

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:
**Instituto Nacional del Cancer / Ministerio de Salud Pública y
Bienestar Social
Instituto Nacional del Cancer**

Nombre de la Licitación:
**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA
EL INCAN**
(versión 2)

ID de Licitación:
383263



Modalidad:
Licitación Pública Nacional

Publicado el:
25/09/2020

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	383263	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL INCAN
Convocante:	Instituto Nacional del Cancer / Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Instituto Nacional del Cancer	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	INSTITUTO NACIONAL DEL CANCER - RUTA 2 KM 23 1/2 RAMAL AREGUA-CAPIATA. OFICINA DE LA SUB UOC	Fecha Límite de Consultas:	22/09/2020 09:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	INSTITUTO NACIONAL DEL CANCER - RUTA 2 KM 23 1/2 RAMAL AREGUA-CAPIATA. OFICINA DE LA SUB UOC	Fecha de Entrega de Ofertas:	06/10/2020 08:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	INSTITUTO NACIONAL DEL CANCER - RUTA 2 KM 23 1/2 RAMAL AREGUA-CAPIATA. OFICINA DE LA SUB UOC	Fecha de Apertura de Ofertas:	06/10/2020 08:15

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:	Nelson Kazuhiko Mitsui Nakane	Cargo:	Director
Teléfono:	0228 632889	Correo Electrónico:	uocincan@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

Adenda 01/2020

- Requisitos de calificación y criterios de evaluación
- Otros criterios que la convocante requiera

Nómina de Funcionarios/Representantes Legal (Formulario N° 10), con copia simple de Cédula de Identidad de los Miembros Socios de la empresa de acuerdo a modalidad que corresponda (S.A.; S.R.L.; C.I.S.A.), Copia Simple de Cédula de Identidad de los Representantes legales.

Además se modifican los **plazos de entrega y apertura de ofertas** en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas SICP.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de calificación y criterios de evaluación

- Otros criterios que la convocante requiera

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:
<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/383263-adquisicion-productos-alimenticios-incan-1/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en la convocatoria y/o en las bases de la licitación y/o en los contratos 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 Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá utilizar en la medida de lo posible, insumos cuyo embalaje pueda ser reutilizado o reciclado.
- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución, tales como: cooperación en acciones de recolección, separación de residuos sólidos, disposición adecuada de los residuos, participación del personal en actividades de capacitación impartidas por la institución, entre otros.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su reducción o eliminación en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

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

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

Difusión de los documentos de la licitación

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

Aclaración de los documentos de la licitación

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

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

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

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

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

Documentos de la oferta

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

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

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

Oferentes en consorcio

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

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

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

1. Sí hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido
2. Sí hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con decimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Sí hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Idioma del contrato

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los

documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

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

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

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

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

Precio y formulario de la oferta

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

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

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

d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

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

a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;

b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y

c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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

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

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

Abastecimiento simultáneo

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

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

No Aplica

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

Muestras

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

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes productos y en las siguientes condiciones: Si En la etapa de evaluación de ofertas, la comisión evaluadora si considera necesario podrá solicitar muestras de todos los ítems por medio de una nota, cuyo plazo de entrega será de 48 (cuarenta y ocho) horas.

Las muestras deberán poseer el siguiente rótulo:

LPN N°:

Oferente:

Muestra:

N° de ítem:

Descripción:

Ítems en los cuales se podría solicitar la muestra:

8	HUEVO DE GALLINA
9	LECHE ENTERA EN POLVO
10	LECHE DESCREMADA EN POLVO
11	YOGURT ENTERO
12	YOGURT DIETÉTICO
13	CREMA DE LECHE
14	QUESO TIPO PARAGUAY
15	QUESO PARMESANO
16	MANTECA
17	AZÚCAR BLANCA
18	YERBA MATE
19	SAL FINA
20	SAL GRUESA

21	EXTRACTO DE TOMATE
22	ARROZ PARBORIZADO
23	TEXTURIZADO DE SOJA
24	LOCRO
25	POROTO SAN FRANCISCO
26	LENTEJA
27	HARINA DE TRIGO
28	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA
29	ALMIDÓN DE MANDIOCA
30	HARINA LEUDANTE
31	FÉCULA DE MAÍZ
32	GALLETA MOLIDA
33	FIDEOS TIPO MOÑITO SECO
34	FIDEOS TIPO TIRABUZON
35	FIDEOS TIPO ESPAGUETI
36	FIDEOS TALLARIN
37	EDULCORANTE LIQUIDO
38	CAFÉ MOLIDO
39	CHOCOLATE EN POLVO
40	TÉ DE ANÍS

41	TÉ DE BOLDO
42	TÉ DE MANZANILLA
43	TE NEGRO
44	JUGO ELABORADO EN POLVO
45	AGUA MINERAL SIN GAS
46	GELATINA POLVO
47	COMINO
48	LAUREL DE ESPAÑA
49	PIMIENTA
50	SALSA DE SOJA
51	VINAGRE BLANCO
52	MAYONESA
53	MOSTAZA
54	CANELA
55	CURATÚ
56	MERMELADA DE FRUTILLA
57	MERMELADA DE NARANJA
58	MERMELADA
59	DURAZNO EN ALMILVAR EN LATA
60	ARVEJA EN LATA

61	CHOCLO EN LATA
62	ATUN
63	ACEITE VEGETAL COMESTIBLES DE GIRASOL
64	ACEITE DE OLIVA
65	GALLETITA SALVADA
66	COQUITO
67	PALITO INTEGRAL
68	GALLETITA SALADA
69	ROSQUITA
70	PAN DE HAMBURGUESA
71	PAN DE VIENA (PANCITO)
72	GALLETITA DULCE DE MAIZENA
73	GALLETA DE ANIS
74	DISCO PARA EMPANADA
75	TAPA PARA TARTA
76	COPOS DE MAIZ
77	AVENA

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 aceptadas 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 y Condiciones.

En caso de muestras de ítems no adjudicados, una vez evaluadas podrán ser entregados a los oferentes, a pedido de los mismos, dentro de los 10 días calendario siguientes a la notificación de adjudicación. De no ser retiradas en el plazo mencionado, serán entregados a los administradores de contrato, en carácter de donación para su uso correspondiente.

Las muestras de los ítems adjudicados quedarán en resguardo de los administradores de contratos para su verificación a la hora de entrega de bienes.

La falta de presentación de muestras en el plazo previsto, obligará al Comité de Evaluación a la descalificación de la oferta en el ítem respectivo.

