

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)
INERAM "Prof. Dr. Juan Max Boettner"**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PACIENTES
INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA PARA EL INERAM**
(versión 3)

ID de Licitación:

395754



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

04/08/2021

"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"
Versión 4

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	395754	Nombre de la Licitación:	Adquisición de Productos Alimenticios para Pacientes Internados y Personal de Guardia para el INERAM
Convocante:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	INERAM "Prof. Dr. Juan Max Boettner"	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Sub Dirección de Administración y Finanzas Avda. Venezuela N° 1356 c/TTe. Insaurralde - INERAM	Fecha Límite de Consultas:	30/07/2021 09:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Sub Dirección de Administración y Finanzas Avda. Venezuela N° 1356 c/TTe. Insaurralde - INERAM	Fecha de Entrega de Ofertas:	13/08/2021 09:15
Lugar de Apertura de Ofertas:	Sub Dirección de Administración y Finanzas Avda. Venezuela N° 1356 c/TTe. Insaurralde - INERAM	Fecha de Apertura de Ofertas:	13/08/2021 09:30

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	JUAN CARLOS CUBILLA SANABRIA	Cargo:	SUB DIRECTOR DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
Teléfono:	290.288	Correo Electrónico:	ineram@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N° 02/21

LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/2021 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS INTERNADAS Y PERSONAL DE GUARDIA PARA EL INERAM
PLURIANUAL ID N° 395.754.

Por la presente comunicamos a los oferentes que se modifica la fecha de Entrega y Apertura física de las Ofertas, quedando conforme al Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP), y se modifica la carga de bienes en el SICP en la Unidad de Medida en los Ítems:

- 7 Fideo Moñito
- 8 Fideo Spaguetti
- 10 Fideo Tallarín
- 29 Azúcar
- 39 Yerba Mate Elaborada

Observación: Los demás puntos de las Bases y Condiciones no citados en esta Adenda permanecen invariables.

Asunción, 04 de Agosto de 2021.-

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 inscritos 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. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
2. Si 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 décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (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 a 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:

SI En la etapa de evaluación de ofertas, el Comité de Evaluación si considera necesario podrá solicitar muestras por medio de una nota de los productos ofertados, que deberán ser presentados en un plazo de 24 (veinte y cuatro) horas en el caso de los siguientes ítems de acuerdo a la Sección III Especificaciones Técnicas del presente llamado: 1) Aceite Vegetal Comestible de Girasol. 2) Sal Fina Yodada. 3) Concentrado de Tomate. 4) Huevo de Gallina 6) Arroz, grano largo, fino parbolizado tipo 1. 7) Fideo Moñito. 8) Fideo Spaghetti 9) Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas. 10) Fideo Tallarín. 11) Harina de Maíz precocida. 12) Galleta Molida. 27) Coquito. 28) Poroto seco tipo San Francisco. 29) Azúcar. 30) Edulcorante Líquido. 31) Choclo o Maíz Dulce en Conserva 32) Yogurth Dietético 33) Yogurth Entero Saborizado 35) Durazno en conserva (almíbar) 36) Pan Blanco para Sándwich 37) Mostaza 39) Crema de Leche 39) Yerba Mate. 40) Leche Entera en Polvo 41) Leche Descremada en Polvo Instantánea. 42) Arveja seca Remojada en Conserva 43) Mayonesa Reducida en valor Lipídico 44) Lenteja 45) Salsa de Soja 46) Vinagre Blanco 47) Orégano 48) Pimienta 49) Comino 50) Té de Anís 51) Té de Manzanilla 52) Harina Leudante.

Dichas muestras son fundamentales para la evaluación y calificación correspondiente. En caso de las muestras de ítems no adjudicado, 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, la convocante dispondrá del uso de las mismas y los oferentes no podrán reclamar la devolución de ellas quedando las mismas en carácter de donación. Las muestras de los ítems adjudicados quedarán en resguardo de los administradores de contratos para su verificación a la hora de entrega de bienes. Las mismas serán devueltas a pedido de los mismos dentro de los (3) tres días de la primera entrega, caso contrario quedaran en carácter de donación. 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. Las muestras presentadas deberán ser individualizadas por cada ítem conforme al rótulo siguiente:

M U E S T R A

Nº ítem: _____

Descripción: _____

Marca: _____

Oferente: _____

Una vez presentadas las muestras, el comité de Evaluación procederá a realizar la evaluación de lo solicitado, a fin de cotejar si las características generales de los mismos se ajustan o cumplen en cuanto a las características requeridas en las Especificaciones Técnicas solicitadas en la Sección III - Punto 1) Especificaciones Técnicas, del presente llamado. Se tendrá en cuenta que lo requerido cumplan con en cuanto envase, peso, contenido neto, rotulado, fecha de elaboración y vencimiento: especificando el día, mes y año. Indicaciones Nutricionales y marca del fabricante visibles.

