SUB UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES (S4)
HOSPITAL NACIONAL

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 02/2015
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA
ID 295.612

ADENDA No. 1

Por medio de la presente se comunica a las empresas interesadas en participar en la contratación de referencia la enmienda introducida al Pliego de Bases y Condiciones, consistente en lo siguiente:

Sección I

DATOS DE LA LICITACIÓN

IAO 20.2 (e)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de 160 (ciento sesenta) días corridos, contados a partir de la fecha de apertura de ofertas.-
IAO 23.1	Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: Dirección: Ruta Gral. Samaniego Km. 6. Cñia. Itauguá Guazú, Ciudad de Itauguá.- Lugar: Centro Médico Nacional – Hospital Nacional Sub-Unidad Operativa de Contratación (S4) Segundo Piso. Área Administración. Teléfono: (0294) 321661 Fax: (0294) 321661 La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: **Lunes 1 de Julio de 2015.** Hora: **10:00 horas.**

BRENDA DELGADILLO VESTER, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

IAO 26.1	La apertura de las ofertas tendrá lugar en: Dirección: Ruta Gral. Samaniego Km. 6. Cñia. Itauguá Guazú, Ciudad de Itauguá.- Lugar: Centro Médico Nacional – Hospital Nacional Sub-Unidad Operativa de Contratación (S4) Segundo Piso. Área Administración Teléfono: (0294) 321661 Fax: (0294) 321661 Fecha: **Lunes 1 de Julio de 2015.** Hora: **10:15 horas**

Sección II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de las IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) Capacidad financiera.-

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

a) Ratio de Liquidez: ***activo corriente / pasivo corriente:***
el promedio de los años 2011-2012-2013 deberá ser igual o mayor que 1;

b) Endeudamiento: ***pasivo total / activo total:***
el promedio de los años 2011-2012-2013 no deberá ser mayor a 0,80; y

c)Rentabilidad / Patrimonio: ***Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital:***
el promedio de los años 2011-2012-2013 no deberá ser negativo.-

Observación: para hallar el promedio de los 3 años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años. En todos los casos se utilizarán dos decimales.

Para los consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera.-

BRENDA DELGADILLO VESTEN, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

(b) Experiencia y Capacidad Técnica

Se elimina como requisito de calificación el siguiente párrafo:

"Para aquellos oferentes que han tenido contratos con la Institución, la Convocante se reserva el derecho de solicitar un Informe de Ejecución Contractual de contratos ejecutados con el Centro Médico Nacional – Hospital Nacional, en el periodo 2013-2014, cuyo informe debe ser satisfactorio para la adjudicación"

Sección III

Suministros Requeridos

AGUA MINERAL SIN GAS

Características: agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de sugerencias naturales o producidas por perforación. El agua mineral natural es un agua que se diferencia claramente del agua potable normal porque:
a) Se caracteriza por su contenido de determinadas sales minerales y sus proporciones relativas, así como por la presencia de oligoelementos o de otros constituyentes;
b) Se obtiene directamente de fuentes naturales o fuente perforadas de agua subterránea procedentes de estratos acuíferos.
c) Su composición y la calidad de su flujo son constantes, teniendo en cuenta las fluctuaciones estacionales normales;
d) Se embotella en el lugar de extracción.
El grado de mineralización del producto deberá corresponder a una de las clasificaciones establecidas en la Norma paraguaya NP 2401193 "Aguas Minerales naturales y mineralizadas. Especificaciones".
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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: Mínimo 6 (seis) meses desde la recepción del producto.
Presentación al momento de la entrega en Depósito Botellas de plástico de 1.5 a 2 litros.

ALMIDÓN DE MANDIOCA REFINADO

Características: Producto en polvo obtenido de las raíces de la mandioca, el cual se extrae por proceso físico mecánico y secado en forma natural, libres de impurezas, productos terrosas, parásitos y no hallarse alterados, averiados o germentados.
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

BRENDA DELGADILLO VESTER, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: Mínimo 12 (doce) meses desde la recepción en el Depósito.
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.
Presentación: Paquete de 1 kilo.