El comité de Evaluación verificará las muestras a fin de determinar que los productos se adecuen a las Especificaciones Técnicas solicitadas, para lo cual el Comité realizará las siguientes inspecciones:

- Inspección visual y los caracteres organolépticos.
- Abrir y probar en preparaciones de comidas todos los productos presentados como muestra.
- Se verificará la composición de cada una, según las especificaciones técnicas requeridas.
- Se verificará que los productos ofertados se encuentren debidamente habilitados mediante el Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos de los productos.
- Se verificará que los rótulos de cada muestra cuenten con los datos mínimos detalles en las especificaciones técnicas previstas en la sección correspondiente a las Especificaciones Técnicas y Suministros Requeridos.
- Galletitas y panificados en general: se probará su sabor y textura a través de la degustación.
- En caso de que los productos no cumplan con las Especificaciones Técnicas descritas en el Pliego de Bases y Condiciones, serán descalificados automáticamente.

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

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

Cantidad de copias requeridas:

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 ofertas deberán mantenerse válidas (en días calendarios) por:

90

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.

2. En los contratos abiertos por cantidades, la garantía de mantenimiento de oferta deberá extenderse sobre el monto que resulte del producto de los precios unitarios multiplicados por las cantidades máximas; si la adjudicación fuere por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.

3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".

4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:

- Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
- Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.

5. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:

- a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
- b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
- c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
- d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - d.2. firmar el contrato,
 - d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,

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

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

6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

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

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

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

120

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

a más tardar dentro de los 30 (treinta días) posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

48 (cuarenta y ocho horas)

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

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

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

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

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

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

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

Plazo para presentar las ofertas

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

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

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

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

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

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

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta, o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

Apertura de ofertas

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

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

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres marcados como:

a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

b) "SUSTITUCION" se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los Oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portado por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un Oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.

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

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

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

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

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

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

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

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

Análisis de precios ofertados

Durante la evaluación de ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme a los siguientes parámetros:

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

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

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

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

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

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

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

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

Margen de preferencia local - CPS

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

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

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

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 en el marco de la Ley N° 6355/19. (**)

6. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)

7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)
8. Documentos legales
8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
8.3. Oferentes en Consorcio.
<ol style="list-style-type: none"> 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. (*)
<ol style="list-style-type: none"> 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). (*)
<ol style="list-style-type: none"> 3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

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

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

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

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

Capacidad Financiera

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

a. *Para contribuyente de IRACIS.*

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

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

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

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

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2017-2018-2019)

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

El promedio en los 3 (tres) últimos años (2017-2018-2019), no deberá ser negativo.

b) *Para contribuyentes de IRPC*

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

c) *Para contribuyentes de IRP*

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

d) *Para contribuyentes de exclusivamente IVA General*

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

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

Los oferentes con menos de 3 (tres) años de antigüedad, podrán presentar sus Balances Generales y Estados Financieros desde su existencia como empresa. Para los consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera.

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

Bajo ningún argumento, se podrá suspender la provisión de los bienes ofertados y/o contratados para el Instituto Nacional del Cáncer,

durante la vigencia del contrato.

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en **provisión de productos alimenticios** con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 30 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: 3 años. (2017, 2018 y 2019)

Los oferentes con menos de tres años de antigüedad deberán presentar los contratos suscriptos desde su existencia como empresa.

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

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

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

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

Capacidad Técnica

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

1. Contar con 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
2. Contar con Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización. No se aceptarán documentos en trámite.
3. Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:
 - Contar con Certificado de Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
 - Contar con Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).
 - Habilitación de Vehículos (no menos de 01 (UNO)) propio o alquilado, adecuados para el transporte de carne vacuna y menudencia, establecido por la Ordenanza II JM N° 71/98 y SENACSA, vigente.
 - En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2017/2018/2019 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
 - En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes, de los últimos 3 años con copias de facturas de compra de dichos bienes y que represente por lo menos el 50 % del monto máximo ofertado.
 - En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años, debidamente firmado entre el matadero y el oferente, de formular el contrato acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura.
 - Constancia de contar con por lo menos un (01) vehículo frigorífico propio o alquilado, aptos para el transporte de los productos cárnicos habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas).
4. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.
5. Certificado de Habilitación de vehículos propios o alquilados, por lo menos de 01 (un) vehículo, destinados al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que coticen productos: FRUTAS, VERDURAS y LÁCTEOS.

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

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

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

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

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

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

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

- Habilitación de Vehículos propios o alquilados apropiados para el transporte de carne vacuna y menudencia, establecido por la Ordenanza II JM N° 71/98 y SENACSA, vigente.

- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2017/2018/2019 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).

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

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

- Constancia de contar con por lo menos un (01) vehículo frigorífico propio o alquilado apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones respectivas).

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

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

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

Otros criterios que la convocante requiera

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

Nómina de Funcionarios/Representantes Legal (Formulario N° 10), con copia simple de Cédula de Identidad de los Miembros Socios de la empresa de acuerdo a modalidad que corresponda (S.A.; S.R.L.; C.I.S.A.), Copia Simple de Cédula de Identidad de los Representantes legales.

La Empresa deberá contar con funcionarios y/o personal inscripto en el Instituto de Previsión Social (IPS), en una cantidad mínima de por lo menos 3 personas y con una antigüedad no menor a 3 (tres) meses al momento de la apertura, teniendo en cuenta la cantidad de servicios a ser proveídos y el volumen requerido.

Criterios de desempate de ofertas

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

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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

<i>No. De Artículo</i>	<i>Nombre De Los Bienes</i>	<i>Especificaciones Técnicas y Normas</i>	<i>Unidad de Medida</i>	<i>Presentación</i>
1	PECETO	Características: parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que éste presente color y olor fresco. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año Envase: tipo exportación, perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. y N° SENACSA. 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. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Cotizar por kilogramo.	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 12 KILOS

2	RABADILLA	<p>Características: parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que éste presente color y olor fresco.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: tipo exportación, perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. y N° SENACSA.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA.</p> <p>Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 12 KILOS
3	CARNAZA NEGRA DE 1RA.	<p>Características: parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que éste presente color y olor fresco.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. y N° SENACSA.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA.</p> <p>Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 12 KILOS
4	BOLA DE LOMO	<p>Características: parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que éste presente color y olor fresco.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. y N° SENACSA.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA.</p> <p>Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 12 KILOS