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.

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

Formato y firma de la oferta

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

Periodo de validez de las ofertas

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

120

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
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:

1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
2. firmar el contrato,
3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
4. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.

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

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

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

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

150

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

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:

2 (dos) días hábiles.

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

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

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

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

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

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

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

Plazo para presentar las ofertas

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

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

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) recibidas por la Convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

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

Apertura de ofertas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

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

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

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

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

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

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

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

Análisis de precios ofertados

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

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

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, 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.

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

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

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

7. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)

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

9. Documentos legales

9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

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

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

- En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)

9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

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

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.

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

9.3. Oferentes en Consorcio.

1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)
2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)
3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):
 - Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):
 - Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

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

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes 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:

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 últimos años (2017, 2018 y 2019)	No deberá ser mayor a 0,80 en
promedio, en los 3 últimos años (2017, 2018 y 2019)	b. Endeudamiento: pasivo total / activo total	El promedio en los 3 últimos años (2017, 2018 y 2019), no deberá ser negativo. Para
al Capital.	c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto	Deberán cumplir el siguiente parámetro:
contribuyentes de IRPC	Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (2017, 2018 y 2019)	Para contribuyentes de IRP
(Ingreso/Egreso).	Deberá cumplir el siguiente parámetro:	Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los
	Para contribuyentes de IRP	Para contribuyentes de exclusivamente IVA General
	Deberá cumplir el siguiente parámetro:	
ejercicios fiscales requeridos (2017, 2018 y 2019)	Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los últimos tres (3) meses anteriores a la	En caso
de Consorcios: En lo que respecta a la Capacidad Financiera todos los integrantes del consorcio deberán cumplir este requisito en su totalidad.		

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

- | |
|--|
| a. Copias de Balance General y Cuadro de los Estados de Resultado de los años 2018-2019-2020 para contribuyente de IRACIS. |
| b. Formulario 106 de los últimos 3 años (2017, 2018 y 2019) para contribuyentes del IRPC |
| c. Formulario 104 de los últimos 3 (tres) años (2017, 2018 y 2019) para contribuyentes de Renta Personal |
| d. IVA General de los últimos 3 (tres) meses, para contribuyentes sólo del IVA General |

Experiencia requerida

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

Demstrar la experiencia en Copias de contratos ejecutados en Ventas de Productos Alimenticios para personas con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 25% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los : últimos 3 (Tres) años. (2018-2019-2020).

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida 2018-2019-2020.

Capacidad Técnica

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

- Capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
- RSPA y RE, expedidos por el INAN.
- Habilitación SENAVE.
- Registro de Firma (oferentes de carne).
- Habilitación del establecimiento (SENACSA).
- Vehículos, (por lo menos de 01 (UNO)), adecuados para el transporte de carne vacuna y menudencia.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

a. Presentación de las Especificaciones Técnicas impresas, firmadas, y selladas en su totalidad, conforme a lo establecido en la Sección III Especificaciones Técnicas.

b. Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma

c. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, expedidos 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.

d. Registro de Habilitación expedido por Senave, para transporte de Hortalizas y derivados, en al menos 01(un) vehículo (conforme a la Resolución N° 551 por Senave, por la cual se aprueba el Reglamento para Registro y habilitación de Medios de Transporte Terrestre de Frutas y Hortalizas In Natura, para el oferente que cotice productos Frutas y Hortalizas In Natura.

e. 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 expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).
- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2017/2018/2019 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal)
- En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes iguales a lo ofertado de los últimos 3 (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) año, 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 al menos un 1 (Un) vehículo frigorífico, debido al volumen y la cantidad de Servicios a proveer) aptos para el transporte de los productos cármicos habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones respectivas).

f. Certificado de Origen Nacional de productos lácteos, expedido por el Servicio nacional de Sanidad y calidad Animal SENACSA.

g. Certificado de Habilitación de vehículos, por lo menos de un 1 (Un) vehículo destinado al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que cotice productos: CARNE AVICOLA (BLANCA), HUEVO y LACTEOS.

h. 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 cual es la empresa líder del consorcio quien deberá cumplir con al menos 60% de los criterios de calificación de Experiencia y Capacidad Técnica, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

Criterios de desempate de ofertas

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

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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

