COMANDO DE LA ARMADA
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN
*****

Asunción, 08 de noviembre de 2022

NOTA Nº: 530/2022

Señor:

Director Nacional de Contrataciones Públicas.

ABOG. PABLO FERNANDO SEITZ ORTIZ

Presente

Tengo el honor de dirigirme al señor Director Nacional, en referencia al llamado a **LPN Nº 01/2023** para la **"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS AD-REFERENDUM 2023"** con **ID 420.923,** a fin de justificar la observación realizada que Experiencia en el siguiente comentario: *He tomado conocimiento de la Nota N°504/22 , sin embargo se reitera la observación y se solicita tener en cuenta lo siguiente: Una vez que los procesos estén activos en la Tienda ya no serán dados de baja, tal como lo menciona la Circular 20/2021. "...se establece que los productos incorporados a la Tienda Virtual permanecerán disponibles de manera ininterrumpida. La Coordinación de Compras Virtuales realizará los trámites pertinentes para el cumplimiento de ello, con el objetivo de otorgar previsibilidad tanto a las unidades compradoras como a potenciales proveedores. La discontinuidad de los productos solo podrá darse bajo los supuestos establecidos en el Artículo 31 de la Ley 2051/03". Por lo que en esos años mencionado, estará disponible el producto en la Tienda.*

Al respecto se indica que las Especificaciones técnicas solicitadas en el presente proceso son diferentes a las solicitadas a través de la tienda virtual (convenio marco), para el efecto se adjunta un cuadro comparativo de las especificaciones técnicas.

También se indica que "La misión de las Fuerzas Armadas de la Nación es la de custodiar la integridad territorial y defender a las autoridades legítimamente constituidas, conforme con la Constitución Nacional y las leyes", de conformidad a lo establecido en el Artículo 6° de la Ley N° 216 "ORGANIZACION GENERAL DE LAS FUERZAS ARMADAS DE LA NACION". Por ende está sujeto a disposiciones y/o misiones que designen las Autoridades legítimamente constituidas en la República del Paraguay a los cuales nos encontramos subordinados. Al respecto cabe mencionar que de adquirir algunos bienes por tienda virtual, entorpecería algunas misiones de carácter urgente, como ser el desplazamiento del personal y material al interior del país en ocasiones imprevistas. Por tal motivo se solicita que la adquisición de los bienes por la tienda virtual sea opcional y no una exigencia para mejor previsión en casos de urgencia como generalmente son las misiones asignadas a las Fuerzas Armadas de la Nación.

Lo que se pretende con las exigencias es garantizar la provisión de los bienes a ser requeridos para las diferentes misiones ya que en años anteriores hubo experiencias no gratas que en ocasiones no se contaba con ofertas en la tienda virtual y al no tener contrato vigente, toma tiempo realizar un llamado convencional y debido a la naturaleza de nuestra Institución esas situaciones han llevado al fracaso de las misiones.

Esperando sea aceptada la presente justificación, sin otro en particular, aprovecho la ocasión para saludarle atentamente.

COMANDO DE LA ARMADA – UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES – REPUBLICA DEL PARAGUAY

HUGO ARNALDO RAMOS BRITEZ
Cap C DEM – Jefe UOC Nº 3

Nº	Descripción de los Bienes	ESPECIFICACIONES TECNICAS	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TIENDA VIRTUAL
8	Carnaza Negra	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.	Carnaza negra, envase por 10 Kg a 13 Kg. 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 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación, parte de los comestibles de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasas que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.
14	Pechuga de pollo	Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada pechuga deberá tener como mínimo 200 gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento.	Pechuga de pollo tipo exportación, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Envase de 15 kg. 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 MENUDENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal - SENACSA
18	Cebolla	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas, peso mínimo 200gr cada uno, de primera calidad, preferentemente de producción nacional, deberá estar exenta de brotes, envasado en redecillas de plástico. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo	Cebolla blanca de cabeza fresca, cabezas grandes (de 200 gr. a 250 gr.), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, con piel firme, secas, turgentes. Bien formas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disipaciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).
19	Tomate	Tipo perita, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano con un peso mínimo de 200gr cada uno, maduración aproximada de 80%, con color uniforme y sin tumores ni insectos, preferentemente de producción nacional, envasado en cajas Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo.	Tomate fresco, (de 100 gr. a 150 gr) Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. Caja x 10 kilogramos. 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)
20	Locote	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, peso minino de 120 gramos cada uno, de color verde o rojo, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, preferentemente de producción nacional, de color verde o rojo con una maduración aproximada del 70 %, envasado en redecillas de plástico. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo	Locote fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación (de 50 gr a 100 gr). Firme, seco, turgentes, pesados. Caja x 10 kilogramos. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde, 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).

