

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

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

Nombre de la Licitación:

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PLURIANUAL
(versión 2)

ID de Licitación:

416549



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

02/09/2022

"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - SBE"
Versión 1

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

| | | | |
|-------------------------|--|--------------------------|---|
| ID de Licitación: | 416549 | Nombre de la Licitación: | Adquisición de Alimentos para Personas Plurianual |
| Convocante: | Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS) | Categoría: | 14 - Productos Alimenticios |
| Unidad de Contratación: | Hospital de Trauma | Tipo de Procedimiento: | LPN - Licitación Pública Nacional |

Etapas y Plazos

| | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------------|------------------|
| Lugar para Realizar Consultas: | Consultas Virtuales a traves del portal | Fecha Límite de Consultas: | 07/09/2022 10:00 |
| Lugar de Entrega de Ofertas: | HOSPITAL DE TRAUMA MANUEL GIAGNI | Fecha de Entrega de Ofertas: | 20/09/2022 09:00 |
| Lugar de Apertura de Ofertas: | HOSPITAL DE TRAUMA MANUEL GIAGNI | Fecha de Apertura de Ofertas: | 20/09/2022 09:30 |

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: | MYRIAM BEATRIZ CÁCERES ESPÍNOLA | Cargo: | JEFA DEL DPTO. DE ADQUISICIONES/UOC |
| Teléfono: | 021 204800 | Correo Electrónico: | licitaciones@htrauma.gov.py |

ADENDA

Adenda

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

Se modifican los siguientes puntos:

- **En el SICP:** Fecha de Inicio de Propuesta - Fecha Fin de Propuesta - Fecha de Inicio de Etapa Competitiva - Fecha de Entrega y Apertura de Ofertas.

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 o en los contratos suscritos. 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 Sostenible - 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 obre 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 PBC que reciba dentro del plazo establecido que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará su respuesta incluida una explicación de la consulta, pero sin indentificar su procedencia, a través del 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 presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué 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 se viole el principio de igualdad.

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

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio total y el precio unitario será corregido.
2. Los precios subtotales podrán ser corregidos siempre que se mantenga inalterable el precio total obtenido en la SBE.
3. En ambos casos, los precios unitarios modificados no podrán ser superiores a los precios unitarios iniciales que figuran en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE.
4. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo, aún cuando el resultado varíe del precio total que se encuentra en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE como precio final.
5. 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 décimos 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:

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

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

- 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;
- Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue a la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará 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 multiplicado 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 les 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, productor o prestador de servicios.

Muestras

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

El oferente deberá presentar muestras de los productos cotizados para los Items 1 al 49 en el transcurso de la fecha establecida para entrega de las ofertas (de 07:00 a 13:00 horas).

Las muestras deberán ser acompañadas de una nota dirigida a la UOC en donde se detallará: No. de Ítem Descripción - Marca de la muestra Oferente.

Cada muestra deberá poseer el siguiente rótulo:

Licitación Pública Nacional SBE No. 07/2022

Oferente: _____

No. Lote: _____ Descripción: _____ Marca: _____

Serán descalificadas aquellas ofertas en donde la muestra difiera en la marca ofertada y detallada en la columna Marca de la Planilla de Ofertas.

No serán aceptados muestras de productos a granel que no se encuentren envasados en origen, y que no cuenten con ningún tipo de identificación o rótulo de fábrica, conforme las especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases.

En el caso de muestras no adjudicadas, una vez evaluadas podrán ser entregadas a los oferentes, a pedido de los mismos, dentro de los 10 días calendario siguientes a la notificación de la adjudicación. De no ser retiradas en el plazo mencionado, serán entregados a la Cocina del Hospital de Trauma, en carácter de donación, para su uso correspondiente.

Las muestras adjudicadas quedarán bajo el resguardo del Dpto. de Suministros para su verificación a la entrega de los bienes

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.

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.

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

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 corridos) por:

120

Las ofertas deberán permanecer válidas por el periodo indicado en el presente apartado, que se computará a partir del inicio de la etapa competitiva. 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. La garantía de mantenimiento de oferta presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.
3. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo total de la oferta; si la adjudicación fuese 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.
4. 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".
5. 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.
6. 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 oferente no presentare su oferta en la fecha y hora señaladas, previo requerimiento por parte de la convocante; o
 - e) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - e.1. Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - e.2. Firmar el contrato,
 - e.3. Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - e.4. Se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - e.5. El adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
 - e.6. No se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
7. 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.
8. 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.

9. 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 corridos) 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. Cuando la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los diez (10) días calendario 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 Fiel Cumplimiento de Contrato

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

30 (treinta) días corridos posteriores al plazo de ejecución del contrato.

Periodo de validez de la garantía de los bienes

El plazo 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:

2 días hábiles

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 con su obligación dentro del plazo establecido, la contratante tomará las 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

Las ofertas serán presentadas en un sólo sobre y 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.

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

Culminada la etapa competitiva, presentarán las ofertas físicas en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP, los siguientes participantes requeridos:

Deberán presentar sus Ofertas TODOS los oferentes.

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, en la fecha, hora y lugar establecidos en el SICP.

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. El acta de apertura deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

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".