No. De Artículo	Nombre de los Bienes o Servicios	Especificaciones Técnicas y Normas																												
1	Aceite de Girasol	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:																												
		Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthusannuus L. (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas.																												
		2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO																												
		2.1 Características Generales: Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.																												
		2.2. Características Organolépticas Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C. Sabor y olor: agradable, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.																												
		2.3. Características fisicoquímicas:																												
		<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Metodología</th></tr><tr><td>Densidad relativa a 25°C/25°C</td><td>0,9100</td><td>0,9200</td><td></td></tr><tr><td>Índice de Refracción a 40°C</td><td>1,467</td><td>1,467</td><td>AOCS Cc7-25</td></tr><tr><td>Índice de Yodo (Wijs)</td><td>118</td><td>145</td><td>AOCS Cd1-25</td></tr><tr><td>Índice de Saponificación</td><td>188</td><td>194</td><td>AOCS Cd3-25</td></tr><tr><td>Materia Insaponificable</td><td></td><td>Máx. 1,5%</td><td>AOCS Ca 6ª- 40</td></tr><tr><td>Humedad y materia volátil a 105°C</td><td></td><td>Máx.: 0,05%</td><td>AOCS Ca 2B- 38</td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología	Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200		Índice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc7-25	Índice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd1-25	Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd3-25	Materia Insaponificable		Máx. 1,5%	AOCS Ca 6ª- 40	Humedad y materia volátil a 105°C		Máx.: 0,05%	AOCS Ca 2B- 38
Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología																											
Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200																												
Índice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc7-25																											
Índice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd1-25																											
Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd3-25																											
Materia Insaponificable		Máx. 1,5%	AOCS Ca 6ª- 40																											
Humedad y materia volátil a 105°C		Máx.: 0,05%	AOCS Ca 2B- 38																											

Índice de Peróxido, mEqO ₂ /Kg	Máx.: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo	0,03%	AOCS Ca 3 ^a - 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 5 ^a - 40
Test de enfriamiento a 0°C.	Min: 5,5Hs	AOCS Cc 11- 53
Color (Lovibonb Cubeta 133,3mm).	Amarillo Rojo Azul	Máx.: 15 Máx.: 1,5 Máx.: 0
		AOCS Cc 13B- 45

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL MATERIAL

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

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

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

5. CONTENIDOS NETOS:

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

6. REGISTROS SANITARIOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente, 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.

1. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:

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

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

8. REFERENCIAS

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

Código Alimentario Argentino.

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

Cotizar Bidón x 5 Litros Presentación Bidón x 5 Litros

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Sal yodada, Gruesa, Entrefina o Fina, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.

2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES

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

2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas

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

2.2. Características fisicoquímicas

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

3. Metales Pesados

Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO

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

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

- a. Denominación del alimento
- b. Peso Neto
- c. Datos del Establecimiento elaborador
- d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- e. Lote
- f. Fecha de vencimiento
- g. Condiciones de conservación, cuando corresponda
- h. Datos del Importador, en caso de productos importados
- a. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- j. Información Nutricional
- k. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS

6. REFERENCIAS

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

Cotizar Paquete x 1Kilo - Presentación Paquete x 1Kilo

3	Concentrado de Tomate	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Concentrados de tomate, los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.</p> <p>De acuerdo al contenido de <i>extracto seco libre de cloruro de sodio</i> se reconocen los siguientes concentrados de tomate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Puré de tomate. 2. Salsa de tomate 3. Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate 4. Concentrado doble de tomate o extracto doble de tomate 5. Concentrado triple de tomate o extracto triple de tomate 6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado de tomate. <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.</p> <p>Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.</p> <p>Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <p>El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto.</p> <p>2.3. Características físicoquímicas</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 físicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>2.4. Características Microbiológicas</p> <p>Los concentrados de tomate deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Los concentrados de tomate podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El extracto seco libre de cloruro de sodio. <p>5- REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código Alimentario Argentino - Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981) <p>Cotizar Envase Tetrapack x 1.000 grs Presentación Envase Tetrapack x 1.000 grs</p>
4	Huevo de Gallina	<p>Huevos frescos de gallina tipo 1 ó A, color rojo, cáscara limpia, seca y sin rajadura, en planchas de cartón limpias, cerradas con film, de establecimientos con habilitación del SENACSA.</p> <p>El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.-</p> <p>Cotizar Plancha x 30 unidades - Presentación Plancha x 30 unidades.</p>

5	Carne Molida	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso, fecha de elaboración y vencimiento.</p> <p>Cotizar x Kilo - Presentación Bolsa x 10 Kgrs. A 13 Kgrs.</p>
6	Arroz Grano largo, fino parbolizado tipo 1	<p>1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación de Arroz Parbolizado se entiende el grano entero de <i>Oryza Sativa L.</i>, que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.</p> <p>2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.</p> <p>2.2- Características físicoquímicas y Microscópicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos 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 las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del Importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>4. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995 - Código Alimentario Argentino (CAA). <p>Cotizar x Kilogramo Presentación Paquete x 1 Kgrs.</p>

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**2.1- Características Generales**

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

2.2- Características Organolépticas

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

2.3- Características Físicoquímicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino.