ARROZ

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con la denominación de Arroz perlado o glaseado es el que se presenta sin pericarpio ni aleurona, que se abrillante por fricción con aceite, glucosa y/o talco.
2-CARACTERISTAS
2.1- Características Generales
El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Largo Fino Tipo I"; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.
2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
Presentación: Bolsa de 5 kilos, mínimo.
Vencimiento: 12 (doce) meses contado desde la recepción en el depósito.

AVENA INSTANTÁNEA

Descripción: Producto en polvo a base de avena, vitaminas y minerales.
Rotulado: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado deAlimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art.175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de AlimentosEnvasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.
Vencimiento: Mínimo de 12 (doce) meses contados desde la recepción en el Depósito.
Presentación: : Caja por 400gr.

AZÚCAR BLANCA REFINADA.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada.
2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BRENDA DELGADILLO TESTER Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

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. REFERENCIAS

- Norma Del Codex Para El Azúcar - Codex Stan 212–1999 (Enmienda 1 – 2001)
- Código Alimentario Argentino (CAA).

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción

Presentación: Bolsa de 50 kilogramos.

Considerando la Resolución General No. 22 de Sub Secretaría de Estado de Tributación, al momento de la confección de la factura se deberá tener en cuenta el **Artículo 1º ENAJENACION DE AZÚCAR:** En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 kg.) al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información:

a) Razón Social o nombre del ingeniero azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso.

b) Número de Lote de Cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC No. 197 de fecha 9 de abril de 2007.

c) Número de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados.

d) Tipo o clase del producto enajenado.

CREMA DE LECHE

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.

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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".

Vencimiento: De 30 (treinta) días desde la recepción en el depósito.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

Presentación: Sachet de 1 litro.

BRENDA DELGADILLO VESTER Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

DURAZNO EN ALMIBAR

1. Durazno en almíbar

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

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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".

Vencimiento: De 12 (doce) meses desde la recepción del producto.

Envase: Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación

Presentación: Lata de 800 a 900 gramos

CEREAL DE ARROZ VITAMINAS Y MINERALES

Descripción: alimento en polvo a base de arroz, vitaminas y minerales.

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

Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.

Vencimiento: Mínimo de 12 (doce) meses contados desde la recepción en el Depósito.

Presentación: Caja por 400 gramos mínimo.

DULCE DE LECHE

Descripción: producto alimenticio preparado con leche entera en sus variedades apropiadas al proceso. Adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.-

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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".

Vencimiento: Mínimo 12 (doce) meses desde la fecha de recepción

Presentación: Pote de 900 a 1000 gramos.

GELATINA

2. Gelatina en Polvo

3. Descripción: en polvo colágeno hidrolizado, está compuesta casi en su totalidad por proteínas y agua, libre de colesterol y materias grasas, de bajo contenido calórico.
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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: Mínimo 12 (doce) meses desde la recepción en el depósito.
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.
Presentación: Gelatina: Caja x 120 a 160 gramos.
Presentación: Gelatina dietética: Caja x 30 a 50 gramos.

HARINA DE MAIZ PRECOCIDA

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.

2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES: El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:
- sabores y olores extraños;
- suciedad (impurezas de origen animal, incluídos insectos).
No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS: El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
3- ENVASADO Y TRANSPORTE: El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.
4. REFERENCIAS
Código Alimentario Argentino
Presentación Bolsa por 5 kilos.
Vencimiento: De 90 (noventa) días desde la recepción en depósito.-

HUEVO

1 - ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca.

BRENDA DELGADILLO VESTEN, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.
Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío
Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.
Presentación: Plancha de 30 unidades
Vencimiento: **Mínimo 45 días desde el momento de la recepción.**

LENTEJAS

Características: granos circulares aplanados, color marrón verdoso, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.
Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: Mínimo de 6 (seis) meses desde la fecha de su entrega en depósito.
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.
Presentación en la entrega en el Depósito: Paquetes de 1 kilo

MAYONESA

MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPÍDICO
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
Podrá contener:
a) Cloruro de sodio.
b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).
2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
2.1. Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales.
La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.
2.2- Características organolépticas
Deberá cumplir las siguientes condiciones:
- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
- Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
- Será de color amarillo uniforme
2.3. Características Fisicoquímicas

BRENDA DELGADILLO VESTER, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

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

2.4 - Características microbiológicas

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

3. ADITIVOS PERMITIDOS

Según **MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06** Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: Salsas y condimentos"

4. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 **Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: salsas y condimentos"**

Presentación en la entrega en Depósito: Sachet de 900 a 1000 gramos.