Adicionalmente a lo establecido en el párrafo anterior el oferente deberá considerar las siguientes condiciones de participación:

Que se encuentren registrados/as en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), debiendo suscribir ante el mismo una Declaración Jurada en la cual manifiesta que tiene pleno conocimiento y acepta las reglas del proceso, para su activación como oferente. La Declaración Jurada referida, podrá ser descargada desde el SICP, módulo del SIPE.

Que activados/as conforme al SIPE posean su Usuario y Contraseña, personal e intransferible, salvo que los mismos hayan sido cancelados por el sistema, de conformidad a la reglamentación específica. La pérdida del usuario y contraseña deberá ser comunicada a la DNCP para que, a través del sistema, sea bloqueado el acceso inmediatamente; y

Como requisito para la participación en la Subasta a la Baja Electrónica, el oferente deberá manifestar en el campo previsto en el sistema electrónico, que cumple plenamente los requisitos de habilitación y que su propuesta de precios está conforme con las exigencias del pliego de bases y condiciones.

Requisitos de Calificación

Calificación Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, 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 a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente.

6. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

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 o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

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

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPEN

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 la etapa competitiva.

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.

1. 1. 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.

Las convocantes deberán acogerse a las condiciones específicas para la aplicación del Margen de Preferencia Local establecidas en la reglamentación emitida por la DNCP.

Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación

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

1. Formulario de Oferta (*)

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

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)

4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)

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 según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**)

6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)

7. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)

8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)

9. Documentos legales

9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

- Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC. (*)

- 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. (*)

9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

- Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)

- Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC 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. (*)

9.3. 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 (*):

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

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

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes al inicio de la etapa competitiva para procesos de SBE.

Capacidad Financiera

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

Para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL :

Deberán cumplir los siguientes parámetros:

- **Ratio de Liquidez:** Activo Corriente/Pasivo Corriente. Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio los últimos tres años (2019, 2020 y 2021).
- **Endeudamiento:** Pasivo Total/Activo Total. No deberá ser mayor a 0,80 en promedio los últimos tres años (2019, 2020 y 2021) 17/99
- **Rentabilidad:** Utilidad del Ejercicio/Capital El promedio de los tres últimos años no deberá ser negativos(2019, 2020 y 2021).

Para contribuyentes de IRPC/IRE SIMPLE:

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- **Eficiencia:** Ingreso/Egreso. Deberá ser mayor o igual que 1, en promedio los últimos tres años (2019, 2020 y 2021)

Para contribuyentes de IRP/IRP-RSP:

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- **Eficiencia:** Ingreso/Egreso. Deberá ser mayor o igual que 1, en promedio los últimos tres años (2019, 2020 y 2021)

Para contribuyentes exclusivamente del IVA General:

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

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

Los oferentes con menor 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).

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad financiera

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

| |
|--|
| 1. Balance General y Estados de Resultados de los años (2019, 2020 y 2021). para contribuyentes de IRACIS/IRE General. |
| 2. Formularios 106 año (2019) y Formulario 201 años (2020 y 2021). para los contribuyentes IRPC/IRE Simple. |
| 3. Formularios 104 año 2019 y 515 años , 2020 y 2021 para los contribuyentes de IRP/IRP RSP. |
| 4. Formularios IVA General de los últimos 6 meses |

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en Provisión de Alimentos para Personas con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: últimos 3 (tres) años. 2019, 2020 y 2021

Requisitos documentales para evaluar el criterio de experiencia requerida

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

| |
|---|
| 1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida. |
| 2. Constancia de Cumplimiento de Contratos anteriores (al menos tres) |
| 3. Patente comercial vigente a la fecha de apertura o al inicio de la carga de propuestas para procesos de SBE, del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. |

Capacidad Técnica

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

- De entrega en tiempo y forma de los bienes cotizados
- De contar con las habilitaciones requeridas por las autoridades nacionales.
- De contar con transporte apropiados para entrega de los productos en condiciones sanitarias óptimas.
- De contar con Cámara Frigorífica, para oferentes que cotizan productos refrigerados; y, Depósitos adecuados y en condiciones salubres óptimas, para oferentes que coticen productos de almacén. (El Comité Evaluador podrá constituirse en los locales de los oferentes para su verificación in situ).

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

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

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.

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 RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. No se aceptarán documentos en trámite.

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 constancias de gestión de dichos trámites. Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA). Certificado de Habilitación de Transportes de Productos y Subproductos de Origen Animal. La habilitación deberá corresponder al transporte de lácteos, huevos, transporte de carne bovina, etc.) Dicho Certificado deberá ser expedido por el SENACSA y deberá estar vigente al momento de la apertura de sobres. Título de Propiedad o Contrato de Alquiler o Carta Compromiso de alquiler, de los vehículos transportadores de productos y subproductos de origen animal. En caso de ser comprador de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2019/2020/2021 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. Registro de Marca y señales, en caso de ser propietario de animales para su faena. 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.

Otros criterios que la convocante requiera

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

El vencedor de cada grupo subastado será el oferente que ingresó el menor precio. En los casos de igualdad de precios, queda como vencedor el que lo haya ingresado primero.

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, 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.

Criterios de desempate de ofertas

El vencedor de cada grupo subastado será el oferente que ingresó el menor precio. En los casos de igualdad de precios, queda como vencedor el que lo haya ingresado primero.

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, 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.

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

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.