Cotizar Paquete x 5 Kgrs. - Presentación Paquete x 5 Kgrs.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**2.1- Características Generales**

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

2.2- Características Organolépticas

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

2.3- Características Físicoquímicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

Denominación del alimento

1. Peso Neto

2. Datos del Establecimiento elaborador

3. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

4. Lote

5. Lista de ingredientes

6. Fecha de vencimiento

6. Condiciones de conservación, cuando corresponda.

7. Datos del Importador, en caso de productos importado.

8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda.

9. Información Nutricional.

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

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino.

Cotizar Paquete x 5 Kgrs. - Presentación Paquete x 5 Kgrs.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas.

La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

2.2 Características Organolépticas

1. - **Aspecto:** polvo fino.

2. - **Color:** blanco.

3. - **Olor y sabor:** característicos, sin sabores, ni olores extraños

2.3. Características Fisicoquímicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

3. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO

De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino (CAA)

- Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. N° 27/2002,

- NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 1995).

Cotizar x Kilo Presentación Paquete x 1 Kgrs.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeado.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**2.1- Características Generales**

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

2.2- Características Organolépticas

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

2.3- Características Físicoquímicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

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

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino.

Cotizar Paquete x 5 Kgrs. - Presentación Paquete x 5 Kgrs.

11	Harina de Maíz precocida	<p>1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, <i>Zea mays</i> L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluídos insectos). <p>No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.</p> <p>2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</p> <p>Color: amarillo o dorado. Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación</p> <p>2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p>3- ENVASADO Y TRANSPORTE</p> <p>El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional <p>11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>Código Alimentario Argentino</p> <p>El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.-</p> <p>Cotizar x Kilo Presentación Paquete x 1 Kgrs.</p>
----	--------------------------	--

12	Galleta Molida	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expendrán envasados.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución</p> <p>MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>4. REFERENCIAS</p> <p>- Código Alimentario Argentino</p> <p>Cotizar x Kilo Presentación Paquete x 1 Kgs.</p>
13	Carnaza de Primera	<p>Carnaza de primera, Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.</p> <p>Cotizar x Kilo Presentación Bolsa x 10 kgs. A 13 Kgs.</p>
14	Peceto	<p>Peceto tipo exportación, Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.</p> <p>Cotizar x Kilo Presentación Bolsa x 10 kgs. A 13 Kgs.</p>
15	Pechuga de Pollo con Hueso	<p>Pechuga de pollo tipo exportación, Fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. SIN MENUDECENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.</p> <p>Cotizar x Kilo - Presentación Bolsa por 10 kgs. A 13 Kgs.</p>
16	Ajo	<p>Ajo. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p>El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.-</p> <p>Cotizar x Unidad Presentación x Unidad</p>

17	Cebolla blanca de cabeza	Cebolla blanca de cabeza fresca, Cabezas grandes (de 350 gr. a 400 gr), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.- Cotizar x Kilo - Presentación Caja x 10 kgrs.
18	Cebollita en Hoja	Cebollita en hoja fresca, entera, sana, limpia, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.- Cotizar x Unidad Presentación x Mazo
19	Locote Verde	Locote, fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde o rojo con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.- Cotizar x Kilo Presentación Caja x 10 Kgrs.
20	Papa negra o blanca	Papa negra o blanca fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) Cotizar x Kilo - Presentación Caja x 10 kgrs
21	Repollo	Repollo fresco 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. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.- Cotizar x Kilo - Presentación Caja x 10 kgrs.
22	Tomate Perita	Tomate frescos enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.- Cotizar x kilo - Presentación Caja x 10 kgrs.
23	Zanahoria	Zanahoria frescas Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.- Cotizar x Kilo - Presentación Caja x 10 kgrs.
24	Zapallo Nacional (Kururú)	Zapallo fresco entero, sano, limpio, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.- Cotizar x Kilo - Presentación Caja x 10 kgrs.
25	Naranja	NARANJA: En buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas con una maduración aproximada de 80%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.- Cotizar x kilo Presentación Bolsa x 100 Unidades

26	Banana Karapé	<p>Banana Karapé, madura procedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.</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>Asimismo deberá cumplir con las condiciones de calidad establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS, Codex Stan 205 1997, Norma del Codex para el Banano (Plátano).</p> <p>El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.-</p> <p>Cotizar x Kilo - Presentación Caja x 20kgrs.</p>
27	Coquito	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO</p> <p>Con la denominación genérica de coquito, rosquita o palito, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>1. Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.</p> <p>4. REGISTRO SANITARIO</p> <p>El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>5. TRANSPORTE</p> <p>El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene</p> <p>6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> Denominación del alimento Peso Neto Datos del Establecimiento elaborador País de origen (Ej. Industria Paraguaya) Lote Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación Datos del Importador, en caso de productos importados Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda <ol style="list-style-type: none"> Información Nutricional Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>7. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Código Alimentario Argentino Res MERCOSUR GMC n° 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería. <p>Cotizar x Kilo Presentación Bolsa x 5kgrs.</p>
28	Poroto seco tipo San Francisco	<p>Poroto seco obtenido de la semilla desecada de la especie Vigna sinensis de la variedad San Francisco cuyos granos son de color gris moteado. 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-MSPYB.</p> <p>El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.-</p> <p>Cotizar x Kilo Presentación Paquete x 1 Kgrs.</p>

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO**2.1. Características Generales**

El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas.

