Asunción, 05 de setiembre de 2015.-

Addenda N° 01/15:

La Dirección Sub U.O.C. S2, dependiente de la Dirección General Operativa de Contrataciones, del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, comunica por este medio, en el marco de la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 12/2015 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DE LOS SERVICIOS DE SALUD DE LA RED DEL MSP y BS-S2-Plurianual"- ID. Nº 295.728".

MODIFICACIONES AL PBC:

A continuación, se efectúan las correcciones al Pliego de Bases y Condiciones, en los siguientes términos, y quedando el mismo como sigue:

IAO 7.1	Para aclaraciones de las ofertas, solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Lic. María del Mar Gómez - Directora SUB UOC S2 Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Ciudad: Asunción, Paraguay Teléfono Fax : 021- 201-672 Dirección de correo electrónico: subuocs2@outlook.es La fecha y hora límites para realizar consultas es: 10 de setiembre de 2015, hasta las 13:00 hs. OBS: No serán respondidas consultas realizadas fuera del plazo establecido.

	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 23.1	Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: Atención: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Dirección SUB UOC S2 Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Ciudad: Asunción.- La fecha límite para presentar las ofertas es: 18 de setiembre de 2015 Hora: 09:50 hs.
IAO 26.1	La apertura de las ofertas tendrá lugar en: M.S.P. Y B.S. – Sub UOC S2 - Departamento de Licitaciones Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Teléf.: 201-672 Ciudad: Asunción Fecha 18 de setiembre de 2015. Hora: 10:00 hs.

MARIA BELÉN ALI NAJLE
Abogada
Mat. Nº 22.453

2.

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

- En la evaluación de las ofertas en ningún caso podrán utilizarse mecanismo de puntos o porcentajes.
- En esta sección se detalla además la información que los oferentes deben presentar para acreditar el cumplimiento de los requisitos mínimos.

1. Capacidad Legal	
1.1 Capacidad legal para oferentes individuales (físicas o jurídicas)	
Requisitos Mínimos	**Información Requerida**
El oferente no deberá estar comprendido en las prohibiciones o limitaciones para presentar ofertas o para contratar previstas en el Artículo 40, Ley N° 2051/03, al tiempo de la presentación de la oferta y suscripción del contrato	Presenta la Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051, y la Declaración de integridad (Art. 20 inc. w de la Ley N° 2051); conforme con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas, y al Formulario señalado en la Sección VI del P.B.C.
1.2. Capacidad legal para oferentes en consorcio	
Requisitos Mínimos	**Información Requerida**
Cada parte deberá acreditar no estar comprendido en las prohibiciones o limitaciones para presentar ofertas o para contratar previstos en el Artículo 40, Ley N° 2051/03, al tiempo de la presentación de la ofertas y suscripción del contrato	Presentar la Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051, y la Declaración de integridad (Art. 20 inc. w de la Ley N° 2051); conforme con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas, y al Formulario señalado en la Sección VI del P.B.C.

2. Criterios de Evaluación	
Presentación de Documentación de Carácter Sustancial:	1. Garantía de Mantenimiento de Oferta, debidamente extendida. 2. Declaración jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaración Jurada de Integridad, conforme al formato señalado en la Sección VI del P.B.C. • Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07). (documento original). A los efectos de corroborar el cumplimiento de ésta disposición, el Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, incisos "a" y "b" de la Ley Nº 2051/03 en base al siguiente análisis: • En primer lugar verificará que el oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración

	Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley Nº 2051/03 que incluye como Formulario Nº 6 de la Sección VI. • Inciso a) 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 Art. 40. • Inciso b) Verificará en los Registros disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley Nº 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos de la SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública. • Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos de la SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso. • El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente. • 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.- 3. Presentación de los documentos que acrediten la representación suficiente del firmante de la Oferta para comprometer al Oferente. 4. Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El oferente deberá cotizar todos los ítems en caso que la adjudicación sea por la totalidad, en caso de que la adjudicación sea por ítem, solo por aquellos ítems que deseen ofertar, y en caso de que la adjudicación sea por Lote, se deberá cotizar por la totalidad de los ítems que conforman el lote respectivo, conforme al Formulario señalado en la Sección VI del PBC.- Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas. Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios

	técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación. Se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación. La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los oferentes. El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de condiciones.
	Las evaluaciones se realizarán aplicando el sistema ***"CUMPLE"*** o ***"NO CUMPLE"***
Presentación de Documentación de Carácter Formal:	Todos los demás documentos descriptos en el Anexo I del P.B.C. En caso de la omisión de algunos de ellos, la Convocante podrá solicitar la presentación del mismo, conforme a lo establecido en la **IAO 28**.-
	Las evaluaciones se realizarán aplicando el sistema ***"CUMPLE"*** o ***"NO CUMPLE"***
Comparación de Ofertas:	Las ofertas que se ajusten a los requerimientos señalados anteriormente serán agrupadas en orden numérico de menor a mayor, luego de haber efectuado las correcciones aritméticas (en caso de ser necesarias). Para la comparación de la oferta, la Convocante tomará en cuenta lo siguiente: ➢ el precio de la oferta. ➢ ajustes por corrección de errores aritméticos. Si la oferta evaluada como la más baja es una oferta de producto importado, esta será comparada con la oferta más baja del producto nacional, agregándole al precio total del producto importado una suma del veinte por ciento (20 %) de dicho precio. Si en dicha comparación adicional, la oferta del producto nacional resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación, en caso contrario se seleccionará la oferta del producto importado, conforme lo establece la Ley 4558/11 y el Decreto Nº 9649/12 que reglamenta la aplicación del Margen de Preferencia.
Criterios Económicos:	Se evaluará los costos de la Planilla de Precios y la oferta que resultare más baja, será propuesta para la

	adjudicación. En caso de que la mejor oferta económica no cumpla con los demás criterios de evaluación y calificación, la misma será rechazada y se proseguirá con la evaluación de la segunda mejor oferta.
	Las evaluaciones se realizarán aplicando el sistema ***"CUMPLE"*** o ***"NO CUMPLE"***

3. Criterios de Calificación	
Propuesta Técnica:	Todos los demás documentos descriptos en la Sección VII. Anexo I, apartado G) del P.B.C. En caso de la omisión de algunos de ellos, la Convocante podrá solicitar la presentación del mismo conforme a lo establecido en la IAO 28.-
	Las evaluaciones se realizarán aplicando el sistema ***"CUMPLE"*** o ***"NO CUMPLE"***
Antigüedad, Experiencia Y Capacidad Técnica:	Todos los demás documentos descriptos en la Sección VII. Anexo I, apartado H) del P.B.C. En caso de la omisión de algunos de ellos, la Convocante podrá solicitar la presentación del mismo conforme a lo establecido en la IAO 28.-
	El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia: a. Antigüedad Mínima: 3 años comprobados con los Balances Impositivos presentados. b. Experiencia en el mercado como mínimo en los 3 últimos años (2012, 2013 y 2014): a través de referencias actualizadas de clientes, de entidades públicas/o privadas, vigentes a la fecha de apertura. c. El oferente deberá demostrar mediante la presentación de facturas, contratos y actas de recepción, haber proveído a entidades públicas y/o privadas bienes y servicios relacionados a la provisión de alimentos, como mínimo del 20% del monto de la oferta presentada en promedio delos años: 2012-2013-2014. d. Los criterios de calificación se realizarán aplicando el sistema "CUMPLE" o "NO CUMPLE". CONSORCIOS: Para los formados por 2 integrantes, el principal deberá cumplir con el 60% del requisito, y el otro con el 40%. Para los formados con más de 2 integrantes, el principal deberá cumplir con el 50% del requisito y los demás con el 50%. Antigüedad: Se estudiará la antigüedad del Oferente en el ramo de comercialización de alimentos sólidos