Detalles de los productos y/o servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

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

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | CANT |
|------|-------------------------------|---|------|
| | | 1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | |
| | | Con la denominación de Arroz perlado o glaseado es el que se presenta sin pericarpio, ni aleurona, que se abrillante por fricción con aceite, glucosa y/o talco. | |
| | | 2- CARACTERISTAS | |
| | | 2.1- Características Generales: | |
| | | El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. | |
| | | 2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas | |
| | | El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. | |
| | | 3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL | |
| | | El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM 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 | Arroz Entero Glaseado. Tipo I | 1. Denominación del alimento | 3500 |
| | | 2. Peso Neto | |
| | | 3. Datos del establecimiento elaborador | |
| | | 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) | |
| | | 5. Lote | |

6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del importador en casos de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

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

Presentación: Bolsa de 5 kilogramos.

Cotizar por kilogramos

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 auto clavado, secado y pulido.

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1- Características Generales

El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Parabolizado; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.

2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El 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:

- 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

2

Arroz
Parbolizado

1300

| | | |
|---|---------------------|---|
| | | <p>11- Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> |
| | | <p>4. REFERENCIAS</p> <p>- Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995</p> <p>- Código Alimentario Argentino (CAA).</p> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Bolsa de 5 kilogramos</p> <p>Cotizar por kilogramos.</p> |
| | | <p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>El Vinagre de manzana 100% natural, se obtiene de la fermentación del jugo natural de manzana, es un tipo de vinagre elaborado de la fermentación de los azúcares, bien sea del jugo de manzana o bien de sidra. (SIN MEZCLAS Y SIN ESPECIAS).</p> <p>2. CARACTERISTICAS GENERALES</p> <p>El vinagre deberá ser química, bilógica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de manzana no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas que no sean apropiadas para el consumo.</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino</p> <p>Olor: característico, penetrante, aroma agradable.</p> <p>Sabor: Acido 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 Paraguay.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre Asignación de aditivos para la 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: 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 Paraguay) 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 |
| 3 | Vinagre de Manzana. | 260 |

10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

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

Presentación: Botella de como mínimo 900 hasta 1.000 ml o cm³.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES

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

2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas

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

2.2. Características fisicoquímicas

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

3. METALES PESADOS

Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO

La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

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:

| | | | |
|---|------------------|---|-----|
| 4 | Sal Fina Yodada. | <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. | 450 |
|---|------------------|---|-----|

| | | | |
|---|---------------------------|---|------|
| | | <p>6. REFERENCIAS</p> <p>- Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08</p> <p>Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquete de 5 kgs.</p> | |
| 5 | Sal Gruesa Yodada. | <p>Cotizar por kilogramos. Especificaciones Técnicas igual a las de Sal Fina</p> <p>1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>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</p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.</p> <p>Deberá estar exento de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). <p>No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.</p> <p>2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</p> <p>Color: amarillo o dorado.</p> <p>Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación</p> <p>2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</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>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- ENVASADO Y TRANSPORTE</p> <p>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</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, 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> <ul style="list-style-type: none"> · Denominación del alimento · Peso Neto · Datos del Establecimiento elaborador | 350 |
| 6 | Harina de Maíz Pre cocida | <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, 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> <ul style="list-style-type: none"> · Denominación del alimento · Peso Neto · Datos del Establecimiento elaborador | 1300 |

- 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.

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

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

Presentación: Bolsas por 5 kilos.

Cotizar por kilogramos.

1. CARACTERÍSTICAS:

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

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

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:

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.

Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año.

Presentación: Paquete de 1 kilo.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Deberá estar exento de:

- sabores y olores extraños;
- suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos).

1.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: amarillo.

Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación

2- ENVASADO Y TRANSPORTE

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

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

Presentación: Bolsas por 1 Kgr.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

2. OTROS INGREDIENTES Y ADITIVOS:

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

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

2.1. Características organolépticas

La margarina debe presentarse en forma de emulsión plástica.

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

2.2- Características fisicoquímicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS:

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

4- ENVASADO: La margarina deberá ser envasada en recipientes impermeables, y transportarse refrigerado, en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del importador en casos de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar CODEX STAN 256-2007

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción

Presentación: Pote por 500 gramos.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

10 Mayonesa.

4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

260

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.

REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- 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

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

Presentación: Sachet de 500 gramos.

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1- Características Generales:

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales.

2.2- Características Organolépticas:

Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable.

2.3. Características Físicoquímicas:

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. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

| | | | |
|----|----------|--|-----|
| 11 | Mostaza. | El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTMPara Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto 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: | 130 |
|----|----------|--|-----|

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

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

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

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

Presentación: Sachet por 250 gramos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Tipos de salsa de soja:

- Salsa de soja fermentada naturalmente

- Salsa de soja de corta fermentación

- Salsa de soja sin fermentar

- Salsa de soja mixta

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

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

| | | | |
|----|---------------|---|-----|
| 12 | Salsa de Soja | 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. | 172 |
|----|---------------|---|-----|

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

informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación, cuando corresponda

9. Datos del Importador, en caso de productos importados

10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

11. Información Nutricional

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

6. REFERENCIA

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

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

Presentación: Envase por 1 litro.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

1. Puré de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

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

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

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

2.2. Características Organolépticas

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

2.3. Características físico-químicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

| | | | |
|----|----------------|---|------|
| 13 | Pure de Tomate | <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 alimento2. Peso Neto3. Datos del Establecimiento elaborador4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)5. Lote | 1290 |
|----|----------------|---|------|

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

- Código Alimentario Argentino

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

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

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

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie *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 Paraguay

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 Paraguay 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

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

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

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

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

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

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

2.1 Características Organolépticas

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

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

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

2.2. Características físico-químicas

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

2.3. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

5- REFERENCIAS

Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981

Código Alimentario Argentino

Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción

Presentación: Lata entre 2,9 a 3,1 kilogramos

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

- 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 preparado con trozos de pescado sano de las especies indicadas en el punto 1 y de una calidad apta.