Vencimiento: 90 (noventa) días desde la recepción en el Depósito.

POROTO SAN FRANCISCO

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

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

Vencimiento: Mínimo de 6 (seis) meses desde la recepción en el Depósito.

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.

Presentación en la entrega en Depósito: Bolsa de 1 kilo.

VINAGRE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano.
El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.

2.1. Características organolépticas

Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino

BRENDA DELGADILLO VESTEM Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos;
Sabor: ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.

2.2. Características fisicoquímicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos para la categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres"

4- REFERENCIAS

-Código Alimentario Argentino

Presentación en la entrega en Depósito **Frasco por 1 litro**

Vencimiento: 12 (doce) meses desde la recepción en el depósito.

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 expenda 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 105ºC ± 0,5ºC	-	9,00
Cenizas a 550ºC	-	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 MICROBIOLOGICOS

BRENDA DELGADO LAMASTER, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

Parámetros	Criterios microbiológicos		Valores de referencia	
	n	c	M	M
Hongos y levaduras UFC/g	5	2	800	1800
Coliformes totales NMP/g	5	2	90	200
Coliformes a 44±1ºC 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

5. REFERENCIA
- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas – Especificaciones
Presentación en la entrega en Depósito Bolsa por 5 kilos mínimo.
Vencimiento: De 6 (seis) meses desde la recepción en el Depósito.

ANIS

Descripción: se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del Pimpinellaanisum L. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.
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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
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.

BRENDA DELGADILLO VESTEA, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
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.
Presentación: Bolsa por 100 gramos.
Vencimiento: 6 (seis) meses desde la recepción en depósito.

CANELA

Características: polvo color y olor característico, libre de impurezas, molido fino homogéneo.
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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
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.
Vencimiento: 6 (seis) meses desde la recepción en depósito.
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.
Presentación: Bolsa por 50 gramos.

COMINO Y CURRY

Descripción:denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos.Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.
Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).
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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
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.
Vencimiento: 6 (seis) meses desde la recepción en depósito.
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.
Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno de 50 gr.

NUEZ MOSCADA

Descripción:denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos.Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.
Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).
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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
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.
Vencimiento: 6 (seis) meses desde la recepción en depósito.
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.
Presentación: paquetes preferiblemente de polipropileno de 25 gr.

TROZOS DE ATUN EN AGUA Y SAL

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO
2.1. Características Generales
- El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización.
- El producto estará preparados con trozos de pescado sano de las especies indicadas en el punto 1 y de una calidad apta.

2.2. Características físico-químicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
2.3 Características Microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
3- ADITIVOS ALIMENTARIOS
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-REFERENCIAS
-Norma Del Codex Para El Atún y el Bonito en conserva - Codex Stan 70–1981 (Enmienda 1 – 1995)
Presentación: Lata x 300 a 450 gramos.
Vencimiento: 12 (doce) meses desde la recepción en depósito.

