o Yoghurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de <i>Lactobacillus del brueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>termophilus</i> a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.</p> <p>Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez. De acuerdo con el contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un yogur descremado cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g. El producto no deberá estar adicionado de azúcar, ni de ningún otro edulcorante nutritivo.</p> <p>2- COMPOSICION Y REQUISITOS.</p> <p>2.1- Composición.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes obligatorios. - Leche descremada o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. - Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1. - Edulcorantes no nutritivos, autorizados en las Reglamentaciones MERCOSUR. - Ingredientes opcionales. <p>Leche en polvo descremada, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.</p> <p>Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.</p> <p>Maltodextrinas.</p> <p>Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.</p> <p>Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.</p> <p>Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.</p> <p>2.2.Requisitos.</p> <p>2.2.1.Características Organolépticas.</p> <p>Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.</p> <p>Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.</p> <p>Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.</p> <p>2.2.2. Características Fisicoquímicas</p>

		<p>El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>2.2.3. Características microbiológicas.</p> <p>El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>3. ACONDICIONAMIENTO.</p> <p>El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.</p> <p>4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.</p> <p>Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10° C.</p> <p>5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.</p> <p>Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>6. REFERENCIAS</p> <p>- Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas. Presentación: Potes 140 gramos, como mínimo. Cotizar por unidad.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el Proveedor indicados a continuación:

Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
1	Aceite de Girasol	300	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
2	Acelga Verde (crudo)	500	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
3	Ajo	200	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
4	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1	2.300	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
5	Arveja seca remojada en conserva (latas/ 200 grs.)	500	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
6	Azúcar	300	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
7	Banana karapé	1.000	kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
8	Carnaza de primera	3.000	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
9	Carnaza de segunda	2.000	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante

10	Carne molida	2.000	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
11	Cebolla blanca de cabeza	3.600	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
12	Cebollita en Hoja	500	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
13	Choclo o maíz dulce en conserva	500	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
14	Concentrado de Tomate	2.700	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
15	Coquito	1.100	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
16	Edulcorante líquido	200	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
17	Fécula de Maíz	100	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
18	Fideo Codito	100	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
19	Galleta Molida	100	kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante

20	Harina de maíz precocida	150	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
21	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas	500	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
22	Huevo de gallina tipo grande	600	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
23	Leche descremada en polvo instantánea	800	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
24	Leche entera en polvo	200	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
25	Limón	200	kilogramos	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
26	Locote Verde	2.700	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
27	Locro	100	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
28	Manteca	200	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
29	Manzana	150	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante

30	Mayonesa reducida en valor lipídico (dietética o light)	250	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
31	Mostaza	150	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
32	Muslo de Pollo entero	800	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
33	Naranja	500	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
34	Papa negra o blanca	2.000	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
35	Peceto	1.600	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
36	Pechuga de Pollo Con hueso	2.000	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
37	Perejil	100	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
38	Poroto seco tipo San francisco	200	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
39	Queso Paraguay	500	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante

40	Remolacha	150	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
41	Repollo	250	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
42	Sal gruesa yodada	100	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
43	Sal fina yodada	100	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
44	Salsa de Soja	1.000	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
45	Tapa para Tarta (paquetes/ 500 grs)	600	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
46	Té negro	50	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
47	Tomate perita	3.600	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
48	Vinagre de vino Blanco (botella por 500 cc)	100	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
49	Yerba Mate Elaborada	150	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante

50	Yogurt entero saborizado	1.000	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
51	Zanahoria	1.500	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
52	Zapallo Nacional (Kururú)	3.000	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
53	Atún Enlatado al agua	540	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
54	Carne de Cerdo/ Lomo	100	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
55	Comino molido	200	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
56	Laurel	200	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
57	Orégano	200	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
58	Pimienta molida	200	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
59	Pera	75	Kilogramo	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante

60	Yogurt Dietético Saborizado	500	Unidad	Dpto. de Suministros - Hospital Gral. Barrio Obrero.	Según emisión de las órdenes de compra por la contratante
----	-----------------------------	-----	--------	------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

Los productos NO PERECEDEROS serán entregados de forma semanal, quincenal, mensual o trimestral (de acuerdo a la capacidad de depósito del servicio), en el Hospital General Barrio Obrero, los productos PERECEDEROS (verduras y panificados) se entregarán de forma semanal, con la salvedad de los PANIFICADOS que serán entregados 2 (dos) veces a la semana al Hospital General Barrio Obrero.

Obs.: entiéndase por Productos NO PERECEDEROS aquellos que tienen vencimiento NO menor a 6 meses.

Entiéndase por Productos PERECEDEROS aquellos productos que estén en estado natural fresco o que requieran de refrigeración para su almacenamiento y conservación, como las frutas, verduras, hortalizas, productos cárnicos, productos lácteos y derivados, panificados, cuya provisión estarán condicionados por la emisión de las órdenes de compra según necesidad de la contratante.

Las órdenes de compras se emitirán como máximo a los 3 (tres) días corridos una vez firmado el Contrato. Las entregas se harán de lunes a viernes de 07:00 hs a 12:00 hs, en el Hospital General Barrio Obrero, como máximo a los 3 días hábiles, contados una vez recibidas las órdenes de compras por parte del proveedor. La Dirección General y la Dirección Administrativa del Hospital General Barrio Obrero serán las encargadas de las emisiones de las Órdenes de Compra.