5	LOMO VACUNO	<p>Características: parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que éste presente color y olor fresco.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: tipo exportación , perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. y N° SENACSA.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA.</p> <p>Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 12 KILOS
6	PECHUGA DE POLLO	<p>Características: Calidad de primera, será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año, no inferior a 6 días en el momento de la recepción.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. y N° SENACSA.</p> <p>Temperatura: no superior a 2° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas, R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento.</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 12 KILOS
7	MUSLO DE POLLO	<p>Características: Calidad de primera, será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año, no inferior a 6 días en el momento de la recepción.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. y N° SENACSA.</p> <p>Temperatura: no superior a 2° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas, R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento.</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 12 KILOS
8	HUEVO DE GALLINA	<p>Tipo 1 ó A, enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca y sin rajadura, en planchas de cartón limpias y cerradas con film.</p> <p>Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA. Cotizar por unidad.</p>	UNIDAD	PLANCHA POR 60 UNIDADES

9	LECHE ENTERA EN POLVO	<p>Producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera; apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Contenido de materia grasa mayor o igual que 26,0%. Deberá responder a la característica de leche en polvo instantánea. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional, debidamente certificada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Circular DNCP N°24/2014.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 800 A 1000 GRS.
10	LECHE DESCREMADA EN POLVO	<p>Producto que se obtiene por deshidratación de la leche descremada; apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Contenido de materia grasa menor que 1,5%. Deberá responder a la característica de leche en polvo instantánea. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional, debidamente certificada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Circular DNCP N°24/2014.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 800 A 1000 GRS.
11	YOGURT ENTERO	<p>Yogur entero, es 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 de lactobacillus bulgaricus y streptococcus termophilus. De acuerdo al contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un yogur entero cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa de 3.0 a 5.9 g/100 g. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional, debidamente certificada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Circular DNCP N°24/2014.</p>	UNIDAD	POTE 120 A 140 GRAMOS

12	YOGURT DIETÉTICO	<p>Yogur descremado, es 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 de lactobacillus bulgaricus y streptococcus termophilus. De acuerdo al 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 por 100 gramos. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional, debidamente certificada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) conforme a la Circular DNCP N°24/2014.</p>	UNIDAD	POTE 120 A 140 GRAMOS
13	CREMA DE LECHE	<p>Crema de leche fresca, 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.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: 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.</p> <p>Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional, debidamente certificada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) conforme a la Circular DNCP N°24/2014.</p>	LITROS	SACHET DE 1 LITRO

14	QUESO TIPO PARAGUAY	Se entiende por queso fresco no congelado, elaborado con leche vacuna, sin olor ni sabor desagradable en perfecto estado de conservación, envasado en polietileno termosellado en origen. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional, debidamente certificada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Circular DNCP N°24/2014. Cotizar por kilogramo.	KILOGRAMOS	PIEZA DE 2 A 3 KILOGRAMOS
15	QUESO PARMESANO	Queso parmesano, pasta dura, cocida y prensada. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional, debidamente certificada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), Circular DNCP N°24/2014. Cotizar por kilogramo.	KILOGRAMOS	PIEZA ENTERA
16	MANTECA	Se entiende por manteca al producto graso derivado exclusivamente de la leche, y/o productos obtenidos de la leche, en forma de emulsión. 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 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. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. y R.S.P.A.. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA. Cotizar por kilogramo.	KILOGRAMOS	EN PAQUETE DE 10 KILOGRAMOS

17	AZÚCAR BLANCA	<p>Sacarosa purificada y cristalizada.</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>Rotulado: nombre del producto y procedencia y deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable. Cotizar por bolsa de 5 kilogramos como mínimo.</p>	UNIDAD	BOLSA X 5 KILOS COMO MÍNIMO
18	YERBA MATE	<p>Hojas desecadas desmenuzadas del Ilex paraguaiensis mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes. No debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. Debe presentar color, olor y saber correspondiente al producto.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. Cotizar por bolsa de 5 kilogramos como mínimo.</p>	UNIDAD	BOLSA X 5 KILOS COMO MÍNIMO
19	SAL FINA	<p>Sal fina, producto procesado cuyos cristales deberán pasar totalmente por el tamiz N°20, de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.</p>	KILOGRAMOS	PAQUETE X 1 KILOGRAMO
20	SAL GRUESA	<p>Sal gruesa, paquete de 1 kgrs, producto no procesado cuyos cristales deben pasar en un 90% o más por el tamiz N°8, de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.</p>	KILOGRAMOS	PAQUETE X 1 KILOGRAMO

21	EXTRACTO DE TOMATE	<p>Productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados</p> <p>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.</p> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Envase: envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Cotizar por tetrapack de 1 kilogramo como mínimo.</p>	UNIDAD	TETRAPACK DE 1 KILO COMO MÍNIMO
22	ARROZ PARBORIZADO	<p>Arroz largo fino tipo I, obtenido después de realizar un proceso de cocción húmedo y secado del arroz con cáscara. Debe estar libre de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados.</p> <p>Rotulado: arroz tipo y calidad que corresponde, fecha de vencimiento año y mes. 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, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional y en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>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. Cotizar por paquete de 5 kilogramos como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 5 KILOS COMO MÍNIMO
23	TEXTURIZADO DE SOJA	<p>Gránulos, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Cotizar por paquete de 800 grs. como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 800 GRS. COMO MÍNIMO

24	LOCRO	<p>Se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea más L (blanco), maíz blanco.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>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. Cotizar por paquete de 800 grs. como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE DE 800 GRS. COMO MINIMO
25	POROTO SAN FRANCISCO	<p>Granos enteros obtenido de la semilla desecada de la especie Vigna sinensis de la variedad San Francisco cuyos granos son de color gris moteado, 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.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>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.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 1 KILO
26	LENTEJA	<p>Granos circulares aplanados, obtenidos de la semilla desecada de la especie Lens Culinaris color marrón verdoso, 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.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>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.</p>	KILOGRAMOS	PAQUETE X 1 KILO

27	HARINA DE TRIGO	<p>Es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales, del tipo tres ceros (000). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas.</p> <p>La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.</p> <p>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>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por paquete de 5 kilogramos como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 5 KILOS COMO MÍNIMO
28	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	<p>Con el nombre de harina de maíz precocida obtenida de los granos de maíz y sometido a un proceso de molienda. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.</p>	KILOGRAMOS	PAQUETE X 1 KILO
29	ALMIDÓN DE MANDIOCA	<p>Producto en polvo obtenido de las raíces de la mandioca, el cual se extrae por proceso físico mecánico y secado en forma natural, libres de impurezas, productos terrosos, parásitos y no hallarse alterados, averiados o germentados.</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>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p>	KILOGRAMOS	PAQUETE X 1 KILO