BRENDA DELGADILLO VESTAR, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

Sección IV

Condiciones Especiales del Contrato

CGC 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Grupo 300 - Subgrupo 310, Objeto del Gasto 311 "Alimentos para Personas", Fuente de Financiamiento 10 "Recursos del Tesoro" aprobado por Ley Nº 5386/2015 "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2015", asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y de conformidad al Plan de Caja, conjuntamente con los fondos efectivamente transferidos y a la Emisión del Código de Contratación por parte del Ministerio de Hacienda. No se otorgarán anticipos. **Documentos exigidos para el pago** Considerando la Resolución S.G. 382/2014 que crea la ventanilla única para proveedores – VUP, a los efectos de centralizar el proceso de generación de expedientes de pago a los proveedores, el proveedor deberá tramitar en forma previa con el Administrador del Contrato el Acta de Recepción con la conformidad de los funcionarios designados para certificar la recepción del producto, debiendo adjuntar a dicho efecto las siguientes documentaciones: • Factura Crédito.- • Nota de remisión con la conformidad de los funcionarios designados para certificar la recepción del producto. **Para la solicitud de pago** Los pagos serán solicitados por Nota a ser presentada por los proveedores en la Ventanilla Única de Proveedores – VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (Brasil esq. Pettirossi de la Ciudad de Asunción) donde se procederá a registrar en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando la Factura y la Nota de Remisión correspondiente. Los pagos se computarán a partir del ingreso de la Nota de Pedido acompañada de la Factura y Remisión en la VUP. Serán a crédito dentro de los 60 días de recibida la factura y remisión correspondiente en la VUP. El crédito en cuenta bancaria del proveedor, y/o la nota de crédito bancaria, constituirán suficiente respaldo documental de pago y/o cancelación de la factura crédito del Proveedor, realizado a través de transferencias vía red bancaria.- De la factura se deducirán el 30% sobre el IVA, el 2% del Impuesto a la Renta sobre la Base Imponible y la Contribución sobre contratos suscritos del Art. 41 de la Ley Nº 2.051/03 (0,4%).-D En lo que respecta al **Ítem Azúcar** considerando la Resolución General No. 22 de Sub Secretaría de Estado de Tributación, al momento de la confección de la factura se deberá tener en cuenta el **Artículo 1º ENAJENACIÓN DE AZÚCAR:** En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 kg.) al momento de la

BRENDA DELGADILLO TESTER, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

	expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información: e) Razón Social o nombre del ingeniero azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso. f) Número de Lote de Cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC No. 197 de fecha 9 de abril de 2007. g) Número de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados. *h)* Tipo o clase del producto enajenado.
CGC 27.5	La Contratante rechazará los Bienes o componentes de aquellos que no pasen las inspecciones. Los productos que se rechazan serán reemplazados el día hábil siguiente.- El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes sin ningún costo para la Contratante.-

Sección VI - Formularios

Índice de Formularios

Listado de Precios

Se modifica la Presentación del siguiente ítem, aclarándose que la oferta debe ser por Kilo

Ítem	Código Catálogo	Descripción	Marca	Procedencia	Presentación	U.M.	Precio Unitario (IVA INCLUIDO)	Cantidad	Precio Total (IVA INCLUIDO)
5	50221101-001	Arroz entero, glaseado al 90%, tipo 1.-			Bolsa por 5 kilos	Kilo		1.500	

BRENDA DELGADILLO VESTER Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

Sección VII

Anexo I

Documentos que componen la Oferta

Balance General Comparativo y Estado de Resultados, conforme disposiciones de la Resolución 173/04 del SET de los siguientes años: 2011-2012-2013.-		

Sección VII

Documentos a presentar para la firma del Contrato

Los siguientes documentos deberán ser presentados para la firma del contrato cuando no hayan sido presentados junto con la oferta, y no consten como **"ACTIVOS"** en el SIPE.

1. Personas Físicas / Jurídicas	
a)	Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
b)	Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
c)	Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
d)	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.

2. Documentos. Consorcios	
a)	Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b), (c) y (d) del apartado 1. precedente.
b)	Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
c)	Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.-
d)	En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.-

3. Documentos. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios	
a)	Si la oferta adjudicada estuviera acompañada de documentos emitidos por autoridades extranjeras, el Oferente deberá acompañar los documentos debidamente legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.-

BRENDA DELGADILLO VESTER, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S4
Hospital Nacional - M.S.P. y B.S.

SUB UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES (S4)
HOSPITAL NACIONAL

b)	Constancia de Cuenta Bancaria, vigente al momento de la apertura de sobres.-
c)	Constancia original expedida por la Secretaría de la Función Pública, en donde se certifique que NO ES FUNCIONARIO PÚBLICO.

La enmienda descrita prevalecerá sobre lo estipulado en el pliego de bases y condiciones, y será obligatoria para todos los licitantes.

Itauguá, 22 de Junio de 2015

BRENDA DELGADILLO VESTER, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones (S4)

BRENDA DELGADILLO VESTER, Directora
Sub Unidad Operativa de Contrataciones (S4)