MARIA DEL CARMEN NAJLE
Abogada

	que acredita su experiencia, como ser fecha de inscripción en INAN del fabricante, SET del proveedor y la cartera de clientes.
Capacidad Financiera	**Ratio de Liquidez** (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2012 - 2013 y 2014. **Endeudamiento** (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2012 - 2013 y 2014. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2012 - 2013 y 2014. Los Oferentes deberán presentar una copia autenticada de los Balances Generales de los 03 últimos ejercicios (2012 / 2013 / 2014) En caso de consorcios, todos los integrantes del Consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad en referencia a la Capacidad Financiera.
Inspecciones y Pruebas durante la Evaluación	**No aplica.**
Criterio para desempate de ofertas	En caso que exista igualdad de precios entre dos o más oferentes y cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, la Convocante determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato. Dicha determinación se dará a partir de la información requerida por la Convocante y provista por el Oferente en su oferta. Se analizará la capacidad financiera del Oferente, y la que posea la mayor RENTABILIDAD, según los ratios establecidos en esta Sección, será considerada la mejor calificada y por consiguiente, la adjudicada. De persistir el empate, la adjudicación recaerá sobre el oferente que posea el MAYOR VOLUMEN de contratos ejecutados (Anexo I, Inciso H.) En caso de oferentes consorciados se tomaran los datos del socio que posea mayor rentabilidad. OBSERVACIÓN: Para los Consorcios, en cuanto al análisis de Liquidez, se apreciará el Ratio de Liquidez del integrante Líder; en cuanto a la capacidad técnica se tendrá en cuenta todas las partes combinadas, mediante la apreciación de todos los contratos y/o facturas presentadas por todos los integrantes del Consorcio.

MARIA BELÉN DE NAJLE

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

3.

Sección III. Suministros Requeridos

Descripción del Servicio:

Proporcionar la provisión de productos o insumos alimenticios para la elaboración de los Menús para los comensales pacientes y para el personal con derecho a alimentación para Dependencias del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Los productos alimenticios deberán proveerse a cada dependencia y en su localidad, de conformidad al Listado solicitado.

1. Especificaciones Técnicas

"Resumen de las Especificaciones Técnicas Mínimas solicitadas. Los Bienes deberán cumplir mínimamente con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:

Itém	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA
1	310	50151513-001	Aceite de Girasol	Bidon x 5 litros	UNIDAD	14.207,00	28.414,00
2	310	50151513-002	Aceite de Soja	Bidon x 5 litros	UNIDAD	1.793,00	3586,00
3	310	50171551-001	Sal fina yodada	Paquetes x 1000 grs	Kilogramo	32.760,00	65.520,00
4	310	50171551-002	Sal gruesa yodada	Paquetes x 1000 grs	Kilogramo	3.240,00	6.480,00
5	310	50171550-008	Concentrado de Tomate	Envase 1000 GRS	Unidad	22.888,00	45.776,00
6	310	50131606-002	Huevo de gallina	Unidad	Unidad	508.629,00	1.017.258,00
7	310	50131702-014	Yogurt dietetico saborizado	Potes 140 cc como mínimo	Unidad	175.822,00	351.644,00
8	310	50131702-013	Yogurt entero saborizado	Potes 140 cc como mínimo	Unidad	293.037,00	586.074,00
9	310	50121538-001	Trozos de Atún en agua	Lata por 170 grs peso neto	Unidad	74.114,00	148.228,00
10	310	50131801-001	Queso Paraguay	Envase x 1 Kg.como mínimo y como máximo 3 kg	Kilogramo	39.237,00	78.474,00
11	310	50221101-001	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1	Paquete x 1 Kg.	Kilogramo	65.395,00	130.790,00
12	310	50221101-004	Locro	Paquete x 1000 grs	Kilogramo	5.449,00	10.898,00
13	310	50192902-001	Fideo Moñito	Paquete x 1 kilogramo	Kilogramo	52.316,00	104.632,00
14	310	50192902-001	Fideo caracolito / cortadito	Paquete x 5 kilogramo	Kilogramo	52.316,00	104.632,00
15	310	50192902-001	Fideo Spaghetti	Paquete x 5 kilogramo	Kilogramo	104.632,00	209.264,00
16	310	50221102-004	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas	Paquete x 5 kilogramo	Kilogramo	21.798,00	43.596,00

MARIA BELÉN NAJLE

17	310	50192902-001	Fideo Tallarín	Paquete x 5 kilogramo	Kilogramo	8.719,00	17.438,00
18	310	50221102-003	Harina de maíz precocida	Paquee x 1 kg	Kilogramo	43.596,00	87.192,00
19	310	50221001-003	Arveja seca remojada en conserva (latas/ 800 grs.)	Envase x 800 gramos como minimo	Unidad	16.566,00	33.132,00
20	310	50221001-004	Choclo o maíz dulce en conserva	Envase x 800 gramos como minimo	Unidad	11.335,00	22.670,00
21	310	50181904-001	Galleta Molida	Paquete x 1 kg	kilogramo	26.158,00	52.316,00
22	310	50171832-001	Mayonesa reducida en valor lipídico	Envase x 475 gramos	Unidad	8.719,00	17.438,00
23	310	50171830-002	Mostaza	Envase x 250 gramos	Unidad	8.719,00	17.438,00
24	310	50171831-001	Salsa de Soja	Frasco por 450 cc) COMO MINIMO	Unidad	4.359,00	8.718,00
25	310	50171707-001	Vinagre de vino Blanco (fco por 500 cc)	Envase x 500 ml como minimo	Unidad	8.719,00	17.438,00
26	310	50112001-017	Carnaza de primera	Envase x 10 Kg a 13 Kg..	Kilogramo	279.466,00	558.932,00
27	310	50112001-008	Peceto	Envase x 10 Kg a 13 Kg..	Kilogramo	58.129,00	116.258,00
28	310	50111510-003	Pechuga de Pollo Con hueso	Envase x 10 Kg a 13 Kg..	Kilogramo	130.790,00	261.580,00
29	310	50111510-001	Muslo de Pollo entero	Envase x 10 Kg a 13 Kg..	Kilogramo	130.790,00	261.580,00
30	310	50101538-003	Ajo	Ajo ristra x 50 unidades	Kilogramo	30.517,00	61.034,00
31	310	50101538-013	Acelga verde(crudo)	Bolsa x 500 gramos	Kilogramo	87.193,00	174.386,00
32	310	50101538-018	Cebolla blanca de cabeza	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	305.177,00	610.354,00
33	310	50101538-019	Cebollita en Hoja	Bolsa x 250 gramos	Kilogramo	13.079,00	26.158,00
34	310	50101538-009	Locote verde	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	109.200,00	218.400,00
35	310	50101538-011	Papa negra o blanca	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	393.120,00	786.240,00
36	310	50101538-010	Perejil	Bolsa x 250 gramos	Kilogramo	10.920,00	21.840,00
37	310	50101538-021	Remolacha	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	31.200,00	62.400,00
38	310	50101538-022	Repollo	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	31.200,00	62.400,00
39	310	50101538-023	Tomate perita	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	152.588,00	305.176,00
40	310	50101538-024	Zanahoria	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	101.725,00	203.450,00
41	310	50101538-025	Zapallo Nacional(Kururú)	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	227.206,00	454.412,00
42	310	50101634-008	Naranja	Bolsas x 100 Unidades	Kilogramo	140.400,00	280.800,00
43	310	50101634-002	Banana karapé	Caja x 20 Kg.	kilogramo	49.920,00	99.840,00
44	310	50181903-003	Coquito	Bolsas x 5 Kg.	Kilogramo	76.922,00	153.844,00
45	310	50221101-006	Poroto seco tipo San francisco	Paquete x 1 Kg.	paquete	13.079,00	26.158,00
46	310	50181903-002	Galleta	Bolsas x 5 Kg.	kilogramo	152.588,00	305.176,00
47	310	50131802-001	Queso Parmesano (queso rallado)	Pieza entera x 1 Kg.	Kilogramo	8.719,00	17.438,00
48	310	50161509-002	Azúcar	Bolsas x 5 kilos	Kilogramo	131.040,00	262.080,00
49	310	50161509-004	Edulcorante liquido	Frasco x 500 ml.	Unidad	4.680,00	9.360,00
50	310	50171549-001	Yerba Mate	Bolsas x 5 kilos	Kilogramo	94.000,00	

