MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

Dirección General Operativa de Contrataciones
Sub Unidad Operativa de Contrataciones 1
Departamento de Licitaciones

CONTRATACIÓN VÍA EXCEPCIÓN Nº 22/2013

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA VARIAS REGIONES SANITARIAS DEL PAIS"
PLURIANUAL

ID. N° 265.983.-

Asunción – Paraguay
2013

Prefacio

Este Pliego Estándar para Adquisición de Bienes y/o Prestación de Servicios ha sido preparado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas para ser utilizado en los procedimientos ordinarios de Licitación Pública Nacional y Concurso de Ofertas y cuando se exija la utilización de pliegos en los procesos realizados por vía de la excepción, regidos por la Ley N° 2051/03 "de Contrataciones Públicas".

Está basado en los Documentos estándar preparados por el Banco Interamericano de Desarrollo y el Banco Mundial y en los Documentos Máster para la Adquisición de Bienes elaborados por los Bancos Multilaterales de Desarrollo y las Organizaciones Financieras Internacionales. El pliego está compuesto por siete secciones destinadas a ser completadas por la Convocante en el respectivo proceso de elaboración y conformación del documento.

Las Secciones de carácter estándar: "INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES (IAO)" y las "CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO (CGC)", se encuentran publicadas en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP – www.contrataciones.gov.py) y forman parte de este Pliego de Bases y Condiciones con todos sus efectos.

En los datos de la Convocatoria de cada llamado en particular que se encuentra en el Portal de Contrataciones Públicas, el Oferente encontrará un vínculo web destinado a descargar las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC), requisito sin el cual no se habilita la descarga del presente documento.

Este documento para Adquisición de Bienes y Servicios ha sido preparado para ser utilizado cuando no se ha llevado a cabo un proceso de precalificación antes de la licitación.

El formato de este Pliego de Bases y Condiciones, así como la remisión a las secciones estándares al Portal de Contrataciones fue preparado por la DNCP con el objetivo de facilitar a los Compradores y Oferentes la revisión del documento de manera más práctica, y permitir la rápida ubicación de sus secciones y cláusulas esenciales.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Sección I. **Datos de la Licitación (DDL)**
Esta sección contiene disposiciones específicas para cada adquisición y complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO).

Sección II. **Criterios de Evaluación y Calificación**
Esta sección detalla los criterios que se utilizarán para establecer la oferta evaluada como la más baja y las calificaciones que deberá poseer el Oferente para ejecutar el contrato.

Sección III. **Suministros Requeridos**
Esta sección incluye la Lista de Bienes o Servicios, Plan de Entregas, las Especificaciones Técnicas, Planos y las Inspecciones y/o Pruebas concernientes a los Bienes a ser adquiridos o Servicios a ser prestados.

Sección IV. **Condiciones Especiales del Contrato (CEC)**
Esta sección incluye cláusulas específicas que son propias para cada contrato y que complementan las Condiciones Generales del Contrato (CGC)

Sección V. **Modelo de Contrato**
Esta sección incluye la pro-forma del Contrato que una vez perfeccionada deberá incluir las correcciones o modificaciones que se hubiesen hecho a la oferta seleccionada y que están permitidas bajo las Instrucciones a los Oferentes, las Condiciones Generales del Contrato y las Condiciones Especiales del Contrato.

Sección VI. **Formularios**
Esta sección contiene los Formularios de la Licitación que el Oferente deberá presentar con la oferta y además las que además son requeridas para la firma del Contrato.

Sección VII. **Anexos**
Esta sección contiene la **Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta, así como las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación**

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Sección I. Datos de la Licitación (DDL)