2.2. Características Organolépticas

- Aspecto: polvo cristalizado
- Color: blanco
- Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños

2.3. Características físico-químicas

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento (exceptuado para el azúcar)
7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4- REFERENCIAS

- Norma Del Codex Para El Azúcar - Codex Stan 2121999 (Enmienda 1 2001)

- Código Alimentario Argentino (CAA).

Cotizar Bolsa x 5kgrs. - Presentación Bolsa x 5kgrs.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares.

Podrán contener los edulcorantes no nutritivos citados a continuación: Steviol glicósidos (Estevióside), Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo u otros que la autoridad sanitaria considere.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**2.1 Características Generales**

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida.

Deberá contener como principio activo principal Steviol glicósidos (Estevióside), pudiendo estar elaborado solo con Steviol glicósidos (Estevióside) o mezclado con otros edulcorantes autorizados.

Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados en las Resoluciones MERCOSUR Referentes a aditivos alimentarios, en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

Deberá consignar además:

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

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

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- Res. GMC MERCOSUR N° 11/06

Cotizar x Unidad - Presentación Frasco x 500 mL.

31	Choclo de Maíz Dulce en Conserva	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays Lo variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.</p> <p>El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p>Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños.</p> <p>El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.</p> <p>2.1 Características Organolépticas</p> <p>Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.</p> <p>Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.</p> <p>Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.</p> <p>2.2. Características físico-químicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>2.3. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto y Peso Escurreido 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981 - Código Alimentario Argentino <p>Cotizar lata x 200 Grs. - Presentación Lata x 200 Grs.</p>
32	Yogurt dietético saborizado	<p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Yogur o Yogurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos probióticos de Lactobacillus del brueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.</p> <p>Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.</p> <p>De acuerdo con el contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un <i>yogur descremado</i> cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g.</p> <p>El producto no deberá estar adicionado de azúcar, ni de ningún otro edulcorante nutritivo.</p> <p>2- COMPOSICION Y REQUISITOS.</p> <p>2.1- Composición.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes obligatorios.

- Leche descremada o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.
- Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1.
- Edulcorantes no nutritivos, autorizados en las **Reglamentaciones MERCOSUR**.

Ingredientes opcionales.

Leche en polvo descremada, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1%(m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características Organolépticas.

Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

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

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

2.2.2. Características Físicoquímicas

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

2.2.3. Características microbiológicas.

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

3. ACONDICIONAMIENTO.

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

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

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

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

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

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

6. REFERENCIAS

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

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

Cotizar x Unidad Presentación Potes de 140 cc.

33 Yogurt entero saborizado

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Se entiende por Yogur o Yogurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de *Lactobacillus del brueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un **yogur entero** cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa de 3,0 a 5,9 g/100g.

2- COMPOSICION Y REQUISITOS.

2.1- Composición.

- Ingredientes obligatorios.

- Leche entera o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

- Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1.

- Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1%(m/m) del producto final.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos). Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1%(m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características Organolépticas.

Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

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

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

2.2.2. Características Físicoquímicas

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

2.2.3. Características microbiológicas.

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

Fermentadas

3. ACONDICIONAMIENTO.

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

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN. Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

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

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

6. REFERENCIAS

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

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

34

Queso
Paraguay**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado, aditivos específicamente indicados.

Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

2.1. Características organolépticas

El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5. REFERENCIAS

MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos.

MERCOSUR \GMC\ RES N° 69/93 Requisitos microbiológicos para quesos.

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 - El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.-

Cotizar x Kilo Presentación Paquete x 1 Kg. como mínimo y como máximo 3 kg.

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Duraznos en conserva, los frutos del *Prunus persica* L., amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, cortados en mitades simétricas, maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

No deberá presentar alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y estarán libres de cualquier sustancia extraña.

Los duraznos se presentarán cortados en mitades simétricas obtenidas al partir el fruto, con un corte que va del pedúnculo hasta el ápice.

Según la concentración del jarabe (almíbar) en grados Brix, medida en el producto final, corresponderá a un almíbar (jarabe) diluido (igual o mayor que 14°Brix pero menor que 18°Brix)

2.1. Características organolépticas

El producto deberá tener sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños.