MARIA BELEN ALI NAJLE

			Elaborada				188.000,00
51	310	50171550-999	Anís en saquito	Paquetes de 25 saquitos	Unidad	17.582,00	35.164,00
52	310	50201711-007	Té Negro en saquitos	Paquetes de 25 saquitos	Unidad	17.582,00	35.164,00
53	310	50201711-005	Te de Hierbas:Manzanilla	Paquetes de 25 saquitos	Unidad	17.582,00	35.164,00
54	310	50131702-003	Leche entera en polvo	Paq. X 800 grs.	Unidad	115.383,00	230.766,00
55	310	50131702-010	Leche descremada en polvo instantánea	Paq. X 800 grs.	Unidad	72.526,00	145.052,00
56	310	50112003-001	Texturizado de Soja	Paquete x 250 gramos como minimo	Kilogramo	8.775,00	17.550,00
57	310	50192901-006	Tapa para Tarta (pqtes/ 500 grs)	Paquete / 500 grs)	Unidad	10.600,00	21.200,00
58	310	50192901-005	Tapa para Empanada / 12 tapas/ pqtes.	Paquete x 12 unidades grandes de tapa para empanada	Unidad	10.800,00	21.600,00
59	310	50221102-002	Fecula de Maiz	Paquete x 1 kilo	Kilogramo	468,00	936,00
60	310	50101634-007	Melón	Caja x 10 a15 unidades	Kilogramo	1.170,00	2.340,00
61	310	50101634-001	Piña	Caja x 10 a15 unidades	Kilogramo	1.170,00	2.340,00
62	310	50101634-012	Uva blanca	Caja x 5 a10 unidades	Kilogramo	1.170,00	2.340,00
63	310	50181901-002	Pan de hamburguesa	Pqtes por 6 unds	Unidad	10.500,00	21.000,00
64	310	50181901-002	Pan de Viena	Pqtes. Por 12 unds.	Unidad	10.500,00	21.000,00
65	310	50221201-002	Alimento a base jugo de soja	Caja de 200 cc	Litros	46.800,00	93.600,00
66	310	50192401-002	Mermelada de Durazno	Pote x 500 gramos	pote	1.560,00	3.120,00
67	310	50192401-003	Mermelada de guayaba	Pote x 1000 gramos	caja	1.560,00	3.120,00
68		50192401-002	Mermelada	Caja x n . Potes de 20 gramos	Caja	520,00	1.040,00
69	310	50221201-001	Copos de maiz, cereal,	Envase por 300 gramos	Sobres	23.400,00	46.800,00
70	310	50192401-001	Polvo para preparar postre de Gelatina de 30 grs.	Envase de 30 gramos como minimo	Unidad	10.000,00	20.000,00
71	310	50192401-006	Durazno en conserva (Almibar)	lata con peso neto 820 gramos como minimo	Unidad	5.000,00	10.000,00
72	310	50221102-001	Avena Instantanea arrollada	Paque de 200 gramos	Unidad	2.500,00	5.000,00
73	310	50161511-011	Polvo para preparar chocolate	Pote x 1000 gramos	Unidad	78,00	156,00
74	310	50181709-003	Polvo de Hornear	Sobre por 50 grs.	Unidad	108,00	216,00
75	310	50221102-007	Harina Leudante	Envase x 1000 gramos	Unidad	350,00	700,00
76	310	50181909-002	Galletitas a base de Maizena	Envase x 170 gramos	Unidad	3.744,00	7.488,00
77	310	50181909-003	Galletitas de Agua	Envase x 100 gramos	Unidad	8.000,00	16.000,00
78	310	50181909-001	Galletitas de salvado	Envase x 170 gramos	Unidad	10.800,00	21.600,00

ANEXO:

1. Peceto, carnaza de primera.

Características: parte comestible de los músculos bovinos provenientes de establecimientos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que éste presente color y olor fresco.

Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año

Envase: etiquetado con fecha de vencimiento, envasado al vacío, perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E., R.S.P.A., R. HAB. MAG.

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

Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente.

2. Pechuga de pollo, muslo de pollo

Características: Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característicos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.

Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año, no inferior a 6 días en el momento de la recepción.

Envase: etiquetado con fecha de vencimiento, envasado al vacío, limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.

Temperatura: no superior a 2° C manteniendo la cadena de frío

Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas, R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento.

Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA.

3. Ajo, cebolla

Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico.

Los productos perecederos ddeberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE.

Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa

Envase: ajo: rista o atado de 10 a 15 cabezas, cebolla: bolsa por 5 a 10 kilos.

4. Acelga, cebollita en hoja, perejil, repollo.

Descripción: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Repollo sin hojas exteriores verdes abiertas.

MARIA BELÉN ALI NAJLE

Los productos perecederos ddeberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE
Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa

5. Locote, tomate, zapallo
Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. No muy maduros.
Los productos perecederos ddeberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE
Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa

6. Papa, remolacha, zanahoria.
Descripción: sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, sin brotes.
Los productos perecederos ddeberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE.
Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa

7. Azúcar
Características: sacarosa purificada y cristalizada.
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.
Rotulado: nombre del producto y procedencia y deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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 manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable.

8. Yerba mate
Características: hojas desecadas desmenuzadas del Ilex paraguaiensis mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes. No debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente Debe presentar color, olor y saber correspondiente al producto.

MARIA DEL ADLI NAIJE

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".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Envase: adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A.

9. Sal fina y gruesa
Características: forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.
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 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.

10. Fideos
Características: elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (Triticum durum). Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14%.
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.
Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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 manera clara y visible, día, mes y año.
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.