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.

2.3 Características Microbiológicas:

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

3- ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | | | |
|----|---|---|-----|
| | | <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> | |
| 16 | Atún sólido o lomito en trozos. En Agua y Sal | <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>5-REFERENCIAS</p> <p>- Norma Del Codex Para El Atún y el Bonito en conserva - Codex Stan 701981 (Enmienda 1 1995)</p> <p>Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Lata x 170 gramos como mínimo</p> <p>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. | 50 |
| 17 | Huevo Tipo B | | 250 |

Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción

En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año.
Presentación: en Plancha 30 Unidades

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina fraccionadas en forma circular y comercializados en envases cerrados.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

2.2. Características Organolépticas

El producto deberá responder a sus características normales, sin sabores ni olores extraños.

2.3. Características físico-químicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a temperatura no superior a 10°C.

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Condiciones de conservación

18

Tapa para
Empanada

500

| | | | |
|----|--------------------------------|---|-----|
| | | <p>9. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> | |
| | | <p>6-REFERENCIAS</p> <p>- Código Alimentario Argentino</p> <p>- 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</p> <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Discos de empanadas de 10 cm diámetro, en Paquete x 12 unidades. Cotizar por paquete.</p> | |
| | | <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares. Deberá contener el edulcorante no nutritivo citado a continuación: Steviol glicósidos (Esteviósido) o Sucralosa</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Deberá contener como principio activo principal Steviol glicósidos (Esteviósido), o Sucralosa. Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS:</p> <p>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.</p> <p>4. 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> <p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>Código Alimentario Argentino</p> <p>Res. GMC MERCOSUR N° 11/06</p> <p>Vencimiento del producto: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>El producto deberá ser molido, tostado, y con buen sabor y aroma a café.</p> | |
| 19 | Edulcorante líquido con Stevia | | 360 |

| | |
|--|---|
| | <div data-bbox="438 163 746 190" data-label="Section-Header"> <h2>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</h2> </div> <div data-bbox="438 221 681 246" data-label="Section-Header"> <h3>2.1. Características generales</h3> </div> <div data-bbox="438 277 1382 327" data-label="Text"> <p>Los productos deberán ser inocuos y adecuados al consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas.</p> </div> <div data-bbox="438 358 727 385" data-label="Section-Header"> <h3>2.2. Características Organolépticas</h3> </div> <div data-bbox="438 414 1388 441" data-label="Text"> <p>Los productos deben responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.</p> </div> <div data-bbox="438 470 724 497" data-label="Section-Header"> <h3>2.3. Características Fisicoquímicas</h3> </div> <div data-bbox="438 526 1370 604" data-label="Text"> <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> </div> <div data-bbox="438 633 732 660" data-label="Section-Header"> <h3>2.4. Características Microbiológicas</h3> </div> <div data-bbox="438 689 1378 766" data-label="Text"> <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> </div> <div data-bbox="438 795 963 822" data-label="Section-Header"> <h2>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</h2> </div> <div data-bbox="438 851 1422 978" data-label="Text"> <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> </div> <div data-bbox="438 1008 1279 1653" data-label="List-Group"> <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. </div> <div data-bbox="438 1682 1035 1709" data-label="Text"> <p>Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.</p> </div> <div data-bbox="438 1738 922 1765" data-label="Text"> <p>Presentación: Paquetes como mínimo de 500 gramos.</p> </div> <div data-bbox="438 1794 707 1821" data-label="Section-Header"> <h2>1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</h2> </div> <div data-bbox="438 1850 1410 1953" data-label="Text"> <p>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, enrollado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.</p> </div> <div data-bbox="438 1982 715 2009" data-label="Section-Header"> <h2>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES</h2> </div> |
|--|---|

20 Café Molido

180

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en bolsitas o saquitos de material apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té. Deberá estar libre de 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 Paraguay.

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.

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

- Código Alimentario Argentino

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

Presentación: Caja x 25 unidades.

Cotizar por caja.

| | |
|-------------------------------------|--|
| | <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>El producto deberá ser en polvo instantáneo con buen sabor y aroma a chocolate.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1. Características generales</p> <p>Los productos deberán ser inocuos y adecuados al consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.</p> <p>2.3. 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>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 Y NUTRICIONAL</p> |
| <p>22</p> <p>Chocolate en Polvo</p> | <p>De acuerdo a las Reglamentaciones arriba citadas en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquetes por 400 gr. como mínimo</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación genérica de Mermelada de frutas, se entiende el producto pastoso elaborado por la cocción de tamizada de la fruta, con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: Azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, envasado en recipientes bromatológicamente aptos y herméticos.</p> <p>Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <p>a) El producto terminado tendrá consistencia untable.</p> |

| | | | |
|----|----------------------|---|----|
| | | <p>b) Dicho producto tendrá sabor y aromas propios, sin olores, ni sabores extraños.</p> <p>c) La proporción de frutas no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado.</p> <p>d) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinado por refractometría según la Escala internacional para sacaros).</p> | |
| | | <p>2. CARACTERISTICAS GENERALES</p> <p>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</p> <p>El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños.</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>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> | |
| 23 | Mermelada de Guayaba | <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los productos Pre medidos y con lo establecido en Decreto N° 1.635/99 que reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines de Rotulado nutricional.</p> <p>De acuerdo a las Reglamentaciones arriba citadas en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</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 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</p> | 40 |

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

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

Presentación: Pote x 5kg

1. DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio preparado con Durazno en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sea enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

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

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año

Presentación: Lata de 820 gramos neto. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol.