Cláusula en las IAO	A. Disposiciones Generales
IAO 1.1 a	La Convocante es: ***MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL***
IAO 1.1 b	La descripción y número del llamado a Licitación son: **CONTRATACIÓN POR VÍA DE LA EXCEPCIÓN No. 22 /2013 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA VARIAS REGIONES SANITARIAS DEL PAIS". PLURIANUAL**
IAO 1.1 c	El identificador (id) del llamado en el Portal de Contrataciones Públicas, es él: N° 265.983-
IAO 1.1 d	El Sistema de Adjudicación de la presente contratación es: **POR LOTES**
IAO 1.1 e	Los Documentos de la Licitación difundidos a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas, se detallan a continuación: ➢ **Instrucciones a los Oferentes (IAO)** ➢ **Condiciones Generales del Contrato (CGC)** **Sección I** – Datos de la Licitación (DDL) **Sección II** – Criterios de Evaluación y Calificación **Sección III** – Suministros Requeridos **Sección IV** – Condiciones Especiales del Contrato (CEC) **Sección V** – Modelo de Contrato **Sección VI** – Formularios **Sección VII** – Anexos **Anexo I** – Documentos que componen la Oferta **Anexo II** – Documentos a presentar para la firma del Contrato Las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) corresponden a las publicadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas, las cuales son de uso general para todas las unidades compradoras determinadas en el Art. 1 de la Ley N° 2.051/03.
IAO 2	Los rubros para esta Licitación, correspondiente al rubro: Objeto de Gastos: 310; Fuente de Financiamiento 30 Recursos Institucionales, Fuente de Financiamiento 10 Recursos del Tesoro, aprobado por Ley N° 4848 "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2013", asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
	B. Contenido de los Documentos de la Licitación
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Ing. Celeste Silva - Coordinadora General - SUB U.O.C. 1 Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Ciudad: *Asunción,* Paraguay Teléfono Fax : *021- 223-523* Dirección de correo electrónico: suoc01.mspbs@gmail.com **La fecha y hora límites para realizar consultas es*: NO APLICA***
IAO 7.2	La Convocante realizará una Junta de Aclaraciones: NO
	C. Preparación de las Ofertas
IAO 10.1	La Convocante aceptará catálogos, anexos técnicos, folletos y otros textos complementarios en idioma diferente al castellano: NO En forma solo enunciativa y no limitativa, se podrán presentar los siguientes documentos en el idioma de origen del documento: FOLLETOS EXPLICATIVOS Los Oferentes deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta: 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". 2 - Calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente. 3 - Declaración Jurada de que acepta y está de acuerdo con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones. 4 - Declaración Jurada por la que el Oferente garantiza que no se encuentra involucrado en prácticas que violen los Derechos de los Niños/as y Adolescentes referentes al Trabajo Infantil, estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la bajo (OIT), EL Código del Trabajo, el código de la Niñez y la Adolescencias, y demás leyes y Normativas vigentes en la República del Paraguay, de conformidad a la Resolución DNCP N° 941/10. 5 - Patente Municipal al día del Municipio en el cual tributa o fija su domicilio Comercial, vigente.

Ing. M.Sc. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

	6 - Declaración de que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y Condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrán ser negociadas. 7 - Declaración Jurada de que cuentan con solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad se encuentra vinculada con el tipo de bienes que oferta. 8 - Declaración Jurada manifestando no encontrarse en incumplimiento en la Ejecución de contratos suscritos con el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, ya fuesen con anterioridad a la fecha de inicio de la presente licitación y en año 2011 o durante el curso de la misma, en el rubro específico de alimentos.
IAO 13.1	Se considerarán ofertas alternativas NO
IAO 14.2	Contrato Abierto: NO APLICA
IAO 14.4	La edición de Incoterms es : NO APLICA
IAO 17.3	El período de tiempo estimado de funcionamiento de los Bienes (para efectos de repuestos) es: NO APLICA
IAO 18.1 (a)	El oferente que no fábrica o produce los bienes que propone proveer deberá presentar una Declaración Jurada de poseer la suficiente capacidad de provisión de los insumos solicitados en tiempo y forma.-
IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de 90 (noventa) días contados a partir de la apertura de sobres.
IAO 20.2	El porcentaje de garantía de mantenimiento de oferta deberá ser del 3% (Tres por Ciento). Del total general de los montos ofertados.
IAO 20.2 (e)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de 90 (noventa días) días contados a partir de la apertura de ofertas.
	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 PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Ciudad: Asunción.- La fecha límite para presentar las ofertas es: Hora: 14:50
IAO 26.1	La apertura de las ofertas tendrá lugar en: M.S.P. Y B.S. – DEPARTAMENTO DE LICITACIONES Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Teléf.: 223-523 Ciudad: Asunción Fecha: 22/11/13 Hora: 15:00
	F. Adjudicación del Contrato
IAO 33	Se solicitará Muestras : NO
IAO 40.1	La adjudicación se dará a conocer por notificación personal, dentro de los cinco (5) días posteriores a la RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN del contrato.-

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar una oferta y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio se utilizará.