11. Arroz parborizado
Características: tipo de arroz que se obtiene después de realizar un proceso de cocción

húmedo y secado del arroz con cáscara. Debe estar libre de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados.
Rotulado: arroz tipo y calidad que corresponde, fecha de vencimiento año y mes. Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido, Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" y en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
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.

12. Locro
Características: granos enteros de maíz blanco, 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: 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.

13. Harina de trigo
Características: es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales, del tipo "tres ceros" (000). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas.
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.
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.
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 manera clara y visible, día, mes y año.
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.

14. Harina de maíz
Características: es el producto obtenido de los granos de maíz, *Zea mays* L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.
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
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.
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 manera clara y visible, día, mes y año.
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.

15. Harina leudante
Características: harina común pero con un contenido de levaduras o agentes de fermentación.
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
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.
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 manera clara y visible, día, mes y año.

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.

16. Fécula de maíz
Características: elaborada con harina de maíz finamente molida.
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.
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 manera clara y visible, día, mes y año.
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.

17. 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: 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.

18. Edulcorante líquido:
Características: productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares. 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.
Debe consignar la cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar y N° de autorización por DNVS del MSPyBS.
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".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A.

19. Té negro, té de manzanilla:
Características: 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.
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.
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".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Envase: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.

20. Mermelada
Descripción: Conserva de fruta
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 manera clara y visible, día, mes y año
Envase: Potes en buen estado de conservación

21. Chocolate en Polvo
Descripción: consiste en la mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin agregados de los aditivos permitidos. Debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. El producto debe estar libre de sustancias extrañas, insectos o restos de insectos. Debe tener sabor y olor normales,

exentos de olores y sabores extraños.
El producto debe adecuarse a lo establecido en MERCOSUL/GMC/RES. N° 53/98 "Reglamento técnico de "atribución de aditivos e sus límites máximos para a categoría de alimentos 5: caramelos, confites, bombones, chocolates e similares".
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 manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: frasco en buen estado de conservación.

22. Anís
Descripción: se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del Pimpinella anisum 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.
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.

23. Salsa de soja
Características: líquido elaborado a base de soja con procesos de fermentación. Debe presentar color, olor y saber correspondiente al producto.
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.
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 manera clara y visible, día, mes y año
Envase: adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A.

24. Vinagre blanco
Características: líquido obtenido con procesos de fermentación. Debe presentar color, olor y saber correspondiente al producto.
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.
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 Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Envase: adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A.

25. Polvo para preparar Gelatina
Descripción: en polvo colágeno hidrolizado, está compuesta casi en su totalidad por proteínas y agua, libre de colesterol y materias grasas.
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 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.

26. Texturizado de soja
Características: gránulos, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.
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 manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.

27. Leche entera y descremada en polvo
Características: se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.
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"
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: 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.

28. 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 manera clara y visible, día, mes y año
Envase: Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación

29. Arvejas en latas
Características: enteras, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme.
Rotulado: en el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento, año y mes, contenido peso neto y peso escurrido, y cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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 manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.

30. Choclo en latas
Características: granos enteros de consistencia tierna, libres de impurezas, sanos, color, blanco, amarillo o dorado.
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
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.

31. Atún
Descripción: Lomitos en aceite, color del rosado al café claro, textura suave y firme, olor característico.
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 manera clara y visible, día, mes y año
Envase: Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación

32. Aceite vegetal comestible de girasol
Características: es el aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol).
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 premedidos".
Rotulado: en el cuerpo del envase, aceite 100% según corresponde, materia prima de origen, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en litros. Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido, Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución

47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" y en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur Nº 03/92 "Criterios generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET), con tapa inviolable y deberán cumplir con las siguientes reglamentaciones técnicas.

- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92. Disposiciones generales para envases y Equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 24/04 Reglamento técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 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

33. Aceite de Oliva

Descripción: zumo oleoso obtenido del fruto del olivo, exclusivamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del producto, y que no hayan tenido otro tratamiento que el lavado, la decantación, el centrifugado, o el filtrado, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación, o como resultado de cualquier mezcla con aceites de otros tipos.
Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res. Nº 31/07 "Reglamento técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos premedidos".
Rotulado: en el cuerpo del envase, aceite 100% según corresponde, materia prima de origen, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en litros. Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido, Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" y en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur Nº 03/92 "Criterios generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET), con tapa inviolable y deberán cumplir con las siguientes reglamentaciones técnicas.

- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92. Disposiciones generales para envases y Equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

- RES. MERCOSUR GMC Nº 24/04 Reglamento técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
RES. MERCOSUR GMC Nº 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

34. Galletita Salvada
Características: Debe ser 0% de grasas trans, 0% colesterol, crujiente, cocida al horno. Hechas con harina enriquecida (harina de trigo, hierro, niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina) aceite de girasol alto oleico, jarabe de glucosa, salvado de maíz (3%), salvado de trigo (2%), extracto de malta, sal, leudante químico: bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, emulsionante, lecitina de soja, metasulfito de sodio, aromatizantes.
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 manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: paquetes en buen estado de conservación.

35. Huevo de gallina
Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca.
Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.
Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío
Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

36. Yogur entero
Descripción: Yogur entero sabor según corresponde, 3 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda "mantenerse 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 manera clara y visible, día, mes y año
Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío
Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

37. Queso tipo Paraguay
Descripción: masa obtenida de la fermentación láctica de la leche entera de vaca, cocida, moldeada, prensada, levemente salada. Pasta, porosa, desmenuzable, sabor y aroma suave y agradable, color blanco amarillento uniforme.
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"
Envase: en polietileno termo sellado en origen
Rotulado: con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG, debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento. 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 a los fines del Rotulado Nutricional".
Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA,

38. Yogur dietético
Descripción: Yogur dietético sabor según corresponde, menor a 0% de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda "mantenerse 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. Sin azúcar debe consignar el edulcorante.
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 manera clara y visible, día, mes y año
Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.
Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío
Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

39. Queso Parmesano
Descripción: elaborado con leche de vaca desnatada o semi-desnatada. De pasta dura, cocida y prensada. No tiene agujeros. Color blanco amarillento.
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"
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

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE

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 manera clara y visible, día, mes y año
Envase: en bolsas de polietileno termo sellado en origen
Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA

40. Galleta en grasa
Descripción: miga porosa, crocante, seca y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión.
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 "REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA".
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".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Presentación: bolsa por 5 a 10 kilos.

41. Coquito.
Descripción: se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión.
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 "REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA".
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".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.

MARIA BELÉN ALI NAJLE
Abogada

42. Pan de hamburguesa, Pan de viena (pancito):
Descripción: miga esponjosa, ligeramente crujiente, corteza de color uniforme amarillo dorado. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión.
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 "REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA".
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".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.
Pan de hamburguesa: paquete por 6 unidades
Pan de viena (pancito): paquete por 12 unidades

43. Galletita al agua
Descripción: productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con sal, con o sin manteca y/ o grasas alimenticias y/ o sustancias permitidas para esta clase de productos. Presentarán una forma geométrica más o menos regular, de espesor variable y se diferenciarán entre sí por los distintos agregados.
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 "REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA".
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".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.