Presentarán color amarillo uniforme según la variedad y no podrán mezclarse distintas variedades en un mismo envase, las piezas serán razonablemente uniformes en cuanto a tamaño y color; el líquido azucarado de cobertura será claro, ligeramente amarillento rosado de acuerdo con el color normal de la fruta y solo presentará una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales.

2.2. Características fisicoquímicas

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

2.3- Características microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Norma del CODEX para las frutas de hueso en conserva (CODEX STAN 242-2003)

Cotizar lata x 820 grs.

1.DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. REGISTRO SANITARIO

El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.

5. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene.

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

El alimento

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

1.Denominación del alimento

2. Peso Neto

3.Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación

7.Datos del Importador, en caso de productos importados

8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

9. Información Nutricional

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

7.REFERENCIAS

• Código Alimentario Argentino

• Res MERCOSUR GMC n° 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería.

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

Cotizar x Paquete Presentación: Paquete por 1 kilogramo aproximadamente.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la 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.

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1- Características Generales

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

2.2- Características Organolépticas

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

2.3- Características Fisicoquímicas

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

1. Características microbiológicas

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

10. ADITIVOS PERMITIDOS

Según MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 reglamento técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: salsas y condimentos

4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

Cotizar Unidad. Presentación Envase x 500 cc.

38

Crema de Leche**1. DESCRIPCIÓN:**

Crema de leche, 30 a 40 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda mantenga refrigerado si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad no Superior al 0,5% de la lista de ingredientes.

2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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.

Vencimiento: Mínimo 1 semana desde el momento de la recepción, de manera clara y visible, día, mes y año.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío. Transporte: refrigerado y en

Condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

Cotizar Envase x 1 litro - Presentación: Envase x 1 litro.

39

Yerba Mate Elaborada**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida,

alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendia y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.

2.1. Características y organolépticas

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

Olor: característico

Color: verde mate

Sabor: ligeramente amargo

2.2. Características fisicoquímicas

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros	Mínimos (%)	Máximos(%)
Humedad a 105°C ± 0,5°C	-	9,00
Cenizas a 550°C	-	9,00
Cenizas insolubles en HCL al 10%	-	1,50
Extracto acuoso	25,0	-

Cafeína	0,60	-
Hojas desecadas y pulverizadas	70,0	-
Palos	-	30,0
Impurezas	-	1,00
Semilla de yerba mate	-	1,00

2.3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos

Parámetros	Criterios microbiológicos		Valores de referencia	
	N	c	m	M
Hongos y levaduras UFC/g	5	2	800	1800
Coliformes totales NMP/g	5	2	90	200
Coliformes a 44±1°C NMP/g	5	2	7	15
E. coli / g	5	0	Ausencia/g	
Salmonella sp P/A/25 g	5	0	Ausencia	

Referencias:

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

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

m: Límite de aceptabilidad

g: gramo

UFC: Unidad Formadora de Colonia

NMP: Número más probable

3- RESIDUOS TOXICOS

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	Requisitos	
Plaguicidas	Ausencia	
Aflatoxinas	Límite máximo (µ/kg)	
	B ₁	2
	B ₂	2,6
	G ₁	2,6

	G ₂	2,6
--	----------------	-----

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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

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

- a. Denominación del alimento
- b. Peso Neto
- c. Datos del Establecimiento elaborador
- d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- e. Lote
- f. Fecha de vencimiento
- g. Condiciones de conservación, cuando corresponda
- h. Datos del Importador, en caso de productos importados
- a. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
- j. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS

5. REFERENCIA

Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas - Especificaciones

Cotizar Bolsa x 5 kilos. - Presentación Bolsa x 5kgrs.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en: - Entera (mayor o igual que 26,0%).

- Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9 %)

- Descremada (menor que 1,5%).

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**2.1. Características Generales**

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

La leche en polvo ya sea entera, parcialmente descremada o descremada

Deberá responder a las características de leche en polvo *instantánea*.

2.2. Características Organolépticas

Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos:

Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.

Color: Blanco amarillento.

Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

3. Características fisicoquímicas

El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad leche en polvo.

El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad leche en polvo.

2.4. Criterios microbiológicos:

El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad leche en polvo

3. INGREDIENTES

Ingrediente obligatorio: Leche

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad de leche en polvo.

5. ENVASADO

Las leches en polvo deberán ser envasadas en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa

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

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

- a. Denominación del alimento
- b. Peso Neto
- c. Datos del Establecimiento elaborador
- d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- e. Lote
- f. Lista de ingredientes
- g. Fecha de vencimiento
- h. Condiciones de conservación, cuando corresponda
- a. Datos del Importador, en caso de productos importados
- j. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- k. Información Nutricional
- ax. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS

-MERCOSUR RES. GMC N° 82/93 Identidad y calidad leche en polvo

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

Cotizar x Unidad Presentación Paquete x 800 grs.