1. Criterios de Evaluación (IAO 34)

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
  - Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El oferente deberá cotizar todos los ítems indicados en la planilla de precios.
  - Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida
  - Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta.
  - Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07).

- 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.

Los Oferentes deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta:

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".

2 - Calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente.

3 - Declaración Jurada de que acepta y está de acuerdo con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones.

4 - Declaración Jurada por la que el Oferente garantiza que no se encuentra involucrado en prácticas que violen los Derechos de los Niños/as y Adolescentes referentes al Trabajo Infantil, estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la bajo (OIT), EL Código del Trabajo, el código de la Niñez y la Adolescencias, y demás leyes y Normativas vigentes en la República del Paraguay, de conformidad a la Resolución DNCP N° 941/10.

5 - Patente Municipal al día del Municipio en el cual tributa o fija su domicilio
Comercial, vigente.

6 - Declaración de que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y
Condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrán ser negociadas.

7 - Declaración Jurada de que cuentan con solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad se encuentra vinculada con el tipo de bienes que oferta.

8 - Declaración Jurada manifestando no encontrarse en incumplimiento en la
Ejecución de contratos suscritos con el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, ya fuesen con anterioridad a la fecha de inicio de la presente licitación y en año 2011 o durante el curso de la misma, en el rubro específico de **alimentos.**

9 – Registro Sanitario de Productos Alimenticios vigente para la fecha de apertura de sobres.- (solo para los Ítems de los productos exigidos por esta reglamentación)

10 – 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)

11 – Declaración Jurada de poseer una flota mínima de 3 vehículos refrigerados habilitados por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA

12 –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.
- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio "cumple" o "no cumple"

Ing. M.A.E. Sergio Barios
Director General
Dirección de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

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

(a) Capacidad financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems: Para hallar el promedio de los 3 (tres) años se calculara el promedio de cada año y luego se sumaran estos promedios y se dividirán entre la cantidad de años. En caso de empresas que tengan menos años de antigüedad, el promedio se realizara teniendo en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los casos se utilizaran dos decimales.-

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2010-2011-2012)

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2010-2011-2012)

c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital
El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo (2010-2011-2012)

Los oferentes con menos de 3 (tres) años de antigüedad, podrán presentar sus Balances Generales y Estados Financieros desde su existencia como empresa. (Para los consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera).-
Observación: para hallar el promedio de los 3 años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años. En caso de empresas que tengan menos años de antigüedad, el promedio se realizará teniendo en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los casos se utilizarán dos decimales.

(b) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

a. Facturas,
b. Actas de recepción definitiva,
c. Copias de contratos ejecutados de provisión o facturación de ventas y recepciones finales de bienes similares, cuya sumatoria de los 2 (dos) últimos años (2011-2012) ascienda a un monto equivalente al **25% como mínimo** del monto total ofertado en la presente licitación. Podrán presentar la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado. Los oferentes con menos de tres años de antigüedad deberán presentar los contratos suscriptos desde su existencia como empresa. (Para los consorcios deberá indicarse en la oferta cuál es la empresa líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio).-

(c) *Margen de Preferencia para productos nacionales*

Para la evaluación de cada ítem ofertado, en la comparación de ofertas, si el producto evaluado como el más bajo es una oferta de un producto importado, esta será comparada con la oferta más baja del producto nacional, agregándole al precio total del producto importado una suma que no podrá exceder 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 provisoriamente como mejor oferta; en caso contrario, se seleccionara la oferta del producto importado. **(Ley N°4558/11 – "Que establece mecanismo de apoyo a la producción y empleo nacional, a través de los procesos de contrataciones públicas")** *Para que la aplicación de dicho margen de preferencia sea efectiva, el oferente deberá presentar en carácter de declaración jurada el Certificado de Origen Nacional expedido por la Dirección General de Desarrollo Empresarial, dependiente del Ministerio de Industria y Comercio, según lo establecido en el Artículo 3 del* ***Decreto 9649 de fecha 7 de septiembre de 2012.*** *Se aclara que, la presentación de dicho certificado, es al solo efecto de aplicar el margen de preferencia, por lo tanto, la no presentación del mismo, no será motivo de descalificación de su oferta.*

(d) *Criterio para desempate de ofertas*

En caso de que existan dos o más oferentes que 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. En primer lugar, analizará la capacidad financiera del oferente, y la que posea la mejor Liquidez, según los ratios establecidos en la Sección II Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada.

Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas en el siguiente orden de prelación: 1) Mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente y/o referencias que confirmen un desempeño satisfactorio. 2) Infraestructura como ser locales de atención al consumidor, depósitos, disponibilidad de inventarios, etc. y capacidad en materia de personal como ser cantidad de profesionales de venta, años de experiencia de la empresa, etc.

OBSERVACIÓN: Se aplicara lo establecido en el artículo 2° de la ley N° 4.558 / 2011, por el cual se establecen márgenes de preferencia del 20% para los productos y servicios de origen nacional.

(e) Criterios Técnicos:

Métodos utilizados para evaluar son:

1. ***Leche***

- *Se verificara preparando el producto el cual debe ser de preparación instantánea (no debe requerir cocción para su consumo) y debe tener buena solubilidad (sin grumos una vez reconstituidos), con una solubilidad en agua al de 100%.*

2. ***Harina***

- *Se verificara la calidad mediante el siguiente prueba empírica, se tomara con la mano un puñado de harina y se comprimirá con fuerza si al abrir la mano se desarma enseguida se considerara que la harina es de buena calidad, si por el contrario al abrir la mano la harina se mantiene compactada por algunos instantes podremos considerarla como de mediana calidad. La verificación será realizara por Profesionales del Área dependiente del M.S.P. Y B.S.-*

3. ***Arroz***

- *Se verificara mediante el método de cocción, registrando el tiempo de cocinado y que una vez cocinado los granos terminen enteros.*

4. ***Aceite***

- *Se verificara el producto mediante la cocción de un alimento (fritura), a una temperatura de 180 a 200ºC. El cual deberá no modificar su color por un tiempo determinado. Tampoco deberá producirse espuma, humo, colores oscuros y flavor* desagradable.*
  **el flavor está constituido por 3 componentes: olor, gusto y sensaciones táctiles y térmicas en la boca.*

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.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.***

Ing. M.A.E. Sergio Barios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. Y B.S.