La administración de los contratos estará a cargo de la Dirección General y la Dirección Administrativa del Hospital General Barrio Obrero, otorgarán las conformidades de recepción y se responsabilizará de las vigencias de las garantías y del cumplimiento del contrato.

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:

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

El proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.

El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el contrato y cualquier otro requisito si lo hubiere, especificado en las condiciones contractuales.

1. El Proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.
2. El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el contrato y cualquier otro requisito si lo hubiere, especificado en las condiciones contractuales.

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

Los productos o insumos serán inspeccionados antes de su recepción, in situ en el lugar de destino convenido (Hospital General Barrio Obrero).

Para la recepción por parte del Departamento de Suministros y Depósitos, se verificará conforme a las Especificaciones Técnicas indicadas en el Pliego de Bases y Condiciones, corroborando como mínimo: vencimientos (**productos envasados industrializados: no inferior a 6 meses en el momento de la recepción; yogurt: no inferior a 1 mes en el momento de la recepción; productos cárnicos: no inferior a 10 días en el momento de la recepción, productos panificados vencimiento no inferior a cinco días**), procedencia, presentación y contenido neto del producto.

La Contratante rechazará los productos o insumos de aquellos que no pasen las inspecciones. Los productos que se rechazan serán reemplazados en un plazo máximo de 2 días hábiles.

El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con el servicio contratado, sin ningún costo para la Contratante.

El jefe del Departamento de Suministros, el Fiscalizador, con el apoyo de la Jefa de Nutrición del Hospital General Barrio Obrero serán los encargados de supervisar que los productos alimenticios proveídos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.

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

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será:

Frecuencia: CONFORME A LA EMISION DE LAS ORDENES DE COMPRAS

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
-----------	------	--------------------------------

Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Noviembre 2020
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Diciembre 2020
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Enero 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Febrero 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Marzo 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Abril 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Mayo 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Junio 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Julio 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Agosto 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Setiembre 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Octubre 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Noviembre 2021
Acta de recepción/Nota de Remisión	Acta de recepción/Nota de Remisión	Diciembre 2021

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.

Criterios de Adjudicación

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 procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, 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. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de bienes 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 llamados en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, cuando la convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Notificaciones

La comunicación de la adjudicación a los oferentes será como sigue:

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.

2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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

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

Audiencia Informativa

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

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

La misma deberá ser solicitada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes en que el oferente haya tomado conocimiento de los términos del Informe de Evaluación de Ofertas.

La convocante deberá dar respuesta a dicha solicitud dentro de los dos (2) días hábiles de haberla recibido y realizar la audiencia en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta al oferente.

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
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
<ul style="list-style-type: none">• Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo - CPS
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato
2. Documentos. Consorcios
<ul style="list-style-type: none">• Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
<ul style="list-style-type: none">• Original o fotocopia del consorcio constituido.
<ul style="list-style-type: none">• 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.

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

Si cualquier provisión o condición del Contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del Contrato.

3. Limitación de Dispensas:

a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del Contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.

b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del Contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del Contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del Contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de autor de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo de propiedad del mismo. Si esta información fue suministrada a la Contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, el derecho de autor de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la Contratante de la Sub-Cláusula siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la Contratante y 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 patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derecho 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 resultara 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 las mismas no está de acuerdo con los Incoterms, el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas 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.

2. La Contratante y el Proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No

obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La Contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

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

a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del Contrato;

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

c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o

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

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.

6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del 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 Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

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.

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:

El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Objeto de Gasto 310; del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2020, mediante Ley N° 6469 Que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2020, asignados al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; y de conformidad al Plan de Caja; conjuntamente con los fondos efectivamente transferidos y a la Emisión del Código de Contratación. El saldo correspondiente se encuentra sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2021.

EL OFERENTE:

El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirosi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la

- Orden de Compra,
- Factura,
- Nota de Remisión, y/o Informe Técnico dependiendo del caso,
- Acta de Recepción Final y/o Nota de recepción parcial, dependiendo del caso, debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes
- copia del contrato y Adendas si las hubiere
- Certificado de cumplimiento tributario.

Una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago.

Una vez aprobadas las documentaciones, el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan del Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda y se tendrá 60 (sesenta) días contados a partir de la obligación de la factura

A los efectos de este Contrato en aplicación del Art. de la Ley 3.439/07 De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes.

PARA LA ENAJENACIÓN DE AZÚCAR: según lo establece la Resolución SET 22/2014; En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 Kg.), al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no pre-impresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información:

- a) Razón social o nombre del ingenio azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso.
- b) Número de Lote de Cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC N° 197, de fecha 9 de abril del 2007.
- c) Número de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados.
- d) Tipo o clase del producto enajenado.

La contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de

la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

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

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario 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.

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Reajuste

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

EL PRECIO DEL CONTRATO SERÁ REAJUSTABLE.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a

los que ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

$$Pr = P \times IPC1$$

IPC0

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado

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

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

En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.

Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por cada día de atraso en la entrega de los bienes será de:

0,10 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada fracción de tiempo de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

Tasa de interés por Mora

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

0,01

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

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

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° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un Convenio Modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, 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.

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 Contratante en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la Contratante en el plazo de siete (7) días calendario sobre dicha condición y causa. 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 rescindir 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:

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

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que regirá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente Contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

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 penal 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 (Declaratoria de Integridad).

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.