**Leche
descremada
en polvo
instantánea**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en: - Entera (mayor o igual que 26,0%).

- Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9 %

- Descremada (menor que 1,5%).

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

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

La leche en polvo ya sea entera, parcialmente descremada o descremada deberá responder a las características de leche en polvo instantánea.

2.2. Características Organolépticas

Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos:

Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.

Color: Blanco amarillento.

Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

2.3. Características fisicoquímicas

El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad leche en polvo.

2.4. Criterios microbiológicos:

El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad leche en

polvo

3. INGREDIENTES

Ingrediente obligatorio: Leche

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad de leche en polvo.

5. ENVASADO

Las leches en polvo deberán ser envasadas en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa

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

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

- a. Denominación del alimento
- b. Peso Neto
- c. Datos del Establecimiento elaborador
- d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- e. Lote
- f. Lista de ingredientes
- g. Fecha de vencimiento
- h. Condiciones de conservación, cuando corresponda
- a. Datos del Importador, en caso de productos importados
- j. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- k. Información Nutricional
- ax. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS

-MERCOSUR RES. GMC N° 82/93 Identidad y calidad leche en polvo

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

Cotizar x Unidad - Presentación Paquete x 800 grs.

**Arveja seca
Remojada
en conserva**
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
2.1 Características Generales

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

- Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.

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

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

2.2. Características Organolépticas

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

Olor y sabor: sin olores ni sabores extraños

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

2.3 Características Físico-Químicas

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

2.4 Características Microbiológicas

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

3-ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto y peso Escurrido

3. Datos del Establecimiento elaborador

4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

5. Lote

6. Lista de ingredientes

7. Fecha de vencimiento

8. Datos del Importador, en caso de productos importados

9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.

11. Información Nutricional

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

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

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

Cotizar lata x 200 Grs. - Presentación lata x 200 Grs.

43	Mayonesa Reducida en valor Lipídico	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.</p> <p>Podrá contener:</p> <p>a) Cloruro de sodio.</p> <p>b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1. Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales.</p> <p>La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.</p> <p>2.2- Características organolépticas</p> <p>Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto y peso Ecurrido 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>5- REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código Alimentario Argentino - Norma del CODEX para las frutas de hueso en conserva (CODEX STAN 242-2003) <p>Cotizar por Unidad - Presentación Envase x 500 grs.</p>
44	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> <p>Cotizar por Kilo - Presentación Paquete x 1 Kilo.</p>

45	Salsa de Soja	<p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. Tipos de salsa de soja: - Salsa de soja fermentada naturalmente - Salsa de soja de corta fermentación - Salsa de soja sin fermentar - Salsa de soja mixta En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusivo los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay y/o ICMSF.</p> <p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay.</p> <p>5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con o establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80</p> <p>Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos</p> <p>Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS <p>6. REFERENCIA - Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.</p> <p>Vencimiento: Mínimo de 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Cotizar Frasco x 1 litro - Presentación: Frasco x 1 litro.</p>
46	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 Paraguay.</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> <p>Cotizar Frasco x 1 litro - Presentación: Frasco x 1 litro.</p>
47	Orégano	<p>Especias o extractos, Orégano.</p> <p>Presentación paquetes por 15gramos como mínimo. Cotizar por unidad.</p>

48	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> <p>Presentación paquetes por 15 gramos como mínimo. Cotizar por unidad.</p>
49	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> <p>Presentación paquetes por 15 gramos como mínimo. Cotizar por unidad.</p>
50	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> <p>Cotizar por Caja - Presentación Caja x 20 Unidades</p>
51	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> <p>Cotizar por Caja - Presentación Caja x 20 Unidades</p>

52	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 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> <p>Cotizar Paquete x 1 Kilo - Presentación Paquete x 1 Kilo</p>
----	-----------------	--

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

<p>La Sub Unidad Operativa de Contratación N° 033, a cargo del Lic. Juan Carlos Cubilla Sanabria, gestiona la presente licitación para la Adquisición de Productos Alimenticios para Personas Internadas y Personal de Guardia para el INERAM, dependiente del MSP Y BS, el pedido se origina en el Departamento de suministro de la Institución, teniendo en cuenta que los insumos serán destinados para la elaboración de los platos diarios a servir a pacientes internados y personal de guardia.</p> <p>Este llamado se realiza anualmente, ya que es de suma necesidad contar con el stock suficiente; donde las especificaciones técnicas establecidas en el punto más arriba son las que satisfacen la necesidad de nuestros comensales y se encuentran dentro de las reglamentaciones vigentes.</p>