Sección III. Suministros Requeridos

1. Especificaciones Técnicas

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

Ítem	Código de Catálogo	Descripción	Presentación	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
LOTE 1 CARNES				
1	50112001-018	Carne molida	Envase x 10 Kg.	Carne molida de primera
2	50112001-012	Paleta vacuna	Envase x 10 Kg.	Paleta vacuna de primera tipo exportación
3	50112001-008	Peceto vacuno	Envase x 10 Kg.	Peceto vacuno tipo exportación
4	50111510-001	Muslo de pollo	Bolsa x 10 a 12 Kilos	Muslo de pollo tipo exportación
5	50111510-003	Pechuga de pollo	Bolsa x 10 a 12 Kilos	Pechuga de pollo tipo exportación
LOTE 2 FRUTAS Y VERDURAS				
1	50101538-023	Tomate fresco en caja	Caja x 20 Kg.	Tomate fresco en caja
2	50101538-009	Locote fresco en bolsa	Bolsas x 20 Kg.	Locote fresco en bolsa
3	50101538-018	Cebolla fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.	Cebolla fresco en bolsa
4	50101538-024	Zanahoria fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.	Zanahoria fresco en bolsa
5	50101538-025	Zapallo fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.	Zapallo fresco en bolsa
6	50101538-022	Repollo fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.	Repollo fresco en bolsa
7	50101538-008	Lechuga fresco en mazo	Mazo	Lechuga fresco en mazo
8	50101538-021	Remolacha fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.	Remolacha fresco en bolsa
9	50101538-011	Papa fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.	Papa fresco en bolsa
10	50101538-003	Ajo ristra x 50 unidades	Ristra x 50	Ajo ristra x 50 unidades
11	50171550-007	Laurel de España	Mazo	Laurel de España fresco x mayo
12	50101538-005	Mandioca bolsa	Bolsas x 50 Kg.	Mandioca bolsa
13	50101634-008	Bolsas Naranjas	Bolsas x 100	Bolsas x 100 unidades Naranjas
14	50101634-006	Manzana roja	Caja	Manzana roja
15	50101634-002	Banana karapé	Caja	Banana karapé
LOTE 3 PANIFICADO				
1	50181903-001	Galleta con anís	Bolsas x 5 Kg.	Galleta con anís bolsas x 5 kilos
LOTE 4 LÁCTEOS				
1	50131702-014	Yogurth dietético	Potes x 140 grs.	Yogurth dietético potes x 140 grs.
2	50131702-013	Yogurth entero sachet	Sachet x 1000 cc	Yogurth entero sachet x 1.000 cc.
3	50131801-001	Queso	Envase x 10 Kg.	Queso paraguay fresco
4	50131702-011	Leche fluida	Litros	Leche fluida entera suelto o sachet
5	50131702-002	Crema de leche	Potes x 500 grs.	Crema de leche potes x 500 cc.
6	50131702-003	Leche entera	Paq. X 800 grs.	Leche entera en polvo paquete x 800 grs.
7	50131702-003	Leche descremada	Paq. X 800 grs.	Leche descremada en polvo paquete x 800 grs.
LOTE 5 VARIOS				
1	50221101-011	Poroto seco San Francisco	Paquete x 1 Kg.	Poroto seco San Francisco paquete x 1 kilo.
2	50221101-004	Locrillo	Paquete x 1 Kg.	Locrillo Bolsa x 1 kilo
3	50151513-001	Aceite comestible girasol	Litros	Aceite comestible girasol sin mescla x litros
4	50171549-001	Yerba mate	Paquete x 5 Kg.	Yerba mate
5	50161509-002	Azúcar refinada blanca	Paquete x 5 Kg.	Azúcar refinada blanca bolsas x 5 kilos
6	50192902-001	Fideo cortadito	Paquete x 5 Kg.	Fideo cortadito bolsas x 5 kilos
7	50192902-001	Fideo spaguetti	Paquete x 5 Kg.	Fideo spaguetti bolsas x 5 kilos
8	50192902-001	Fideo tallarín	Paquete x 5 Kg.	Fideo tallarín bolsas x 5 kilos

Ing. Sergio Ríos
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

9	50192902-001	Fideo tirabuzón	Paquete x 5 Kg.	Fideo tirabuzón bolsas x 5 kilos
10	50221101-001	Arroz bolsas	Paquete x 5 Kg.	Arroz bolsas x 5 kilos
11	50171830-001	Extracto de tomate	Latas x 4 kg.	Extracto de tomate latas x 4 kilos
12	50181904-001	Harina de galleta	Paquete x 5 Kg.	Harina de galleta paquete x 5 kilos
13	50221102-004	Harina de trigo	Bolsas x 50 Kg.	Harina de trigo Bolsa x 50 kilos
14	50221102-003	Harina de maíz	Bolsas x 5 Kg.	Harina de maíz bolsas x 5 kilos
15	50221001-003	Arveja	Latas x 800 gr.	Arveja en latas x 800 grs.
16	50221001-004	Choclo	Latas x 800 gr.	Choclo en latas x 800 grs.
17	50171707-002	Vinagre	Litros	Vinagre frasco x 1 litro
18	50171832-001	Mayonesa	Sachet x 500 cc.	Mayonesa sachet x 500 cc.
19	50171551-001	Salfina	Bolsas x 1 kg.	Salfina bolsa x 1 kilo
20	50221102-002	Maizena	Paq. x 500 Gr.	Maizena paquete x 500 grs.
21	50161511-001	Chocolate	Paq. x 400 Gr.	Chocolate en polvo paquete x 400 grs.
22	50131702-016	Margarina	Paq. x 500 Gr.	Margarina vegetal frsco x 500 grs.
23	50192401-006	Durazno	Lata x 800 grs.	Durazno en lata x 800 grs.
24	50201706-003	Café	Paq. X 1 kg.	Café molido paquete x 1 kilo
25	50201711-008	Té	Cajas x 50 Und.	Té en sobres cajas x 50 unidad.
26	50192401-001	Gelatina	Paq. X 140 grs.	Gelatina dietética paquete x 140 grs.
27	50171830-002	Mostaza	Sachet x 500 cc.	Mostaza sachet x 500 cc.
28	50161509-005	Edulcorante	Frasco x 500 cc	Edulcorante frasco x 500 cc.
29	50161509-004	Jugo en polvo	Sobre x 8 lts.	Jugo en polvo sobres x 8 litro
30	50131606-002	Huevo fresco	caja x 30 und.	Huevo fresco tipo 1 x docena

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. Y B.S.