21	Zanahoria	Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, peso mínimo de 200 gramos cada uno, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, preferentemente de producción nacional, de color uniforme, con una maduración aproximada del 80%, envasados en bolsa arpillera o de plástico, Como mínimo Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo	Enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, (de 100 gr. a 150 gr) Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).
22	Zapallo	Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano a grande, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, preferentemente de producción nacional, de color uniforme, peso mínimo de 200 gramos cada uno, con una maduración aproximada del 85%, envasados en bolsas de arpillera. Como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, Como mínimo	Zapallo fresco, (de 1000 gr a 1500 gr como mínimo). Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).
23	Papa	Deberá ser negra, sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, peso mínimo de 200 gramos cada uno, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra, envasado en bolsas de arpillera o yute. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo	Papa negra (de 200 gr. a 250 gr) 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. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). No figura adjudicado en el convenio con ID 400008
37	Harina de Trigo 0000	Deberá ser de la clase Tipo "0000" especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan dulce, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 50 kilos cada una; como mínimo, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional (en porción de 50 gr: valor energético – 195 kcal=119kj; carbohidratos – 37 g; proteínas – 9,8g; grasas totales 0,6 g; grasas saturadas – 0 g; grasas trans – *; fibra alimentaria – 0,1 g; sodio – 30mg; hierro – 2,25 mg; niacina – 1,74 mg; tiamina – 0,23 mg; ácido fólico – 150 ug; ribloflavina 0,13mg, correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N° , la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. fecha de vencimiento minimo 1 año después de la fecha de recepción, RE y RSPA todo indicado en el envase lote. Se deberá cotizar por kg.	Harina de trigo enriquecida, paquete por 5 kilogramos con hierro y vitaminas, que indiquen marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE
38	Harina de Trigo 000	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. Como mínimo, 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. Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Deberá ser entregado en bolsa de 50 kg y, En los rótulos de los	Harina de trigo enriquecida, paquete por 5 kilogramos con hierro y vitaminas, que indiquen marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE

		envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 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 (en porción de 50 gr: valor energético – 195 kcal=819kj; carbohidratos – 37 g; proteínas – 9,8g; grasas totales 0,8 g; grasas saturadas – 0 mg; grasas trans – 0 mg; fibra alimentaria – 0,1 g; sodio – 0 mg; hierro – 2,25 mg; niacina – 1,74 mg; tiamina – 0,25 mg; ácido fólico – 150 ug; ribloflavina 0,13mg. 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. Se deberá cotizar por kg.	
39	Fideos surtido	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 harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias 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. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrá solicitar en distintas variedades: tallarín, cortadito, cintita, espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas. El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. Se deberá cotizar por kg 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. 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" 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 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	NO FIGURA EN LA TIENDA VIRTUAL FIDEOS SURTIDOS, FIGURA TALLARÍN Y ESPAGUETI

		11. Información Nutricional (deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energético - 298 kcal; carbohidratos – 62 gr; proteínas – 10 gr; grasas totales – 0gr; grasas saturadas – 0 gr; grasas trans – 0 gr; fibra alimentaria – 0gr; sodio 6,4mg. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.	
41	Huevo de gallina	Tipo "A", color rojo, enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cascara seca. Rotulado en cada pack tipo de huevo, fecha de vencimiento (día, mes, año). N° de Habilitación de Establecimiento de SENACSA vigente. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en placas de 30 unidades en packs de 6 placas, como minimo. Se deberá cotizar por unidad.	Huevo fresco de gallina tipo 1, cada plancha debe contener 30 unidades
42	Arroz tipo glasé	Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de auto clavado, secado y pulido. 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, productos extraños, materias terrosa y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. Envasado en bolsas de plástico termo selladas de de 5 kilogramos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como minimo.Se deberá cotizar por kg. 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. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", la Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional", Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 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 deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor calorico - 170 kcal; Carbohidratos – 39gr; proteínas – 4 gr; grasas totales – 0gr; Grasas saturadas – 0gr; Grasas trans – 0gr; fibra alimentaria – 1gr; sodio 0mg. 11- Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, informacional nutricional. RSPA. RE
45	Yerba mate en paquete de 1 kilo	Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. Valor enregetico 32/kcal=134 kj,	Yerba mate, bolsas por 5 kilos, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. No figura adjudicado en el convenio con ID 400008

		carbohidratos 7,2g, Proteínas 0,8g, Grasas totales 0g, grasas saturadas 0g, grasas trans 0g, fibra alimentaria 0,7g, Sodio 8 mg y cafeína 297mg. 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, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en paquetes con capa de papel plastificado, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en paquetes (PAPEL KRAFT) de 1 kilogramo, como mínimo. 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". 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 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS	
46	Yerba mate compuesta con hierbas	Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. 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, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en caja de carton, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en caja de 500 gr. Como minimo. La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos: Olor : característico Color : verde mate Sabor : ligeramente amargo 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". 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 5. Lote	Yerba mate, bolsas por 5 kilos, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. No figura adjudicado en el convenio con ID 400008