Podrán contener:

- Jugo y Pulpa de frutas deshidratadas

- Aromatizantes / Saborizantes autorizados.

- Edulcorantes nutritivos

- Edulcorantes no nutritivos aprobados por Resoluciones MERCOSUR.

- Mezclas de edulcorantes nutritivos y no nutritivos.

- Vitaminas y minerales, siempre y cuando la porción de consumo no supere el 100% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de vitaminas y minerales establecida en la Resolución GMC MERCOSUR N° 46/03 Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados

24 Durazno en
Almíbar. En
mitades.

300

| | | | |
|----|--------------------------------------|--|------|
| | | <p>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p>Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Según RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos Categoría 16 Bebidas analcohólicas.</p> <p>4. ROTULADO</p> <p>El producto se rotulará: Polvo para preparar bebidas sin alcohol completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante.</p> <p>En el caso de estar adicionadas de edulcorantes artificiales, deberá denominarse como Polvo para preparar bebidas sin alcohol reducidas en calorías o de bajas calorías, según corresponda.</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:</p> | |
| 25 | Jugo en Polvo. Sabores Varios. | <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 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>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. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS 13. En caso de estar adicionado de edulcorantes no nutritivos, deberá consignar las concentraciones de los mismos en mg/100g o 100 cm3 de los edulcorantes no nutritivos empleados <p>2. REFERENCIAS</p> <p>- Código Alimentario Argentino</p> <p>- RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos Categoría 16 Bebidas analcohólicas.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquete por 200 gr por 8 litros</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> | 2400 |

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 PIMIENTA NEGRA

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

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

2.1 Características Generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido. Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).

2.2. Características Organolépticas

Las especias deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños

2.3. Características fisicoquímicas

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

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

26

Pimienta
Negra

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

30

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

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

4. REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción

Presentación: Paquetes por 1 kilogramo

| | | | |
|----|----------------|--|----|
| | | Pimentón dulce en polvo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. | |
| 27 | Pimentón dulce | <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquetes por 1 kilogramo.</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 Origanum mejorana L y sus diversas variedades.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <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>2.2. Características Organolépticas</p> <p>Los productos deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños.</p> <p>2.3. Características Fisicoquímicas</p> <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> <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 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> <p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>4. REFERENCIAS</p> <p>- Código Alimentario Argentino</p> | 10 |
| 28 | Orégano Seco. | | 20 |

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

Presentación: Paquete x 1 Kg.

1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del *Laurusnobilis* L.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. El laurel debe presentarse en hojas enteras.

2.2. Características Organolépticas

Los productos deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños.

2.3. Características Fisicoquímicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

3. Datos del establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del importador en casos de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

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

4. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino.

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

Presentación: Paquete x 15 Gr.

| | | | |
|----|------------------------|---|-----|
| | | Canela molida, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. | |
| 30 | Canela Molida | <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquete por 1 kilogramo.</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémolas o semolina, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros Alimentos para pacientes y personal de guardia, de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p>2.2- Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores, ni sabores extraños.</p> <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>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. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> | 10 |
| 31 | Fideo Cabello de Ángel | <p>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</p> <p>4. 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> <p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> | 300 |

| | | | |
|----|------------------|---|------|
| 32 | Fideo Cortadito | 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. | 120 |
| 33 | Fideo Moñito | 5. REFERENCIAS | 600 |
| 34 | Fideo Mostacholi | - Código Alimentario Argentino | 600 |
| 35 | Fideo Espagueti | Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción. | 9500 |
| 36 | Fideo Tallarín | Presentación: Bolsa de 5 kilos. | 6000 |
| 37 | Fideo Tirabuzón | Cotizar por kilogramos | 600 |

1.-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

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

2.2. Características organolépticas

El producto deberá responder a sus características organolépticas normales.