ANEXO

ARROZ GRANO LARGO FINO PARBOLIZADO TIPO I

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de *Oryza Sativa L.*, que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1- Características Generales

El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Largo Fino Tipo I"; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.

2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", la Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional", Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario"
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:

1- Denominación del alimento
2- Peso Neto
3- Datos del Establecimiento elaborador
4- País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5- Lote
6- Fecha de vencimiento
7- Datos del Importador, en caso de productos importados
8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9- Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10- Información Nutricional
11- Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4. REFERENCIAS

- *Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995*
- *Código Alimentario Argentino (CAA).*

ACEITE DE GIRASOL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite de Girasol: es el aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol).

Aceite de Soja: es el aceite comestible obtenido de semilla de Glycine máxima L. Merr.

Aceite comestible mezcla de soja y algodón: es el aceite alimenticio constituido por la mezcla de aceites comestibles de soja y de algodón. Se considerará como tal aquel cuyos aceites componentes estén presentes en una proporción superior al 5%.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

2.1 Características Generales

Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos de que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación.

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

2.2. Características Organolépticas
-**Aspecto:** líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C.
-**Sabor y olor:** agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.
-**Color:** característico de cada tipo de aceite.

2.3. Características fisicoquímicas
Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicos:

2.3.1 Aceite de Girasol

Parámetro	Mínimo	Máximo
Densidad relativa a 25/4°C°	0,9100	0,9200
Índice de refacción a 40°C	1.467	1,469
Índice de yodo (Wijs):	118	145
Índice de saponificación:	188	194
Materia Insaponificable,		Máx: 1,5%
Humedad y materia volátil a 105°C,		Máx: 0,05%
Índice de peróxido, mEqOz/Kg		Máx: 10,0
Sedimento	(-)	
Reacción de Halphen	(-)	
Jabones como olato de sodio		Máx. 5mgll
Impurezas insolubles en éter de Petróleo		Max. 0,05%
Acidez expresado en ácido oleico		Max. 0,06%
Test de enfriamiento a 0		
Color (Lovibond Cubeta 133,3 mm)	Amarillo	Max. 10
	Rojo	Max. 1,2
	Azul	Max. O

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 Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

1. ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL DE ENVASE

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

- RES. MERCOSUR GMC N° 56/92. Disposiciones generales para envases y Equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

- RES. MERCOSUR GMC N° 24/04 Reglamento técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
- RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 Reglamento técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos.

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

3. REGISTROS SANITARIOS
Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y nutrición – INAN:

6.1. En caso de oferentes que sean empresas elaboradoras del aceite ofertado deberán presentar copias autenticadas del:

Registro de Establecimiento (RE N°9 vigente como elaborador de aceite.

6.2. En caso de oferentes que sean empresas fraccionadoras del aceite ofertado, deberán presentar copias autenticadas del:

Registro de Establecimiento (RE N°.) vigente como fraccionador de aceite.

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

Ing. M.A.E. Sergio Ramírez
Director General
Dirección General de Control de Productos Alimenticios
M.S.P. y B.S.

Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado.

6.3. En caso de oferentes que sean empresas importadoras del aceite ofertado, deberán presentar copias autenticadas del: Registro de Establecimiento (RE N°.) vigente

6.4. En caso de oferentes que nos sean elaboradores, importadores ni fraccionadores del aceite ofertado deberán presentar copias autenticadas de:

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

Registro Sanitario de producto alimenticio (RSPA N°.) vigente

La autorizante del fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda.

En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE N°.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

8. REFERENCIAS

- Norma de Codex para aceites vegetales especificados - Codex STAN 210 (Enmendado 2003).-
- Código Alimentario Argentino.-

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

- Norma Paraguaya NP N° 106 Aceite de soja. Especificaciones.-

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

ARVEJAS SECAS REMOJADAS EN CONSERVA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.

- Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos.
- El líquido de cobertura podrá contener Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, en cantidad tecnológicamente adecuada.

2.2. Características Organolépticas
Color: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme;
Olor y sabor: sin olores ni sabores extraños
Textura y madurez: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.