		6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.	
47	Azúcar blanca 5 kg	Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada. El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas, de aspecto polvo cristalizado, color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores, ni olores extraños. Cotizar en paquetes de 5 kilogramos, como mínimo 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. 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 5. Lote 6. Datos del Importador, en caso de productos importados 7.Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 9. Información Nutricional 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.	Azúcar refinada blanca, bolsas por 5 kilos, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, informacional nutricional. RSPA. RE No figura adjudicado en el convenio con ID 400008
48	Aceite vegetal comestible de Girasol, en bidón de 5 litros	Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apto para el consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthusannuus L. (girasol), el producto deberá ser inocuo. Cotizar en bidón de 5 litros, como mínimo. Color : característico del producto. Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios. 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. 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	Aceite de girasol, presentación bidón de 5 lts. Parámetro Mínimo Máximo Metodología. Densidad relativa a 25´CI25"C0,9100 0,9200 AOCS Cc7-25 índice de refracción a 40"C1,467 1,467 AOCS Cd 1-25 índice de yodo Wijs) 11B 145 AOCS Cd 3-25 índice de Saponificación 188 194 AOCS Ca 6´40. Materia Insaponificable Máx: 1.5% AOCS Ca 6´40. Humedad y materia volátil a 105"c Máx.:0.05% AOCS Ca 2B-38 índice de Peróxido, mEqo2/kg Máx.: 10,0 AOCS Cd8-53. Insolubles en éter de petróleo Max 0.03% AOCS Ca 3ª-46. Reacción de Halphen AOCS CB 1-25. Jabones como oleato de sodio Máx.: 5mg/l AOCS Cc´17-95. Acidez expresada en ácido oleico Máx.:0,06% AOCS Ca 5ª-40. Test de enfriamiento a 0°C AOCS Cc 11-53. Color (lovibond Cubeta133,3mm) Amarillo Máx.:15 AOCS Cc 138-45. Rojo Máx.: 1

		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 "de 5 litros", 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 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, valor energético - 108 kcal – 444kj; grasas totales – 12gr; Grasas saturadas – 1,3gr; Grasas trans – 0gr; grasas monoinsat: 4,2gr; grasas poliinsat: 6,4gr; colesterol: 0; vitamina E 5,8mg. 12. Especificaciones del producto Acidez (g/100g) 0,08 H2O (g/100g)0,05 Ind de Peroxido (mEqO/kgr.)5 Jabones (ppm) 5 Color: Amarillo 10, Rojo 1, Azul 0,1 13. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS	
52	Sal gruesa	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, deberá contener como mínimo estas informaciones en el envase: fecha de vencimiento año y mes, (en paquete 1 kilogramos, como mínimo), limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	Sal gruesa yodada, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimientos, información nutricional. RSPA. RE.
53	Sal fina	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal fina (paquete 1 kilogramo, como mínimo); limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	Sal fina yodada, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimientos, información nutricional. RSPA. RE.
64	Puré de tomate en frascos de 220 gr.	Salsa roja de pulpa de tomate tamizado en frascos de 220gr, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 27kcal; carbohidratos: 5,5gr; proteínas: 1,2g; grasas totales: 0g; grasas saturadas: 0g; grasas trans: 0g; fibra alimentaria: 1gr; sodio: 60mg. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. 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..	Concentrado de Tomate, envase x 800 grs. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE
72	Queso tipo Paraguay en paquete de 1 kg.	Queso Paraguay, en paquete de 1 kg. Como mínimo Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física exclusiva del cuajo. 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. 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 e riesgo la salud del consumidor. El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. 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"	Queso Paraguay fresco, envase x 1 kilogramo como mínimo, y máximo 3 kilogramos, no congelado, elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierna sin olor ni sabor desagradable, en prefecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico indicando peso, precio y fecha de vencimiento. No figura adjudicado actualmente en el convenio con ID 400008

		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 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. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos" artículo 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).	
76	Leche de entera en polvo en paquetes de 800 gr.	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, inocuo, polvo amarillo blanquecido, instantánea; mediante procesos tecnológicamente adecuados, deberá ser instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquete limpios, sanos e inviolables, herméticamente cerrados, de 800 gramos, en perfecto estado de conservación, el envoltorio o paquete de plástico deberá estar introducido en cajas de cartón individual, cada caja deberá contener 12 unidades. Como mínimo. 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%). La leche en polvo deberá 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. La leche en polvo deberá ser envasada en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. 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 5. Lote	Leche entera en polvo paquete por 800 grs. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE.

		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, (1 porción), con los siguientes valores nutricionales: energía: 123kcal; carbohidratos: 9,8gr; proteínas: 6,3g; grasas totales: 6,5g; grasas saturadas: 4,3g; grasas trans: 0,3g; fibra alimentaria: 0gr; sodio: 86mg; calcio: 224mg; fosforo: 183mg; vitamina A: 129ug; vitamina D: 2ug; vitamina B2: 0,28mg; vitamina b12: 0,83ug 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº),otorgados por el INAN, MSP y BS.	

COMANDO DE LA ARMADA
OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
REPUBLICA DEL PARAGUAY
UNIDAD
JEFATURA

HUGO ARNALDO RAMOS BRITEZ
Cap C DEM – Jefe UOC Nº 3