44. Galletita dulce de maizena
Descripción: productos obtenidos por la cocción de una masa, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de maicena y agua, azúcar, con manteca y/ o grasas alimenticias y/ o sustancias permitidas para esta clase de productos.
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 "REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN

MARIA BELEN ALI NAJLE
Asesora

MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA".
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: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.

45. Galleta molida
Características: producto obtenido de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación.
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA".
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 manera clara y visible, día, mes y año.
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.

1. Disco para empanada
Descripción: se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina fraccionadas en forma circular, separadas individualmente por un polietileno.
Según MERCOSUR / GMC / RES Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.
Rotulado: debe figurar en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado". Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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".
Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío
Envase: deben expenderse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables.

MARIA BELÉN AYALA NAJLE
Abogada

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

46. Tapa para Tarta

Características: los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción.

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.

Envase: envases de polietileno cerrados, limpios, sanos e inviolables.

Rotulado: debe figurar en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado". Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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".

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

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

47. Copos de Maíz

Descripción: elaborados partir del cereal triturado.

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: de manera clara y visible, día, mes y año.

48. Mayonesa

Descripción: Reducida en valor lipídico.

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

MARIA BELÉN [illegible] RAJLE
Abogada
Mat. Nº [illegible]

del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Envase: Envase x 475 gramos.-

49. Alimento a base de soja (jugo de soja)
Descripción: Producto en polvo a base de soja.
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: de manera clara y visible, día, mes y año.

50. Avena
Características: Granos aplastados, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más que un 15% de agua.
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: de manera clara y visible, día, mes y año.

51. Banana Karape, Melón, Naranja, Piña. Uva blanca
Descripción: producto maduro precedente de fructificación de una planta sana.
Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.
Peso Min./Unidad: Banana: 120 g.; Melón; 1,5 kg.; Naranja: 150 – 180g.; Uva blanca: 100 g.
Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa.

MARIA BELÉN NAJLE

52. POLVO DE HORNEAR
En polvo, con una conservación máxima de (30) días, La cotización se hará por GRAMOS y la provisión se hará en paquete, con la inscripción de la marca contratada en cada paquete.
Ajustadas a Normas Paraguayas o en su ausencia a Normas Internacionales que el INTN Determine.

53. MOSTAZA:
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 manera clara y visible, día, mes y año
Envase: Envase x 250 gramos.-

OBSERVACIÓN - PRODUCTOS LÁCTEOS:
El oferente deberá tener en cuenta la Ley Nº 5264 "De Fomento de la Cadena Láctea. Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos", en los llamados a contratación cuyo objeto sea la adquisición de productos alimenticios (Insumos o alimentos elaborados), y tengan entre los ítems o Lotes adquirir productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche) deberán considerar que las mismas sólo podrán ser de origen nacional.
El Oferente deberá presentar el Certificado de Origen Nacional de la Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).
Solamente luego de demostrar que la producción nacional es capaz de satisfacer la demanda de la Convocante, se podrá admitir la adquisición de productos lácteos importados".

Reglas y condiciones técnicas propuestas por la CAPPRO, para su utilización en procesos en los que se pretenda adquirir aceites de oleaginosas.
1. DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS:
Aceite de Girasol: es el aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annus L. (girasol).
Aceite de Soja: es el aceite comestible obtenido de semilla de Glycine máxima L. Merr. (soja)
Aceite comestible mezcla de soia v aloodón: es el aceite alimenticio constituido por la mezcla de aceites comestibles de soja y algodón. Se considerará como tal aquel cuyos aceites componentes estén presentes en una proporción superior al 5%.

2. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS:
a. Características Generales:

MARIA BEL[illegible]
Abogada
Mat. Nº [illegible]

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.

b. Aspecto: liquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20"C.
Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

c. Caracterísiicas fisicoquímicas:
Los aceites deberán cumplir con las siguientes caracterísl¡cas fisicoqufmicas:

ACEITE DE GIRASOL:

Parámetro	Minimo	Máximo	Metodología
Densidad relativa a 25'Cl25"C	0,9100	0,9200	AOCS Cc7-25
Ind¡ce de Refracción a 40"C	1,467	1,467	AOCS Cd I-25
Indice de Yodo Wijs)	118	145	AOCS Cd 3-25
Indice de Saoonificac¡ón	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
indice de Peróxido, mEqo2/Kg		Máx.: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo		Máx 0,03%	AOCS Ca 3a-46
Reacción de Halphen			AOCS CB 1-25
Jabones como oleato de sodio		Máx.: 5mg/l	AOCS Cc'17-95
Acidez expresado en ácido oleico		Máx.:0,06%	AOCS Ca 5a-40
Test de enfriamiento a 0"C			AOCS Cc 11-53
Color (Lovibond Cubeta 'l33,3mm)	Amarillo	Máx.:15	AOCS Cc 138-45
	Rojo	Máx.: 1,5	
	Azul	Máx.:0	

MARIA BELEN NAJLE

ACEITE DE SOJA:

Parámetro	Minimo	Máximo	Metodología
Densidad relativa a 25'Cl25"C	0,9120	0,9180	AOCS Cc7-25
Ind¡ce de Refracción a 40"C	1,4690	1,4690	AOCS Cd 1-25
Indice de Yodo Wijs)	125	143	AOCS Cd 3-25
Indice de Saponificac¡ón	188	195	AOCS Ca 6'40
Materia Insaponificable		Máx: 1,5% 2%	AOCS Ca 6'40
Humedad y materia volátil a 105"c		Máx.:0,05 %	AOCS Ca 2B-38
indice de Peróxido, mEqo2/Kg		Máx.: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo		Máx¨0,03%	AOCS Ca 3a-46
Reacción de Halphen	(-)		AOCS CB 1-25
Jabones como oleato de sodio		Máx.: 5mg/l	AOCS Cc'17-95
Acidez expresado en ácido oleico		Máx.:0,06%	AOCS Ca 5a-40
Color (Lovibond Cubeta 'l33,3mm)	Amarillo	Máx.:20	AOCS Cc 138-45
	Rojo	Máx.: 2	
	Azul	Máx.:0	

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS:

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

4. ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL DEL ENVASE:

Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades hig¡énicas y organolépt¡cas 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 poliet¡leno de alta densidad (PEAD), con tapa siguientes reglamentaciones técnicas:

RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92: Disposiciones generales para envases y equipamientos plási¡cos en contacto con alimentos.

RES. MERCOSUR GMC Nº 2404: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equ¡pam¡entos plásticos en contacto con alimentos.

MARIA BEL[illegible] NAJLE

RES. MERCOSUR GMC Nº 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.

RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92: Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

RES. MERCOSUR GMC Nº 2404: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

RES. MERCOSUR GMC Nº 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.

CONTENIDOS NETOS:
Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res.º 31/07 "Reglamento Técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos premedidos".

REGISTROS SANITARIOS:
Las empresas oferentes deberán presentar los siguienles 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 N) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.
b) En caso de oferentes que sean empresas fraccionadoras del aceite ofertado deberán presentar copias simples pero legibles de: Registro de Establecimiento (RE 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.
Autorización del fabricante.

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

Registro de Establecimiento (RE 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.
Autorización del fabricante.