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

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

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5- REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino
- Norma del Codex para los guisantes (Arvejas) verdes en conserva- *CODEX STAN 58-1981*

Azúcar

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

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

2.2. Características Organolépticas

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

2.3. Características físico-químicas

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5- REFERENCIAS

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

CAFÉ TOSTADO MOLIDO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Café tostado, se entiende el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración obscura y aroma característicos y ha sido molido.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido.

2.2. Características Organolépticas

Aspecto: homogéneo
Olor y sabor: agradable, característico a café

2.3. Características físico-químicas

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

2.4 Características Microbiológicas

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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

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

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

4. REFERENCIAS

-Código Alimentario Argentino (CAA).

GALLETA MOLIDA

1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Con la denominación de Galleta Molida, se entienden los productos obtenidos de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.3 Generales

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 "REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7:
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA. ·"

4. REGISTRO SANITARIO

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

5. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

k. Denominación del alimento

l. Peso Neto

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Normativa de Convalidaciones
M.S.P. y B.S.

m. Datos del Establecimiento elaborador
n. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
o. Lote
p. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación
q. Datos del Importador, en caso de productos importados
r. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
s. Información Nutricional
t. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

7. REFERENCIAS

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

MOSTAZA

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1-Características Generales

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

2.2- Características Organolépticas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

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

2.4 - Características microbiológicas

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

3. ADITIVOS PERMITIDOS

Según **MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06** reglamento técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: salsas y condimentos"

4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Normativa de Operaciones
INAN - M.S.P. y B.S.

BS

5. REFERENCIAS

- *Código Alimentario Argentino* (CAA).

VINAGRE DE VINO BLANCO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano.

El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.

2.1. Características organolépticas

Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino

Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos;

Sabor: ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.

2.2. Características fisicoquímicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el

Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento *(Exceptuado para el vinagre)*
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones

5- REFERENCIAS

-*Código Alimentario Argentino*

CHOCOLATE EN POLVO

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto consistente 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.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2.1. Características organolépticas

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

2.2. Características fisicoquímicas

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

2.3- Características microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Según 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"

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- Norma del CODEX para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares - CODEX STAN 105-1981, Rev. 1-2001

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

CHOCLO O MAÍZ DULCE EN CONSERVA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del *Zea mays L o variedad saccharata* del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.
El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños.
El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.

2.1 Características Organolépticas

Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.
Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.
Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.

2.2. Características físico-químicas

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

2.3. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

REFERENCIAS

- Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981
- Código Alimentario Argentino

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Control de Alimentos
S.E.N.A.V.E.

CONCENTRADO DE TOMATE (EXTRACTO)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por "Concentrados de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

De acuerdo al contenido de ***extracto seco libre de cloruro de sodio*** se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. Puré de tomate.
2. Salsa de tomate
3. Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate
4. Concentrado doble de tomate o extracto doble de tomate
5. Concentrado triple de tomate o extracto triple de tomate
6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.
Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.
Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

2.2. Características Organolépticas

El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto.

2.3. Características físico-químicas

Los concentrados de tomate, según la clasificación a la que correspondan deberán responder al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio y a los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:
- El extracto seco libre de cloruro de sodio.

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981)

HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA CON HIERRO Y VITAMINAS

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas.
La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

2.2 Características Organolépticas
- Aspecto: polvo fino.
- Color: blanco.
- Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños.

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

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

3. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO
De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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"

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

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

Ing. M.A.E. Sergio Barros
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino (CAA)
- Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. Nº 27/2002,
- NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 – 1995).

HIERBAS AROMÁTICAS DESHIDRATADAS (HOJAS DE LAUREL)

1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

1.1. Orégano: Con los nombres de Mejorana, ***Orégano*** y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum mejorana L y sus diversas variedades.

1.2. Laurel: Con el nombre de ***Laurel***, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del Laurus nobilis L.

1.3. Coriandro, Culantro o Cilantro *(Kuratu):* Con el nombre de ***Coriandro, Culantro o Cilantro***, se entiende el fruto sano, limpio y seco del Coriandrum sativum L.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales
Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada.
El laurel debe presentarse en hojas enteras.

2.2. Características Organolépticas
Los productos deben responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños.

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

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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".