30	HARINA LEUDANTE	<p>Harina común pero con un contenido de levaduras o agentes de fermentación.</p> <p>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) y sin fermentación, No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. De color: amarillo o dorado</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 Paraguayana y/o ICMSF.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p>	KILOGRAMOS	PAQUETE X 1 KILO
31	FÉCULA DE MAÍZ	<p>Fécula de maíz, se entiende al polvo blanco muy fino, obtenido de la molienda fina de granos de maíz, de primera calidad, envasado en envase higiénico, en buen estado de conservación, sin sustancias contaminantes. Inocuo y adecuado para el consumo humano.</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 Paraguayana y/o ICMSF.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p>	KILOGRAMOS	PAQUETE X 1 KILO

32	GALLETA MOLIDA	<p>Producto obtenido de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación, cuyo expendio deberá ser envasado</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por paquete de 800 grs. como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 800 GRS COMO MÍNIMO
33	FIDEOS TIPO MOÑITO SECO	<p>Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (<i>Triticum durum</i>). Color amarillento, en forma de moñito, contenido de agua no superior a 14%.</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>Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por paquete de 5 kilogramos como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 5 KILOS COMO MÍNIMO

34	FIDEOS TIPO TIRABUZON	<p>Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (<i>Triticum durum</i>). Color amarillento, en forma de tirabuzón, contenido de agua no superior a 14%.</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>Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por paquete de 5 kilogramos como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 5 KILOS COMO MÍNIMO
35	FIDEOS TIPO ESPAGUETI	<p>Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (<i>Triticum durum</i>). Color amarillento, en forma de espagueti, contenido de agua no superior a 14%.</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>Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por paquete de 5 kilogramos como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 5 KILOS COMO MÍNIMO

36	FIDEOS TALLARIN	<p>Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (<i>Triticum durum</i>). Color amarillento, en forma de tallarín, contenido de agua no superior a 14%.</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>Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Cotizar por paquete de 5 kilogramos como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 5 KILOS COMO MÍNIMO
37	EDULCORANTE LIQUIDO	<p>Productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares. Debe ser a base de Stevia Rebaudiana Bertoni (Ka' a Hee) 100%.</p> <p>Debe consignar la cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar y N° de autorización por DNVS del MSPyBS.</p> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. Cotizar por frasco de 450 a 1000 ml. como mínimo.</p>	UNIDAD	FRASCO SELLADO DE 450 A 1000 ML MINIMO
38	CAFÉ MOLIDO TORRADO	<p>Café normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos y ha sido molido.</p> <p>El producto deberá cumplir 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>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: paquete en buen estado de conservación. Cotizar por paquete de 500 grs. como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 500 GRAMOS MINIMO

39	CHOCOLATE EN POLVO	<p>Consiste en la mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin agregados de los aditivos permitidos. 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. El producto debe estar libre de sustancias extrañas, insectos o restos de insectos. Debe tener sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños.</p> <p>El producto debe adecuarse a lo establecido en MERCOSUL/GMC/RES. N° 53/98 Reglamento técnico de atribución de aditivos e sus límites máximos para a categoría de alimentos 5: caramelos, confites, bombones, chocolates e similares.</p> <p>Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03</p> <p>RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: frasco en buen estado de conservación. Cotizar por paquete de 800 grs. como mínimo.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 800 GRS COMO MÍNIMO
40	TÉ DE ANÍS	<p>Se entienden por los frutos sanos, limpios y desecados del producto correspondiente, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.</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>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.</p>	UNIDAD	CAJA X 20 A 25 SOBRES

41	TÉ DE BOLDO	<p>Se entienden por los frutos sanos, limpios y desecados del producto correspondiente, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.</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>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.</p>	UNIDAD	CAJA X 20 A 25 SOBRES
42	TÉ DE MANZANILLA	<p>Se entienden por los frutos sanos, limpios y desecados del producto correspondiente, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.</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>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.</p>	UNIDAD	CAJA X 20 A 25 SOBRES
43	TE NEGRO	<p>Se entienden por los frutos sanos, limpios y desecados del producto correspondiente, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.</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>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.</p>	UNIDAD	CAJA X 20 A 25 SOBRES

44	JUGO ELABORADO EN POLVO	<p>Polvo obtenido de frutas naturales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</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 alcohólicas.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A</p>	UNIDAD	PAQUETE PARA 8 LITROS COMO MÍNIMO
45	AGUA MINERAL SIN GAS	<p>Agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de sugerencias naturales o producidas por perforación. El agua mineral natural es un agua que se diferencia claramente del agua potable normal porque:</p> <p>a) Se caracteriza por su contenido de determinadas sales minerales y sus proporciones relativas, así como por la presencia de oligoelementos o de otros constituyentes;</p> <p>b) Se obtiene directamente de fuentes naturales o fuente perforadas de agua subterránea procedentes de estratos acuíferos.</p> <p>c) Su composición y la calidad de su flujo son constantes, teniendo en cuenta las fluctuaciones estacionales normales;</p> <p>d) Se embotella en el lugar de extracción.</p> <p>El grado de mineralización del producto deberá corresponder a una de las clasificaciones establecidas en la Norma paraguaya NP 2401193 Aguas Minerales naturales y mineralizadas. Especificaciones.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: bidones por 20 litros en buen estado de conservación.</p>	UNIDAD	BIDON X 20 LITROS
46	GELATINA POLVO	<p>Polvo colágeno hidrolizado para preparar postre de Gelatina, está compuesta casi en su totalidad por proteínas y agua, libre de colesterol y materias grasas, de bajo contenido calórico.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>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.</p>	UNIDAD	CAJA X 25 A 30 GRS.