MARIA BEATRIZ ALÉ NAJLE
Abogada
Reg. Nº: 02.400

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

En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de

Establecimiento (RE Nº) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el certificado de origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino.
7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL:
El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 "RTM
Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22052 'RTM Para expresar la indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto N' 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley N' 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y la Resolución 47103 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:
a. Denominación del alimento
b. Peso neto
c. Datos del establecimiento del elaborador.
d. País de Origen, (Ej. Ind. Paraguaya)
e. Lote
f. Lista de ingredientes
g. Fecha de vencimiento
h. Datos del importador, en caso de productos importados
i. Condiciones de conservación
j. Información nutricional
k. Número de registros de producto (RSPA N') y establecimiento (RE N'), otorgados por el INAN 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 COMERCIALIZACION'.

8. REFERENCIAS:
Norma del Codex para aceites vegetales especificados - CODEX -STAN 210 (Enmendado 2003)

MARIA BELÉN

Código alimentario argentino.
Norma paraguaya NP Nº 109 Aceite de girasol. Especificaciones.
Norma paraguaya NP º 106 Aceite de soja. Especificaciones.
NMX-F-265-SCFt-2005.
Especificaciones.

MARIA BEN... NAJLE

FORMULARIO Nº 3

Formulario de Oferta

[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones al contenido de este formulario ni se aceptarán substituciones.]

Fecha: _____

LPN/ No.: _____

A: _ (*Indicar nombre del Convocante y su dirección*) _____

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

a) Hemos examinado y no tenemos objeción alguna a los Documentos de Licitación, incluyendo las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) aprobadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas y difundidas en el Sistema de Información de las Contrataciones y las Adendas publicadas,

b) Nuestra firma no está comprendida en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado en general y con esta Convocante en particular, establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03.

c) Nos abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados del Convocante en el presente llamado, induzcan o alteren las exigencias del llamado, las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, la ejecución contractual u otros aspectos que pudieran otorgarnos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.

d) Asumimos el compromiso de comunicar por medios fehacientes al Convocante, de manera inmediata a su surgimiento, cualquier alteración en la situación jurídica respecto de las citadas inhabilidades, dejando expresa constancia que independiente a esta situación, automáticamente resta eficacia y validez a la presente.

e) Declaramos que hemos verificado toda la documentación que compone nuestra oferta y conocemos el contenido de los mismos, incluso de aquellos gestionados por terceros para nosotros, y autorizamos a la Convocante a confirmar la información por nosotros suministrada en nuestra oferta, a través de cualquier fuente pública o privada de información.

f) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la adjudicación y su notificación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.

g) Entendemos que la Convocante tiene el derecho de cancelar o declarar desierta la licitación, rechazar todas las ofertas en cualquier momento con anterioridad a la

adjudicación del contrato, conforme con lo dispuesto en los artículos 30 y 31 de la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a los Oferentes.

h) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la cláusula 42 de las IAO y cláusula 16 de las CGC;

i) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la cláusula 19.1 de las DDL, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la cláusula 19.1 y 23.1 de las Instrucciones a los Oferentes. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período.

j) Ofrecemos proveer los siguientes *[Bienes / Servicios]* de conformidad con los Documentos de la Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas y nos comprometemos a que estos *[Bienes / Servicios]* cumplan a cabalidad con las Especificaciones Técnicas y Requerimientos del Pliego de Bases y Condiciones, siendo el precio de nuestra oferta el que se indica en la siguiente Lista de Precios:

LISTA DE PRECIOS

Itém	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	310	50151513-001	Aceite de Girasol	Bidon x 5 litros	UNIDAD	14.207,00	28.414,00		
2	310	50151513-001	Aceite de Soja	Bidon x 5 litros	UNIDAD	1.793,00	3586,00		
3	310	50171551-001	Sal fina yodada	Paquetes x 1000 grs	Kilogramo	32.760,00	65.520,00		
4	310	50171551-002	Sal gruesa yodada	Paquetes x 1000 grs	Kilogramo	3.240,00	6.480,00		
5	310	50171550-008	Concentrado de Tomate	Envase 1000 GRS	Unidad	22.888,00	45.776,00		
6	310	50131606-002	Huevo de gallina	Unidad	Unidad	508.629,00	1.017.258,00		

7	310	50131702-014	Yogurt dietetico saborizado	Potes 140 cc como minimo	Unidad	175.822,00	351.644,00		
8	310	50131702-013	Yogurt entero saborizado	Potes 140 cc como minimo	Unidad	293.037,00	586.074,00		
9	310	50121538-001	Trozos de Atún en agua	Lata por 170 grs peso neto	Unidad	74.114,00	148.228,00		
10	310	50131801-001	Queso Paraguay	Envase x 1 Kg.como mínimo y como máximo 3 kg	Kilogramo	39.237,00	78.474,00		
11	310	50221101-001	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1	Paquete x 1 Kg.	Kilogramo	65.395,00	130.790,00		
12	310	50221101-004	Locro	Paquete x 1000 grs	Kilogramo	5.449,00	10.898,00		
13	310	50192902-001	Fideo Moñito	Paquete x 1 kilogramo	Kilogramo	52.316,00	104.632,00		
14	310	50192902-001	Fideo caracolito / cortadito	Paquete x 5 kilogramo	Kilogramo	52.316,00	104.632,00		
15	310	50192902-001	Fideo Spaghetti	Paquete x 5 kilogramo	Kilogramo	104.632,00	209.264,00		
16	310	50221102-004	Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas	Paquete x 5 kilogramo	Kilogramo	21.798,00	43.596,00		
17	310	50192902-001	Fideo Tallarín	Paquete x 5 kilogramo	Kilogramo	8.719,00	17.438,00		
18	310	50221102-003	Harina de maíz precocida	Paquee x 1 kg	Kilogramo	43.596,00	87.192,00		
19	310	50221001-003	Arveja seca remojada en conserva (latas/ 800 grs.)	Envase x 800 gramos como minimo	Unidad	16.566,00	33.132,00		
20	310	50221001-004	Choclo o maíz dulce en conserva	Envase x 800 gramos como minimo	Unidad	11.335,00	22.670,00		
21	310	50181904-001	Galleta Molida	Paquete x 1 kg	kilogramo	26.158,00	52.316,00		

MARIA BEL... NAJLE

22	310	50171832-001	Mayonesa reducida en valor lipídico	Envase x 475 gramos	Unidad	8.719,00	17.438,00		
23	310	50171830-002	Mostaza	Envase x 250 gramos	Unidad	8.719,00	17.438,00		
24	310	50171831-001	Salsa de Soja	Frasco por 450 cc) COMO MINIMO	Unidad	4.359,00	8.718,00		
25	310	50171707-001	Vinagre de vino Blanco (fco por 500 cc)	Envase x 500 ml como minimo	Unidad	8.719,00	17.438,00		
26	310	50112001-017	Carnaza de primera	Envase x 10 Kg a 13 Kg..	Kilogramo	279.466,00	558.932,00		
27	310	50112001-008	Peceto	Envase x 10 Kg a 13 Kg..	Kilogramo	58.129,00	116.258,00		
28	310	50111510-003	Pechuga de Pollo Con hueso	Envase x 10 Kg a 13 Kg..	Kilogramo	130.790,00	261.580,00		
29	310	50111510-001	Muslo de Pollo entero	Envase x 10 Kg a 13 Kg..	Kilogramo	130.790,00	261.580,00		
30	310	50101538-003	Ajo	Ajo ristra x 50 unidades	Kilogramo	30.517,00	61.034,00		
31	310	50101538-013	Acelga verde(crudo)	Bolsa x 500 gramos	Kilogramo	87.193,00	174.386,00		
32	310	50101538-018	Cebolla blanca de cabeza	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	305.177,00	610.354,00		
33	310	50101538-019	Cebollita en Hoja	Bolsa x 250 gramos	Kilogramo	13.079,00	26.158,00		
34	310	50101538-009	Locote verde	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	109.200,00	218.400,00		
35	310	50101538-011	Papa negra o blanca	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	393.120,00	786.240,00		