Plan de entrega de los bienes

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

Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes	
1	Aceite Vegetal Comestibles de Girasol	300	Unidad de Bidón	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	<p>Planos y diseños</p> <p>Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:</p> <p>No Aplica</p>
2	Sal fina yodada	300	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	<p>Embalajes y documentos</p>
3	Concentrado de Tomate	1.300	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	<p>El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:</p>
4	Huevo de Gallina	120	Plancha x 30 Unidades	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	<p>No Aplica</p>
5	Carne Molida	1.425	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Quincenal	<p>Inspecciones y pruebas</p>
6	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1	5.000	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	<p>Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:</p> <p>Los productos serán inspeccionados antes de su recepción, in situ en el lugar. Para la recepción por</p>

7	Fideo Moñito	1.600	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	parte del departamento de suministros, se verificará conforme a las Especificaciones Técnicas indicada en el Pliego de Bases y Condiciones, corroborando como mínimo: vencimientos, procedencia, presentación, contenido neto del producto, etc. La Contratante rechazará los productos de aquellos que no pasen las inspecciones. Los productos que se rechazan serán reemplazados en un plazo máximo de 2 (dos) días después de recibir la notificación por escrito. El Proveedor tendrá que reemplazar los bienes o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con el servicio contratado, sin ningún costo para la Contratante. El Jefe de Suministros o responsable designado por el Director de la Dependencia, será el encargado de supervisar que los productos alimenticios proveídos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas. El Acta de Recepción Definitiva será emitida una vez finalizada la inspección de los productos en un plazo no mayor a 1 o 2 días.
8	Fideo Spaghetti	1.600	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
9	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas	600	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
10	Fideo Tallarín	1.600	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
11	Harina de Maíz precocida	600	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
12	Galleta Molida	600	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	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.
13	Carnaza de Primera	10.000	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Quincenal	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.
14	Peceto	1.550	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Quincenal	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.
15	Pechuga de Pollo con Hueso	7.250	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Quincenal	5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
16	Ajo	990	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
17	Cebolla blanca de cabeza	4.800	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	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.
18	Cebollita en Hoja	1.500	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	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.
19	Locote Verde	1.499	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	
20	Papa negra o blanca	6.000	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	
21	Repollo	200	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	
22	Tomate Perita	6.000	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	
23	Zanahoria	2.400	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	

Indicadores de Cumplimiento

24	Zapallo Nacional (Kururú)	6.000	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:
25	Naranja	2.000	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	Planificación de indicadores de cumplimiento:
26	Banana Karapé	2.000	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	
27	Coquito	5.200	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Semanal	
28	Poroto Seco tipo San Francisco	320	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
29	Azúcar	3.700	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
30	Edulcorante Líquido	601	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
31	Choclo o Maíz dulce en conserva	450	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
32	Yogurt Dietético Saborizado	1.500	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
33	Yogurt Entero Saborizado	1.500	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
34	Queso Paraguay	520	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
35	Durazno en conserva (almibar)	200	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
36	Pan Blanco para Sandwich	820	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Quincenal	
37	Mostaza	250	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
38	Crema de Leche	250	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
39	Yerba Mate Elaborada	1.200	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	
40	Leche Entera en Polvo	1.800	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual	

41	Leche Descremada en Polvo Instantánea	1.800	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
42	Arveja seca remojada en conserva	350	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
43	Mayonesa reducida en valor lipídico	300	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
44	Lenteja	120	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
45	Salsa de Soja	150	Kilogramo	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
46	Vinagre Blanco	100	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
47	Oregano	130	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
48	Pimienta	144	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
49	Comino	131	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
50	Té de Anís	190	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
51	Té de Manzanilla	190	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual
52	Harina Leudante	183	Unidad	Departamento de Suministro del INERAM	Mensual

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción	Octubre/2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	Noviembre/2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	Diciembre/2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	Enero/2022

<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 5</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Febrero/2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 6</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Marzo/2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Abril/2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 8</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Mayo/2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 9</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Junio/2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 10</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Julio/2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 11</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Agosto/2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 12</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Setiembre/2022</i>

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. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de bienes 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;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS;
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación;
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Transporte

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

Si 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 OFERENTE: El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirosi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión, la Factura, Acta de Recepción Final debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios, copia del contrato y Adendas si las hubiere y Certificado de cumplimiento tributario, una vez 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 del Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda.

A los efectos de este Contrato en aplicación del Art. de la Ley 3.439/07 De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,5 % 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, 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 Conocimiento 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) Numero 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:

Pr: $Pr \times IPC1$ IPCO P: Precio Adjudicado Dónde: IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de Provisión de Bienes. IPCO: 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 haya atrasado con respecto al pago de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entregas establecidas en dicho contrato

Porcentaje de multas

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

0,01 %

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

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

Tasa de interés por Mora

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

0,001

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

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

Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

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

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.

2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.

3. La celebración de un Convenio Modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

Fuerza mayor

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

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

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

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

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

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

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

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

vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por Insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

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

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

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que registrará 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.