47	COMINO	<p>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. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.</p> <p>Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).</p> <p>Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>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.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 50 GRAMOS COMO MÍNIMO
48	LAUREL DE ESPAÑA	<p>Hojas verdosas secas enteras, color y olor característicos, libres de impurezas, homogéneo, sin palitos.</p> <p>Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>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.</p>	UNIDAD	PAQUETE DE 15 GRAMOS COMO MÍNIMO

49	PIMIENTA	<p>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. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.</p> <p>Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).</p> <p>Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>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.</p>	UNIDAD	PAQUETE POR 50 GRAMOS COMO MÍNIMO
50	SALSA DE SOJA	<p>Líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</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>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A.</p>	UNIDAD	FRASCO X 1 LITRO COMO MÍNIMO

51	VINAGRE BLANCO	<p>Líquido obtenido con procesos de fermentación. Debe presentar color, olor y saber correspondiente al producto.</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>Rotulado: en el cuerpo del envase, porcentaje de acidez, lista de ingredientes y deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A.</p>	UNIDAD	FRASCO DE 900 A 1000 ML
52	MAYONESA LIGHT	<p>Mayonesa, envase de 475 grs. como mínimo, 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. Deberá ser reducida en grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.</p>	UNIDAD	ENVASE DE 475 COMO MÍNIMO
53	MOSTAZA	<p>Mostaza en pasta o mostaza de mesa, de 250 grs. como mínimo, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.</p>	UNIDAD	ENVASE DE 250 GRs. COMO MÍNIMO

54	CANELA	<p>Con el nombre de Canela o Canela de Ceilan, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del <i>Cinnamomum zeilanicum</i> Breyne.</p> <p>Polvo color y olor característico, libre de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p>Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>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.</p>	UNIDAD	SOBRE DE 50 GRAMOS COMO MÍNIMO
55	CURATÚ	<p>Se entiende el fruto sano, limpio y seco del <i>Coriandrum sativum</i> L. 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>Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>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.</p>	UNIDAD	SOBRE DE 15 GRAMOS COMO MÍNIMO
56	MERMELADA DE FRUTILLA	<p>Conserva de fruta de frutilla cocida en azúcar.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: Potes en buen estado de conservación.</p>	UNIDAD	POTE DE 1 KILO COMO MÍNIMO

57	MERMELADA DE NARANJA	<p>Conserva de fruta de naranja cocida en azúcar.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: Potes en buen estado de conservación.</p>	UNIDAD	POTE DE 450 GRS. COMO MÍNIMO
58	MERMELADA	<p>Mermelada de varios gustos en paquete. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Presentación: Pote de 20 a 30 gramos como mínimo</p>	UNIDAD	POTE X 20 A 30 GRS. COMO MINIMO
59	DURAZNO EN ALMIBAR EN LATA	<p>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</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación</p>	UNIDAD	LATA DE 800 GRAMOS COMO MÍNIMO
60	ARVEJA EN LATA	<p>Enteras, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme, seca remojada envasada en recipientes aptos y sometidos a esterilización.</p> <p>Rotulado: en el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento, año y mes, contenido peso neto y peso escurrido, y cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p>	UNIDAD	LATAS DE 3 KILOS NETO MINIMO

61	CHOCLO EN LATA	<p>Granos enteros de consistencia tierna, libres de impurezas, sanos, color, blanco, amarillo o dorado, envasados en recipientes aptos y sometidos a esterilización.</p> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p>	UNIDAD	LATAS DE 2KILOS NETO MÍNIMO
----	----------------	--	--------	-----------------------------

62	ATUN	<p>Lomitos en agua, color del rosado al café claro, textura suave y firme, olor característico.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación</p>	UNIDAD	LATA X 150 A 200 GRAMOS
----	------	--	--------	-------------------------

63	ACEITE VEGETAL COMESTIBLES DE GIRASOL	<p>Aceite vegetal comestible puro de Girasol (100%). Especificaciones técnicas conforme a la Circular DNCP N°11/2014.</p> <p>1. Descripción del producto:</p> <p>Es el aceite comestible, obtenido de semillas distintas variedades de Helianthus annus L. (girasol).</p> <p>2. Características del producto:</p> <p>Características generales: Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que proviene y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.</p> <p>Características Organolépticas:</p> <p>Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C.</p> <p>Sabor y olor: agradables, características del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>Características fisicoquímicas:</p> <p>Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas:</p>	UNIDAD	ENVASADO DE FABRICA EN BIDON DE 5 LITROS COMO MÍNIMO
----	---------------------------------------	---	--------	--

Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología
-----------	--------	--------	-------------

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

3. Aditivos Alimentarios:

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

4. Especificaciones técnicas del material del envase:

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

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

Res. MERCOSUR GMC N°24/04: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

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

5. Contenidos netos:

Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res. N°31/07 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre contenidos netos de productos premedidos

6. Registros Sanitarios:

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

a) En caso de oferentes que sean **empresas elaboradoras** del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de: Registro de Establecimiento (RE N°) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

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

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

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

Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. Autorización del fabricante.

c) En caso de oferentes que sean **empresas importadoras** del aceite ofertado deberán presentar copias simples pero legibles de:

Registro de Establecimiento (RE N°) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

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

Autorización del fabricante.

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

Registro de Establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente.

Autorización del fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente, a ofertar los productos por ellos fabricados, importados o fraccionados, según corresponda.

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

7. Especificaciones del rotulado general y nutricional.

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22052 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 47/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y la Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

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

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

8. Referencias:

Norma del Codex para aceites vegetales especificados CODEX STAN 210 (Enmendado 2003)

Código alimentario argentino.

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

Norma paraguaya NP N°106 Aceite de soja. Especificaciones.

NMX-F-265-SCFI-2005. Alimentos Aceite comestible puro de girasol Especificaciones.

Cotizar Bidones por 5 litros.

64	ACEITE DE OLIVA	<p>Zumo oleoso obtenido del fruto del olivo, exclusivamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del producto, y que no hayan tenido otro tratamiento que el lavado, la decantación, el centrifugado, o el filtrado, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación, o como resultado de cualquier mezcla con aceites de otros tipos. Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res. N° 31/07 Reglamento técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos premedidos. Rotulado: en el cuerpo del envase, aceite 100% según corresponde, materia prima de origen, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en litros. 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, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional y en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur N° 03/92 Criterios generales de envases y equipamiento alimentario. Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET), con tapa inviolable y deberán cumplir con las siguientes reglamentaciones técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - RES. MERCOSUR GMC N° 56/92. Disposiciones generales para envases y Equipamientos plásticos en contacto con alimentos. - RES. MERCOSUR GMC N° 24/04 Reglamento técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos. <p>RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 Reglamento técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos</p>	UNIDAD	ENVASE DE 500 CC COMO MÍNIMO
65	GALLETITA DE SALVADO	<p>Debe ser 0% de grasas trans, 0% colesterol, crujiente, cocida al horno. Hechas con harina enriquecida (harina de trigo, hierro, niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina) aceite de girasol alto oleico, jarabe de glucosa, salvado de maíz (3%), salvado de trigo (2%), extracto de malta, sal, leudante químico: bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, emulsionante, lecitina de soja, metasulfito de sodio, aromatizantes.</p> <p>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 Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: paquetes en buen estado de conservación.</p>	UNIDAD	PAQUETE DE 30 A 60 GRS.