MARIA BELEN ALSINAJLE

36	310	50101538-010	Perejil	Bolsa x 250 gramos	Kilogramo	10.920,00	21.840,00		
37	310	50101538-021	Remolacha	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	31.200,00	62.400,00		
38	310	50101538-022	Repollo	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	31.200,00	62.400,00		
39	310	50101538-023	Tomate perita	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	152.588,00	305.176,00		
40	310	50101538-024	Zanahoria	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	101.725,00	203.450,00		
41	310	50101538-025	Zapallo Nacional(Kururú)	Caja x 10 Kg.	Kilogramo	227.206,00	454.412,00		
42	310	50101634-008	Naranja	Bolsas x 100 Unidades	Kilogramo	140.400,00	280.800,00		
43	310	50101634-002	Banana karapé	Caja x 20 Kg.	kilogramo	49.920,00	99.840,00		
44	310	50181903-003	Coquito	Bolsas x 5 Kg.	Kilogramo	76.922,00	153.844,00		
45	310	50221101-006	Poroto seco tipo San francisco	Paquete x 1 Kg.	paquete	13.079,00	26.158,00		
46	310	50181903-002	Galleta	Bolsas x 5 Kg.	kilogramo	152.588,00	305.176,00		
47	310	50131802-001	Queso Parmesano (queso rallado)	Pieza entera x 1 Kg.	Kilogramo	8.719,00	17.438,00		
48	310	50161509-002	Azúcar	Bolsas x 5 kilos	Kilogramo	131.040,00	262.080,00		
49	310	50161509-004	Edulcorante liquido	Frasco x 500 ml.	Unidad	4.680,00	9.360,00		
50	310	50171549-001	Yerba Mate Elaborada	Bolsas x 5 kilos	Kilogramo	94.000,00	188.000,00		

MARIA BELÉN VALLEJOS VALLEJE
Abogada

51	310	50171550-999	Anís en saquito	Paquetes de 25 saquitos	Unidad	17.582,00	35.164,00		
52	310	50201711-007	Té Negro en saquitos	Paquetes de 25 saquitos	Unidad	17.582,00	35.164,00		
53	310	50201711-005	Te de Hierbas:Manzanilla	Paquetes de 25 saquitos	Unidad	17.582,00	35.164,00		
54	310	50131702-003	Leche entera en polvo	Paq. X 800 grs.	Unidad	115.383,00	230.766,00		
55	310	50131702-010	Leche descremada en polvo instantánea	Paq. X 800 grs.	Unidad	72.526,00	145.052,00		
56	310	50112003-001	Texturizado de Soja	Paquete x 250 gramos como minimo	Kilogramo	8.775,00	17.550,00		
57	310	50192901-006	Tapa para Tarta (pqtes/ 500 grs)	Paquete / 500 grs)	Unidad	10.600,00	21.200,00		
58	310	50192901-005	Tapa para Empanada / 12 tapas/ pqtes.	Paquete x 12 unidades grandes de tapa para empanada	Unidad	10.800,00	21.600,00		
59	310	50221102-002	Fecula de Maiz	Paquete x 1 kilo	Kilogramo	468,00	936,00		
60	310	50101634-007	Melón	Caja x 10 a15 unidades	Kilogramo	1.170,00	2.340,00		
61	310	50101634-001	Piña	Caja x 10 a15 unidades	Kilogramo	1.170,00	2.340,00		
62	310	50101634-012	Uva blanca	Caja x 5 a10 unidades	Kilogramo	1.170,00	2.340,00		
63	310	50181901-002	Pan de hamburguesa	Pqtes por 6 unds	Unidad	10.500,00	21.000,00		
64	310	50181901-002	Pan de Viena	Pqtes. Por 12 unds.	Unidad	10.500,00	21.000,00		

MARIA BELEN ALVARADO
ABOGADA

65	310	50221201-002	Alimento a base jugo de soja	Caja de 200 cc	Litros	46.800,00	93.600,00		
66	310	50192401-002	Mermelada de Durazno	Pote x 500 gramos	pote	1.560,00	3.120,00		
67	310	50192401-003	Mermelada de guayaba	Pote x 1000 gramos	caja	1.560,00	3.120,00		
68		50192401-002	Mermelada	Caja x n. Potes de 20 gramos	Caja	520,00	1.040,00		
69	310	50221201-001	Copos de maiz, cereal,	Envase por 300 gramos	Sobres	23.400,00	46.800,00		
70	310	50192401-001	Polvo para preparar postre de Gelatina de 30 grs.	Envase de 30 gramos como minimo	Unidad	10.000,00	20.000,00		
71	310	50192401-006	Durazno en conserva (Almibar)	lata con peso neto 820 gramos como minimo	Unidad	5.000,00	10.000,00		
72	310	50221102-001	Avena Instantanea arrollada	Paque de 200 gramos	Unidad	2.500,00	5.000,00		
73	310	50161511-011	Polvo para preparar chocolate	Pote x 1000 gramos	Unidad	78,00	156,00		
74	310	50181709-003	Polvo de Hornear	Sobre por 50 grs.	Unidad	108,00	216,00		
75	310	50221102-007	Harina Leudante	Envase x 1000 gramos	Unidad	350,00	700,00		
76	310	50181909-002	Galletitas a base de Maizena	Envase x 170 gramos	Unidad	3.744,00	7.488,00		
77	310	50181909-003	Galletitas de Agua	Envase x 100 gramos	Unidad	8.000,00	16.000,00		
78	310	50181909-001	Galletitas de salvado	Envase x 170 gramos	Unidad	10.800,00	21.600,00		
								MONTO TOTAL	

Firma: *[indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indican]* En calidad de *[indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*

Nombre: *[indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*

Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de: [*indicar el nombre completo del Oferente]*

El día _____ del mes _____ del año _____ *[indicar la fecha de la firma]*

MARIA RENE ALI NAJLE
Abogada
MJ/ TP: 22.400

FORMULARIO Nº 10

Planilla de Datos Garantizados

PRODUCTOS CARNÍCOS TIPO I Y II

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Frigorífico, Matadero o Carnicería Habilitada.....
4. N° de habilitación del Establecimiento por SENACSA.....
5. Marca Comercial.....
6. Envasado.....
7. Transporte.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal (Carácter formal), en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

MARIA B... NAUE
Abogada

Planilla de Datos Garantizados

AVES

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Granja Avícola.....
4. N° de habilitación de Establecimiento por SENACSA.....
5. Marca Comercial.....
6. Embalaje.....
7. Transporte.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal (Carácter formal), en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