2.3. Características Fisicoquímicas

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

2.4- Características microbiológicas

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

3- ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

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:

| | | | |
|----|---------------------|--|------|
| 38 | Ñoquis Pre cocidos. | <p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> | 1200 |
|----|---------------------|--|------|

| | | | |
|----|--|--|------|
| | | <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> | |
| | | <p>5- ENVASADO Y TRANSPORTE</p> <p>Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos.</p> <p>El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquete por 500 gramos como mínimo.</p> <p>Cotizar por paquete.</p> | |
| 39 | Agua Mineral sin gas | <p>Según plantilla electrónica del SICP.</p> <p>Cotizar por bidón de 20 litros.</p> <p>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 22/02RTM 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> <p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> | 3500 |
| 40 | Leche descremada en polvo, instantánea | <p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> | 1620 |

| | | | |
|----|---------------------------------|---|-----|
| | | 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. | |
| | | Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción | |
| 41 | Leche fluida natural entera UAT | Según plantilla electrónica del SICP. Presentar en envase tetrapack por 1 litro. | 600 |
| | | 1. DESCRIPCIÓN: | |
| | | Crema de leche, 30 a 40 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda mantenga refrigerado si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes. | |
| | | 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL | |
| | | El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: | |
| | | 1. Denominación del alimento | |
| | | 2. Peso Neto | |
| | | 3. Datos del establecimiento elaborador | |
| | | 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) | |
| 42 | Crema de leche | 5. Lote | 200 |
| | | 6. Lista de ingredientes | |
| | | 7. Fecha de vencimiento | |
| | | 8. Datos del importador en casos de productos importados | |
| | | 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda | |
| | | 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda | |
| | | 11. Información Nutricional | |
| | | 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. | |
| | | Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año. | |
| | | Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío. Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA. | |
| | | Presentación: Pote x 350 gramos. | |
| | | 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | |
| | | Se entiende por Yogur, el producto obtenido por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de <i>Lactobacillus delbrueckii</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. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez. De acuerdo con el contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un yogur descremado cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g. El producto no deberá estar adicionado de azúcar, ni de ningún otro edulcorante nutritivo. | |
| | | 2- COMPOSICION Y REQUISITOS. | |
| | | 2.1- Composición. | |
| | | - Ingredientes obligatorios. | |

| | | | |
|----|-----------------------|--|-------|
| 43 | Yogurt Descremado. | <p>- Leche descremada 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. Leche en polvo descremada, caseinato alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos. Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas. Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias. Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.</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 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. 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. 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 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. | 21500 |
|----|-----------------------|--|-------|

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

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

Presentación: Pote x 140 Gr

Observación

Conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, se deberán considerar que las ofertas sólo podrán ser de origen nacional.

Para el efecto, deberá agregar a la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con el nombre de Queso para sándwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2- CLASIFICACIÓN

El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Identidad y Calidad de Quesos".

3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

3.1. Composición Ingredientes obligatorios.

Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas específicas. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas. Cloruro de sodio. Ingredientes opcionales. Leche en polvo. Crema. Sólidos de origen lácteo. Cloruro de Calcio.

3.2. Requisitos Características Organolépticas.

Consistencia. Semidura, elástica.

Textura. Compacta, lisa, no granulosa.

Color. Blanco amarillento uniforme.

Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

Olor: Característico, poco acentuado.

Corteza. No posee.

Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

Forma: Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

3.3. Características Fisicoquímicas

Responderá a las características fisicoquímicas de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

3.4. Características Microbiológicas El Queso para sándwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico MERCOSUR N° 69/93 para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos"

4. ACONDICIONAMIENTO

En envolturas plásticas con vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

6. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

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

7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto 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.

8. REFERENCIAS

- Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.
- Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos
- Reglamento Técnico MERCOSUR N° 29/96 Identidad y Calidad de Queso Danbo.

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

Presentación: Bolsa x 1kg

1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

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

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.2. Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.

| | | | |
|----|----------------------------------|---|------|
| 45 | Coquito de primera a la manteca. | <p>4. REGISTRO SANITARIO</p> <p>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</p> <p>El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene</p> <p>6. 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> <p>a. Denominación del alimento</p> <p>b. Peso Neto</p> <p>c. Datos del Establecimiento elaborador</p> <p>d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</p> <p>e. Lote</p> <p>f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación</p> <p>g. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>i. Información Nutricional</p> <p>j. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> | 9000 |
| | | <p>7. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código Alimentario Argentino • 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 <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Bolsa sellada por 5 kilogramos</p> | |
| 46 | Galleta de primera con anís | <p>Según especificaciones técnicas del SICP. Presentar en bolsitas selladas individuales. Por paquetes de 5 kilogramos.</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO</p> <p>Con la denominación de Pan sándwich, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles y levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.1 Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> | 2400 |

| | | | |
|----|-----------------|---|------|
| | | <p>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</p> <p>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</p> <p>El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene.</p> | |
| | | <p>6. 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> | |
| 47 | Pan de Sándwich | <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. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación 7. Datos del Importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 9. Información Nutricional 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>7. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código Alimentario Argentino • 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. <p>Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquete por un kilogramo aproximadamente.</p> <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>Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.</p> | 180 |
| 48 | Carnaza Blanca | <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> | 6500 |

| | | | |
|----|------------------------------|--|------|
| 49 | Carnaza de 1ra. Rabadilla | Vencimiento: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción | 3250 |
| 50 | Carnaza de 1ra. Bola de Lomo | Vencimiento: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción | 3250 |
| 51 | Peceto | Presentación: Bolsas. Característica: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, con bajo tenor de grasa , libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento. | 450 |
| 52 | Costilla de Primera | 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. Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción | 1000 |
| 53 | Matambre | Presentación: Bolsas Características: Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de porcinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura | 150 |
| 54 | Pierna de Cerdo | Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción. Presentación: Bolsas. Características: Parte comestible del estómago y la cabeza del bovino, declarado apto por SENACSA. Será libre de contusiones, fresco, que presenta color, olor y consistencia característicos. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año | 500 |
| 55 | Lengua | Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E., R.S.P.A., R. HAB. MAG. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío. Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción. Presentación: Bolsas | 100 |
| 56 | Muslo de pollo | Presentación: Bolsas. Características: Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. | 5500 |
| 57 | Surubí en Rodajas | El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, cortado en rodajas, sin cabeza, sin aletas y sin cola. Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción. Presentación: Bolsas | 400 |