66	COQUITO	<p>Elaborados con harina de trigo tipo 000, de sabor agradable 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. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado como máximo 24 horas antes de su provisión.</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA DE HASTA 5 KILOS
67	PALITO INTEGRAL	<p>Se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina integral, 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. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado como máximo 24 horas antes de su provisión.</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA DE HASTA 5 KILOS

68	GALLETITA SALADA	<p>Productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con sal, con o sin manteca y/ o grasas alimenticias y/ o sustancias permitidas para esta clase de productos. Presentarán una forma geométrica más o menos regular, de espesor variable y se diferenciarán entre sí por los distintos agregados.</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A.</p>	UNIDAD	PAQUETE DE 60 A 100 GRS.
69	ROSQUITA	<p>Elaborados con harina de trigo tipo 000, de sabor agradable 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. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado como máximo 24 horas antes de su provisión.</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA DE HASTA 5 KILOS

70	PAN DE HAMBURGUESA	<p>Miga esponjosa, corteza de color uniforme amarillo dorado. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión.</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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 GALLETTERÍA.</p> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A.</p> <p>Presentación: Pan de hamburguesa: paquete por 6 unidades.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 6 UNIDADES
71	PAN DE VIENA (PANCITO)	<p>Miga esponjosa, corteza de color uniforme amarillo dorado. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado como máximo 24 horas antes de su provisión.</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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 GALLETTERÍA.</p> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A.</p> <p>Pan de viena: paquete por 12 unidades</p>	UNIDAD	PAQUETE X 12 UNIDADES
72	GALLETITA DULCE DE MAIZENA	<p>Productos obtenidos por la cocción de una masa, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de maicena y agua, azúcar, con manteca y/ o grasas alimenticias y/ o sustancias permitidas para esta clase de productos.</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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 GALLETTERÍA.</p> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 20 GRAMOS COMO MÍNIMO

73	GALLETA DE ANIS	<p>Producto obtenido por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, constituido por una mezcla de harina y agua, sal, manteca y/o grasas comestibles vegetal, con adición de anís. Presentado en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por la tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El contenido de agua no será superior a 32,0% a 100-105 °C y las cenizas a 500-550 °C. Inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Resol. MERCOSUR GMC N°50/97 ""REGLAMENTO TECNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERIA. ROTULADO: EL ALIMENTO DEBERA CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RES. 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 PREMEDIADOS. Y CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO N° 1635/99 QUE REGLAMENTA EL ART. 175 DE LA LEY N° 836/80 "CODIGO SANITARIO". VENCIMIENTO: DE MANERA CLARA Y VISIBLE, DIA, MES Y AÑO. Cotizar por KILOGRAMOS. Presentación: Bolsa x 5 kg.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA DE HASTA 5 KILOS
74	DISCO PARA EMPANADA	<p>Disco para empanada tamaño grande. 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, separadas individualmente por un polietileno.</p> <p>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.</p> <p>Rotulado: debe figurar en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Envase: deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables.</p> <p>Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>	UNIDAD	PAQUETE X 12 UNIDADES

75	TAPA PARA TARTA	<p>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 de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción.</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>Envase: envases de polietileno cerrados, limpios, sanos e inviolables.</p> <p>Rotulado: debe figurar en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>	UNIDAD	ENVASADO EN POLIETILENO
76	COPOS DE MAIZ	<p>Elaborados partir del cereal triturado.</p> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p>	UNIDAD	ENVASE DE 100 A 150 GRS.
77	AVENA	<p>Avena arrollada instantánea. Granos aplastados, 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 que un 15% de agua.</p> <p>Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p>	UNIDAD	PAQUETE DE 400 A 500 GRS.

78	BANANA KARAPE	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas 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. Peso Min./Unidad: Banana: 120 g. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Presentación: Banana Karape: cajas de madera de 25 docenas. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	CAJAS DE MADERA DE 25 DOCENAS
79	MANZANA	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas 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. Peso Min./Unidad: Manzana: 150 g. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Presentación: Cajas por 50 unidades. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	CAJAS POR 50 UNIDADES
80	MELON	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas 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. Peso Min./Unidad: Melón; 1,5 kg. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Presentación: Caja 10 a 15 unidades. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	CAJA 10 A 15 UNIDADES
81	NARANJA	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas 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. Peso Min./Unidad: Naranja: 150 180g. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Presentación: Naranja: bolsa x 100 unidades. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 100 UNID.

82	PIÑA	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas 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.</p> <p>Peso Min./Unidad: Piña; 1,5 kg.</p> <p>Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Presentación: Piña: caja 10 a 15 unidad. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	POR 10 A 15 UNIDADES
83	PERA	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas 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.</p> <p>Peso Min./Unidad: Pera: 150 g..</p> <p>Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Presentación: cajas por 50 unidades. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	CAJAS POR 50 UNIDADES
84	LIMON TAITI	<p>Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas 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.</p> <p>Peso Min./Unidad: Limón Taití: 60 g.</p> <p>Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Presentación: bolsa de 5 k. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	BOLSA DE 5 KILOGRAMOS
85	AJO	<p>Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVER.</p> <p>Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa. Presentación: Ristra o atado de 10 a 15 cabezas. Cotizar por kilogramo.</p>	KILOGRAMOS	RISTRA O ATADO DE 10 A 15 CABEZAS
86	LOCOTE	<p>enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. No muy maduros. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVER</p> <p>Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa</p>	KILOGRAMOS	BOLSA X 5 A 10 KILOS

87	PAPA	<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.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	BOLSA X 20 A 25 KILOS
88	CEBOLLA	<p>Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	BOLSA X 5 A 10 KILOS
89	TOMATE	<p>enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. No muy maduros.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	CAJA DE HASTA 10 KILOS
90	ZANAHORIA	<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.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 15 KILOS
91	ZAPALLO	<p>Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. No muy maduros.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	BOLSA DE HASTA 10 UNIDAD