MARIA BELEN NALE NAJLE
Abogada

Planilla de Datos Garantizados

EMBUTIDOS

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Frigorífico o Matadero.....
4. N° de habilitación de Establecimiento por SENACSA.....
5. Marca Comercial.....
6. Envasado.....
7. Transporte.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

Planilla de Datos Garantizados

PRODUCTOS PERECEDEROS

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Marca:.....
4. Procedencia.....
5. Envasado.....
6. Transporte.....
7. Conservación.....
8. Apariencia.....
9. Valor Nutricional.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

Planilla de Datos Garantizados

PRODUCTOS NO PERECEDEROS

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Marca Comercial.....
4. Fabricante.....
5. Procedencia.....
6. Presentación.....
7. Embalaje.....
8. N° R.E.....
9. N° R.S.P.A.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

MARIA BELÉ

Planilla de Datos Garantizados

OVOLACTEOS

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Marca comercial.....
4. Presentación.....
5. Embalaje.....
6. N° R.E.....
7. N° R.S.P.A.....
8. Medio de Transporte.....
9. Conservación.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

MARIA BELEN MALE NAJLE

Planilla de Datos Garantizados

PANIFICADOS

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Panadería.....
4. Presentación.....
5. Embalaje.....
6. N° R.E.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

MARIA BELEN ZILLI NAJLE
Apoderada

Planilla de Datos Garantizados
PRODUCTOS FRESCOS

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Marca comercial.....
4. Presentación.....
5. Embalaje.....
6. N° R.E.....
7. Medio de Transporte.....
8. Conservación.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

MARIA BELÉN ALLIMANJE
Abogada

Planilla de Datos Garantizados
PRODUCTOS CEREALES Y DERIVADOS

1. Producto.....
2. Descripción.....
3. Marca Comercial.....
4. Fabricante.....
5. Procedencia.....
6. Presentación.....
7. Embalaje.....
8. N° R.E.....
9. N° R.S.P.A.....

<u>Observaciones</u>:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

MARIA BELÉN NAJLE
Abogada
M.N. [illegible]

Planilla de Datos Garantizados

FRUTAS

1. Procedencia.....

2. Presentación.....

3. Embalaje.....

Observaciones:

Esta Planilla es de "LLENADO OBLIGATORIO", es de Carácter formal en una hoja membretada de la firma cotizante debidamente rubricada. Deberá ser presentada por cada producto.

.....

Firma y Sello del Oferente

MARIA BELÉN DE NAJLE
Abogada
U.O.C.

Sección VII. Anexos

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

	Cumple	No cumple
A) Formulario de Oferta * *[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]*		
B) Garantía de Mantenimiento de Oferta* *[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección V, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente]*		

C) Documentos legales a. Oferentes Individuales. Personas Físicas.		
b. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*		
c. Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
d. 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 autenticada 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.*		
e. Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *		
f. Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
g. Fotocopia autenticada de la última declaración del IVA y/o Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.		

h.

D) Documentos legales i. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

MARIA BELÉN ALENAUE
Abogada

j. Fotocopia autenticada 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.*		
k. Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.		
l. Fotocopia autenticada 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); ó 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.*		
m. Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *		
n. Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
o. Fotocopia autenticada de la declaración del IVA del último mes vencido y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.		
p. Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; **q.** Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.		

r.

E) Oferentes en Consorcio.		
a. 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 (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en el		

Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales en el apartado (D) precedente.		
b. Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.*		
c. Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: 1) un poder suficiente otorgado por Escritura Pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o 2) 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.*		
d. Fotocopia autenticada 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: a. 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 b. 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.		

F) Documentos que demuestren que el Oferente es elegible para presentar una oferta de conformidad con la cláusula 16 de las IAO.		
Declaración Jurada de No hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 de la Ley Nº 2.051/03 conforme se indica en el anexo respectivo del presente Pliego de Bases y Condiciones.		

G) Documentos que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.		
a. Planilla de Datos Garantizados por cada ítem ofertado debidamente llenada y firmadas.		

H) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de estas IAO.		
1. Certificado o Constancia de Registro Sanitario de Producto alimenticio, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175° de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario". Para todos los ítems.		
2. Calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente..		
3. Registro de Establecimientos otorgado por el INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - (I.N.A.N.) vigente para la fecha de apertura de sobres.- (solo para los ítems de los productos exigidos por esta reglamentación).Para todos los ítems.		
4. Declaración Jurada de poseer una flota mínima de 3 vehículos refrigerados habilitados por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.		
5. Experiencia en el mercado como mínimo en los 3 últimos años (2012, 2013 y 2014): a través de referencias actualizadas de clientes, de entidades públicas/o privadas, vigentes a la fecha de apertura.		
6. El oferente deberá demostrar mediante la presentación de facturas, contratos y actas de recepción, haber proveído a entidades públicas y/o privadas bienes y servicios de provisión de a, como mínimo del 20% del monto de la oferta presentada en promedio delos años: 2012-2013-2014. CONSORCIOS: Para los formados por 2 integrantes, el principal deberá cumplir con el 60% del requisito, el otro con el 40%. Para los formados con más de 2 integrantes, el principal deberá cumplir con el 50% del requisito y los demás con el 50%. (con relación al punto 6)		
7. Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.		
8. Certificado de ejecución de servicio específico al llamado donde conste que se ha realizado en forma satisfactoria.		

I) Cualquier otro documento adicional requerido.		
1. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones.		
2. Planilla en Excel de Precios y Especificaciones Técnicas en medios magnéticos.		
3. Copia Autenticada del Impuesto a la Renta de los tres últimos años (2012, 2013 y 2014).-		
4. Balance de los tres últimos años 2012, 2013 y 2014.		
5. Copia Autenticada Patente Municipal Vigente		
6. Certificado de Origen del servicio ofertado, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio para los servicios de origen nacional. Conforme lo establece la ley 4558/11 y el Decreto Nº 9649/12que reglamenta la aplicación del Margen de Preferencia.		
7. Certificado de Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro Bancario		
Obs. Cuando se exija la presentación de documentos que sean emitidos por autoridades		

MARIA BELEN ALLE NAJLE
Apoderada
Ref. Nº: 22.403

públicas de otro país, el oferente podrá presentar copia simple de los mismos, sin perjuicio de su posterior presentación, debidamente legalizados por el Consulado Paraguayo respectivo y por el Ministerio de Relaciones Exteriores, en caso de resultar adjudicados. Si el oferente no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato cuando estas sean requeridas, la adjudicación será revocada y la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada, conforme lo establece el Art. 45° del decreto 21909/03.-

*Documentos Sustanciales conforme a la cláusula 31.2 de las IAO

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que consten en la Constancia emitida por el sistema, bastando la presentación de la misma, siempre que dichos documentos se hallen "ACTIVOS".

La inscripción en el SIPE no constituirá requisito previo para la presentación ni adjudicación de los oferentes; no obstante los adjudicatarios deberán inscribirse al SIPE como requisito previo a la obtención del Código de Contratación.

OBSERVACIÓN:

Todos los puntos que no han sido objeto de modificación en esta Adenda, quedan invariables conforme a los términos originales del PBC.-

Lic. María del Mar Gómez, Directora
Dirección Sub U.O.C. S2 – D.G.O.C.