| | | | |
|----|-------------------|--|-------|
| 58 | Banana por docena | Descripción: | |
| | | Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. | |
| | | Características: | |
| | | Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes, ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. | 900 |
| 59 | Limón Japonés | Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. | |
| | | Presentación Caja. | |
| | | Cotizar por docena. | |
| | | Descripción: | |
| 60 | Manzana Roja | Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. | |
| | | Características: | |
| | | Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes, ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. | 6400 |
| | | Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. | |
| 61 | Pera | Presentación Unidad. | |
| | | Cotizar por unidad. | |
| | | Descripción: | |
| | | Producto maduro procedente de fructificación de una planta sana. | |
| 62 | Ajo en Ristra | Características: | |
| | | Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca, de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes, ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. | 26000 |
| | | Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. | |
| | | Cotizar por unidad. | |
| 63 | Pera | Presentación: Cajas por 100 unidades. | |
| | | Cotizar por unidad. | 10000 |
| | | Descripción: | |
| | | Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgente, pesado. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. | |
| 64 | Ajo en Ristra | Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y el abrigo de la luz solar directa. | 50 |
| | | Presentación: Ristra por 50 unidades | |
| | | Cotizar por unidad de rista | |
| | | Descripción: | |

| | | | |
|----|-----------|---|------|
| 63 | Lechuga | <p>Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE</p> <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p> <p>Presentación: Mazos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p> <p>Descripción:</p> <p>Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar</p> | 2000 |
| 64 | Mandioca | <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa.</p> <p>Presentación: Bolsas</p> <p>Cotizar por Kilogramo</p> <p>Descripción:</p> <p>Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar.</p> | 400 |
| 65 | Remolacha | <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y el abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Presentación: Bolsas.</p> <p>Cotizar por kilogramos.</p> <p>Descripción:</p> <p>Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Repollo sin hojas exteriores verdes abiertas. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE</p> | 300 |
| 66 | Repollo | <p>Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa..</p> <p>Presentación: Bolsas.</p> <p>Cotizar por kilogramos.</p> | 900 |

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

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

Sr. Luis Sciacca, Jefe del Dpto. de Suministros del Hospital de Trauma "Manuel Giagni".

- Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.

El pedido obedece a la necesidad de contar con los insumos, para la elaboración de los menús diarios, puesto que sin estos insumos se vería resentida la alimentación de los pacientes.

- Justificar la planificación. (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal).

Necesidad Periódica.

- Justificar las especificaciones técnicas establecidas.

Las especificaciones técnicas del referido llamado responden a los requerimientos de garantía de control, planificación, coordinación y evaluación del menú y almacenamiento de los insumos, conforme a normativas y procedimientos vigentes.

Plan de entrega de los bienes

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

| N° | DESCRIPCION | LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES | FECHA FINAL DE LA ENTREGA DE LOS BIENES |
|----|--|--------------------------------|---|
| 1 | Arroz entero Glaseado. Tipo I. | | |
| 2 | Arroz Parbolizado. | | |
| 3 | Vinagre de manzana. Botella de como mínimo 900 hasta 1.000 ml o cm3. | | |
| 4 | Sal fina Yodada | | |
| 5 | Sal Gruesa Yodada | | |
| 6 | Harina de maiz Precocinada | | |
| 7 | Poroto San Francisco | | |
| 8 | Choclo fresco Desgranado | | |
| 9 | Manteca Vegetal. Pote x 500 Gr. | | |
| 10 | Mayonesa. Sachet x 500 Gr. | | |
| 11 | Mostaza. Sachet x 250 Gr. | | |
| 12 | Salsa de soja. Botella x 1 Litro. | | |
| 13 | Pure de tomate. Tetrapack de como mínimo de 500 Gr. hasta 550 Gr. | | |
| 14 | Arveja Verde Enlatada. Granos Enteros. Peso neto entre 2,9 Kg. hasta 3,1 kg. | | |
| 15 | Choclo Enlatado. Granos Enteros. Peso neto entre 2,9 Kg. hasta 3,1 kg. | | |
| 16 | Atun sólido o lomito o en trozos. En agua. Lata x 170 Gr. como mínimo. | | |
| 17 | Huevo Tipo B. Plancha x 2,5 docenas. | | |
| 18 | Tapa p/ empanada de 10 cm. diámetro. Paquete x 12 unidades. | | |
| 19 | Edulcorante con Stevia. Frasco x 250 ml. | | |
| 20 | Café molido. Paquete x 500 Gr. | | |
| 21 | Té Negro. Caja x 25 unidades. | | |
| 22 | Chocolate en polvo. Paquete x 400 Gr. | | |