92	BATATA	<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.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	BOLSA DE HASTA 10 KILOS
93	CHOCLO DESGRANADO	<p>Granos jóvenes, enteros y partidos por molienda gruesa en el día, de consistencia tierna, libres de impurezas, sanos, color blanco, amarillo o dorado. Olor característico, suave y agradable, sin fermentación. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: bolsas de plástico cerradas, limpias, sanas, con fecha de envasado.</p> <p>Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>	KILOGRAMOS	BOLSAS DE 1 KILO
94	ACELGA	<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.</p> <p>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. Cotizar por mazo.</p>	UNIDADES DE MAZO	BOLSAS X 10 A 15 UNIDADES
95	CEBOLLITA EN HOJA	<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.</p> <p>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, Cotizar por mazo.</p>	UNIDADES DE MAZO	BOLSAS X 10 A 15 UNIDADES
96	ESPINACA	<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.</p> <p>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. Cotizar por mazo.</p>	UNIDADES DE MAZO	BOLSAS X 10 A 15 UNIDADES

97	REPOLLO	<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.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	CAJON DE 5 HASTA 10 UNIDADES
98	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. Repollo sin hojas exteriores verdes abiertas.</p> <p>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. Cotizar por mazo.</p>	UNIDADES DE MAZO	BOLSAS X 10 A 15 UNIDADES
99	PEREJIL	<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.</p> <p>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, Cotizar por mazo.</p>	UNIDADES DE MAZO	BOLSAS X 10 A 15 UNIDADES
100	PEPINO	<p>enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. No muy maduros.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	CAJA DE HASTA 15 KILOS
101	REMOLACHA	<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.</p> <p>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>	KILOGRAMOS	BOLSA X 10 A 15 KILOS

102	POROTO MANTECA	<p>granos jóvenes, enteros, sin vaina, de consistencia tierna, libres de impurezas, sanos, color blanco. Olor característico, suave y agradable, sin fermentación.</p> <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE.</p> <p>Envase: bolsa de plástico cerradas, limpias y sanas, con fecha de envasado.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p>	KILOGRAMOS	PAQUETE POR 1KG.
-----	-------------------	---	------------	---------------------

Plan de entrega de los bienes

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

La entrega de los bienes o prestación de los servicios 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:

Una vez firmado el Contrato respectivo, el Departamento de Adquisiciones del Instituto Nacional del Cáncer, procederá a la emisión de la Orden de Compra, la que autorizará a la firma adjudicada a la entrega de los productos. -

La Orden de Compra será emitida a solicitud del Dpto. de Nutrición según el cronograma establecido para cada ítem. **La convocante podrá modificar dichas cantidades atendiendo a la cantidad de pacientes internados y la cantidad del personal de guardia.**

La Orden de Compra podrá ser remitida en el domicilio del oferente, o vía correo electrónico, en éste último caso, el adjudicado deberá remitir inmediatamente dicha Orden a través del mismo mecanismo, con sello, firma, aclaración y fecha de recepción del documento. -

La empresa contará con un máximo de **3 (tres) días hábiles** para la entrega de los productos detallados en la Orden de Compra recibida. -

La entrega de los productos se hará en el Depósito de Suministros, de Lunes a Viernes de 07:00 a 12:00 hs.

La falta de entrega en el plazo previsto obligará a la aplicación de las multas establecidas en la Condiciones Generales del contrato. -

PRODUCTOS A SER ENTREGADOS EN FORMA **TRIMESTRAL**

Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Cantidad TRIMESTRAL	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes

9	LECHE ENTERA EN POLVO	4.760	840
10	LECHE DESCREMADA EN POLVO	680	120
17	AZÚCAR BLANCA	1.020	180
18	YERBA MATE	255	45
19	SAL FINA	425	75
20	SAL GRUESA	425	75
21	EXTRACTO DE TOMATE	340	60
22	ARROZ PARBORIZADO	680	120
23	TEXTURIZADO DE SOJA	85	15
33	FIDEOS TIPO MOÑITO SECO	68	12
34	FIDEOS TIPO TIRABUZON	68	12
35	FIDEOS TIPO ESPAGUETI	136	24
36	FIDEOS TALLARIN	102	18
37	EDULCORANTE LIQUIDO	255	45
38	CAFÉ MOLIDO	1.700	300
39	CHOCOLATE EN POLVO	68	12

Depósito de Suministros INCAN Ruta 2 km 23 ½ Ramal Aregua-Capiatá

La cantidad mensual es un parámetro estimativo según el histórico de consumo de los mismos. Cabe mencionar que dicha cantidad puede variar según la cantidad de pacientes y personal de guardia. Por lo tanto, pueden sufrir variaciones.

40	TÉ DE ANÍS	340	60
41	TÉ DE BOLDO	85	15
42	TÉ DE MANZANILLA	170	30
43	TE NEGRO	170	30
44	JUGO ELABORADO EN POLVO	340	60
46	GELATINA POLVO	850	150
47	COMINO	170	30
48	LAUREL DE ESPAÑA	595	105
49	PIMIENTA	170	30
50	SALSA DE SOJA	510	90
51	VINAGRE BLANCO	510	90
52	MAYONESA	425	75
53	MOSTAZA	425	75
54	CANELA	170	30
55	CURATÚ	255	45
56	MERMELADA DE FRUTILLA	425	75
57	MERMELADA DE NARANJA	850	150
58	MERMELADA	20.400	3600

59	DURAZNO EN ALMILVAR EN LATA	850	150
60	ARVEJA EN LATA	340	60
61	CHOCLO EN LATA	510	90
62	ATUN	1.360	240
63	ACEITE VEGETAL COMESTIBLES DE GIRASOL	510	90
64	ACEITE DE OLIVA	510	90
65	GALLETITA SALVADA	3.400	600
68	GALLETITA SALADA	4.250	750
72	GALLETITA DULCE DE MAIZENA	4.250	750
76	COPOS DE MAIZ	510	90
77	AVENA	85	15

PRODUCTOS A SER ENTREGADOS EN FORMA **MENSUAL**

Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Cantidad mensual	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
------	----------------------	----------	------------------	--------------------------------	---

1	PECETO	8.500	500	Depósito de Suministros INCAN Ruta 2 km 23 ½ Ramal Aregua-Capiatá	La cantidad mensual es un parámetro estimativo según el histórico de consumo de los mismos. Cabe mencionar que dicha cantidad puede variar según la cantidad de pacientes y personal de guardia. Por lo tanto, pueden sufrir variaciones.
2	RABADILLA	4.250	250		
3	CARNAZA NEGRA DE 1RA.	4.250	250		
4	BOLA DE LOMO	4.250	250		
5	LOMO VACUNO	4.250	250		
6	PECHUGA DE POLLO	10.200	600		
7	MUSLO DE POLLO	10.200	600		
8	HUEVO DE GALLINA	20.400	1200		
11	YOGURT ENTERO	8.500	500		
12	YOGURT DIETÉTICO	8.500	500		
14	QUESO TIPO PARAGUAY	1.190	70		
15	QUESO PARMESANO	34	2		
16	MANTECA	340	20		
24	Locro	340	20		
25	POROTO SAN FRANCISCO	170	10		
26	Lenteja	170	10		
27	Harina de trigo	68	4		