- 23 Mermelada de Guayaba. Pote x 5 Kg.
- 24 Durazno en Almíbar. En mitades. Lata x 820 Gr. neto
- 25 Jugo en Polvo. Sabores varios. Paquetes x 200 Gr. x 8 Litros.
- 26 Pimienta negra molida. Paquete x 1 Kg.
- 27 Pimentón dulce en polvo. Paquete x 1 Kg.
- 28 Orégano. Paquete x 1 Kg.
- 29 Laurel de España. Paquete x 15 Gr.
- 30 Canela molida. Paquete x 1 Kg.
- 31 Fideo cabello de Angel
- 32 Fideo cortadito
- 33 Fideo moñito
- 34 Fideo mostacholi
- 35 Fideo spaguetti
- 36 Fideo tallarín
- 37 Fideo tirabuzón
- 38 Ñoquis precocinado. Paquete x 500 Gr.
- 39 Agua mineral. Bidón x 20 Litros.
- 40 Leche en polvo instantánea descremada. Caja x 800 Gr.
- 41 Leche fluida natural entera UAT. Tetrapack x 1 Litro.
- 42 Crema de leche. Pote x 350 Gr.
- 43 Yoghurt Dietético. Pote x 140 Gr.
- 44 Queso Sandwich fileteado
- 45 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.
- 46 Galleta de 1°. Con anís. Hecho con harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 2,5%, Manteca 4 a 6%, Sal 1,8 a 2%. En bolsitas selladas individuales. Envasado de fábrica.
- 47 Pan de sandwich de 1 kg. Aproximadamente.
- 48 Carnaza Blanca
- 49 Carnaza de primera
- 50 Carnaza de primera
- 51 Peceto

HOSPITAL DE
TRAUMA
MANUEL
GIAGNI -
SUMINISTROS
5TO Piso

Primera entrega a los 30 dias habiles posteriores la firma de contrato. Proximas entregas a los 10 dias habiles posteriores a la Remision al proveedor de la Orden de compra, según necesidad de la unidad requirente.

- 52 Costilla vacuna de primera
- 53 Matambre
- 54 Pierna de cerdo
- 55 Lengua
- 56 Muslo de pollo
- 57 Surubí en rodajas. Sin cabeza, sin aleta y sin cola.
- 58 Banana Karape por docena.
- 59 Limón Tipo japonés (Tahití).
- 60 Manzana roja. Mediana o grande (caja de 100 unidades).
- 61 Pera. Mediana o grande (caja de 100 unidades).
- 62 Ajo. Ristra x 50 unidades.
- 63 Lechuga en Mazo
- 64 Mandioca
- 65 Remolacha
- 66 Repollo blanco

Plan de entrega de los servicios

| Ítem | Descripción del servicio | Cantidad | Unidad de medida de los servicios | Lugar donde los servicios serán prestados | Fecha(s) final(es) de ejecución de los servicios |
|-----------------|---|---|--|---|--|
| (Indicar el N°) | (Indicar la descripción de los servicios) | (Insertar la cantidad de rubros de servicios a proveer) | (Indicar la unidad de medida de los rubros de servicios) | (Indicar el nombre del lugar) | (Indicar la(s) fecha(s) de entrega requerida(s)) |
| | | | | | |

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indican a continuación:

Sí aplica. La verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas por la Convocante será al momento de la recepción de los bienes a cargo del Dpto. de Fiscalización del Hospital.

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

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

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será:

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será:

Acta de Recepción Final.

Serán presentados La cantidad de Actas necesarias.

Frecuencia: según necesidad.

Planificación de indicadores de cumplimiento:

| INDICADOR | TIPO | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA |
|-------------------------|-------------------------|---|
| Acta de recepción final | Acta de recepción final | Según necesidad de la Unidad Requirente |

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 la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad requerida, 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 |
| a) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos; |
| b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; |
| c) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social; |
| d) Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS; |
| e) 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. |
| f) Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la firma del contrato. |
| 2. Documentos. Consorcios |
| a) Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes. |
| b) Original o fotocopia del consorcio constituido. |
| c) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio. |
| d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación. |

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, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.

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

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos intelectuales

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

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y

b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que 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 no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

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

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

El pago del Servicio se efectuará con fondos previstos en el Sub Objeto de Gasto 311, del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2022, Que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2022", asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, previa aprobación y de conformidad al Plan de Caja. El saldo queda sujeto a la aprobación de la Partida Presupuestaria correspondiente al Ejercicio 2023. 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 Pettrossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión o Informe Técnico, y la Factura dependiendo del caso, Acta de Recepción Final debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios, copia del contrato y Adendas si las hubiere y Certificado de cumplimiento tributario, una vez 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 aprobada las documentaciones, el 91/99 pago se realizará de acuerdo a la disponibilidad del plan de cajas otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda. Del importe de cada factura, se retendrá el monto correspondiente al 0.5% de la misma, en virtud a lo establecido en el Art. 267° de la Ley 6672/2020., en el cual modifica el Art. 41 de la Ley 2051/03.

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 de 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:

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el Banco Central del Paraguay haya sufrido una variación igual o mayor al 15% referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula:

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

IPC0

Donde:

PR= Precio reajustado

P= Precio adjudicado

IPC1= Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de Solicitud de Reajuste, hecho por el proveedor.

IPC0= Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de apertura de sobres.

Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los servicios aun no ejecutado; y no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los servicios ya ejecutados antes de la verificación del reajuste.

Porcentaje de multas

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

0,01 %

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

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

Tasa de interés por Mora

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

0,001

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 regirán 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 regirán 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 autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. 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;
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato;
- 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 Fiel 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; o
- 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 registrá 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.