28	Harina de maiz precocida	510	30
29	Almidón de mandioca	85	5
30	Harina Leudante	85	5
31	Fécula de maíz	85	5
32	Galleta molida	850	50
45	Agua mineral sin gas	510	30
66	Coquito	1.700	100
67	Palito integral	1.700	100
69	ROSQUITA	1.700	100
74	DISCO PARA EMPANADA	510	30
75	TAPA PARA TARTA	1.700	100

PRODUCTOS A SER ENTREGADOS EN FORMA QUINCENAL

Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Cantidad QUINCENAL	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
------	----------------------	----------	--------------------	--------------------------------	---

13	CREMA DE LECHE	510	15
70	PAN DE HAMBURGUESA	510	15
71	Pan de viena (pancito)	510	15
73	GALLETA DE ANIS	8.500	250
78	BANANA KARAPE	3.400	100
79	MANZANA	850	25
80	MELON	340	10
81	NARANJA	1.360	40
82	PIÑA	510	15
83	PERA	850	25
84	LIMON TAITI	170	5
85	AJO	170	5
86	LOCOTE	2.550	75
87	PAPA	8.500	250
88	CEBOLLA	10.200	300
89	TOMATE	5.100	150
90	ZANAHORIA	4.250	125
91	ZAPALLO	7.650	225
92	BATATA	1.700	50

Depósito de Suministros INCAN Ruta 2 km 23 ½ Ramal Aregua-Capiatá

La cantidad mensual es un parámetro estimativo según el histórico de consumo de los mismos. Cabe mencionar que dicha cantidad puede variar según la cantidad de pacientes y personal de guardia. Por lo tanto, pueden sufrir variaciones.

93	CHOCLO	340	10
94	ACELGA	850	25
95	CEBOLLITA EN HOJA	850	25
96	ESPINACA	850	25
97	REPOLLO	1.360	40
98	LECHUGA	850	25
99	PEREJIL	850	25
100	PEPINO	510	15
101	REMOLACHA	1.360	40
102	POROTO MANTECA	170	5

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

Los productos o insumos serán inspeccionados antes de su recepción.

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

La Contratante rechazará los productos o insumos de aquellos que no pasen las inspecciones. Los productos que se rechazan serán reemplazados en un plazo máximo de 48 hs.

El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes rechazados, sin ningún costo para la Contratante.

Al momento de recepción de los productos se verificará si el vehículo transportador está habilitado por la SENACSA, conforme a las Especificaciones Técnicas establecidas. En caso de no estarlo será rechazado el vehículo con toda la mercadería que transporte.

El Departamento de Nutrición y Cocina en conjunto con el Servicio de Suministros y Fiscalizador, serán los encargados de supervisar que los productos alimenticios proveídos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

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

Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.

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

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Acta de recepción 1	Acta de recepción	Octubre 2020
Acta de recepción 2	Acta de recepción	Noviembre 2020
Acta de recepción 3	Acta de recepción	Diciembre 2020
Acta de recepción 4	Acta de recepción	Enero 2021
Acta de recepción 5	Acta de recepción	Febrero 2021
Acta de recepción 6	Acta de recepción	Marzo 2021
Acta de recepción 7	Acta de recepción	Abril 2021
Acta de recepción 8	Acta de recepción	Mayo 2021
Acta de recepción 9	Acta de recepción	Junio 2021
Acta de recepción 10	Acta de recepción	Julio 2021
Acta de recepción 11	Acta de recepción	Agosto 2021
Acta de recepción 12	Acta de recepción	Setiembre 2021
Acta de recepción 13	Acta de recepción	Octubre 2021
Acta de recepción 14	Acta de recepción	Noviembre 2021
Acta de recepción 15	Acta de recepción	Diciembre 2021

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

Criterios de Adjudicación

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

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

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

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

Notificaciones

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

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

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

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

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

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

Audiencia Informativa

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

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

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

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

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato

2. Documentos. Consorcios

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

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

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

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

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

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

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

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la Contratante de la Sub-Cláusula siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la Contratante y sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la Contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de patente, uso de modelo,

diseño registrado, marca registrada, derecho de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del Contrato debido a:

- a) la instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b) la venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

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

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la Contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la Contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la Contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el Proveedor no notifica a la Contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la Contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La Contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La Contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La Contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del Contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la Contratante o a nombre suyo.

Transporte

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

Si las mismas no está de acuerdo con los Incoterms, el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la Resolución de adjudicación.

2. La Contratante y el Proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

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

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

- a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del Contrato;
 - b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
 - c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o
 - d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.
5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.
6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el Contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

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

El pago del Suministro se efectuara con fondos previstos en el Objeto de Gasto 310, del Presupuesto General de la Nación para el

Ejercicio 2020, mediante Ley N°6469 Que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2020, asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, previa aprobación y de conformidad al Plan de Caja.

El presente llamado es de carácter plurianual, por lo cual el saldo presupuestario para el ejercicio fiscal 2021 estará sujeto a la aprobación de la partida presupuestaria correspondiente.

EL OFERENTE:

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

- Orden de Compra
- Factura
- Nota de Remisión
- Acta de Recepción Final, debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los Servicios.
- Copia del contrato y Adendas si las hubiere
- Certificado de Cumplimiento Tributario.

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

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

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

Enajenación de azúcar. En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta KILOGRAMOS (50 kg), al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información:

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

Conforme a la Resolución General SET N°22/2014

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Reajuste

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

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

$$Pr = (P \times IPC1) / IPC0$$

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado

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

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

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

Porcentaje de multas

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

1,50 %

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

Tasa de interés por Mora

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

0,01

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

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

Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

La Contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se 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 Contratante en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.

2. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la Contratante en el plazo de siete (7) días calendario sobre dicha condición y causa. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de Fuerza Mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o

ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o

iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;

iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;

v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;

vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por Insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

- i. Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o
- ii. Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

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

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

Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:

(i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o

(ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;

(iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los Oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

MODELO DE CONTRATO

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

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

FORMULARIOS

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

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