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. En todos los casos el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida y estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones

LECHE EN POLVO INSTANTÁNEA (ENTERA y DESCREMADA)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.
De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en: - Entera (mayor o igual que 26,0%).
- Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9 %)
- Descremada (menor que 1,5%).

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.
La leche en polvo ya sea entera, parcialmente descremada o descremada deberá responder a las características de leche en polvo *instantánea.*

2.2. Características Organolépticas

Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos:
Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.
Color: Blanco amarillento.
Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

2.3. Características fisicoquímicas

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

2.4. Criterios microbiológicos:

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

3. INGREDIENTES

Ingrediente obligatorio: Leche

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA

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

5. ENVASADO

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

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"
En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

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

REFERENCIAS

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

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Leche Ultrapasteurizada a la leche, homogeneizada o no, que ha sido sometida durante por lo menos 2 segundos a una temperatura mínima de 138°C mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 5°C y envasada en forma no aséptica en envases estériles y herméticamente cerrados.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
De acuerdo con su contenido de materia grasa, deberá responder a la característica de "Leche entera" (Mín. 3% de materia grasa)

2.2. Características Organolépticas

a) Aspecto: Líquido
b) Color : Blanco
c) Olor y sabor: Característicos, sin sabores ni olores extraños.

2.3. Características Fisicoquímicas

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

2.4- Características Microbiológicas

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

3- ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

El producto deberá ser envasado en envases bromatológicamente aptos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección adecuada contra la contaminación.
El producto deberá ser mantenido a continuación de ser envasado a una temperatura no superior a los 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en los medios de transporte refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa.
El producto debe ser mantenido en la boca de expendio a temperatura no superior a los 8°C, desde el momento de su recepción hasta su expendio al consumidor.

4. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a temperatura no superior a 8°c.

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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"

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase "Mantener refrigerado", especificando la temperatura mínima y la máxima
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

Ing. M.A.E. Sergio Sabrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPÍDICO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
Podrá contener:
a) Cloruro de sodio.
b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales.
La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.

2.2- Características organolépticas

Deberá cumplir las siguientes condiciones:
- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
- Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
- Será de color amarillo uniforme

2.3. Características Fisicoquímicas

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

2.4 - Características microbiológicas

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

3. ADITIVOS PERMITIDOS

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

4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

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

Ing. M.A.E. Sergio Barios
Director General
Dirección General de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:

- sabores y olores extraños;

- suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos).

No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: amarillo o dorado.
Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación

2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

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

2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

3- ENVASADO Y TRANSPORTE

El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

5. REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino

Ing. M.A.E. Sergio Ramos
Director General
Dirección Administrativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

SAL YODADA

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

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

2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas

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

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

3. Metales Pesados
Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

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

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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"

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

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

POLVO PARA PREPARA BEBIDA SIN ALCOHOL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol.
Podrán contener:
- Jugo y Pulpa de frutas deshidratadas
- Aromatizantes / Saborizantes autorizados.
- Edulcorantes nutritivos
- Edulcorantes no nutritivos aprobados por ***Resoluciones MERCOSUR.***
- Mezclas de edulcorantes nutritivos y no nutritivos.
- Vitaminas y minerales, siempre y cuando la porción de consumo no supere el 100% de la Ingesta Diaria Recomenda (IDR) de vitaminas y minerales establecida en la Resolución GMC MERCOSUR N° 46/03 "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados"

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ing. M.A.E. Sergio Ramos
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones

Según RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos – Categoría 16" Bebidas analcohólicas".

4. ROTULADO

El producto se rotulará: "Polvo para preparar bebidas sin alcohol... completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante.

En el caso de estar adicionadas de edulcorantes artificiales, deberá denominarse como "Polvo para preparar bebidas sin alcohol reducida en calorías o de bajas calorías, según corresponda.

.

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

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

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS
13. En caso de estar adicionado de edulcorantes no nutritivos, deberá consignar las concentraciones de los mismos en mg/100g o 100 cm3 de los edulcorantes no nutritivos empleados

1. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos – Categoría 16" Bebidas analcohólicas".

YERBA MATE ELABORADA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expenda y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.

2.1. **Características y organolépticas**

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

Olor: característico

Color: verde mate

Sabor: ligeramente amargo

2.2. Características fisicoquímicas

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros	Mínimos (%)	Máximos(%)
Humedad a 105°C ± 0,5°C	-	9,00
Cenizas a 550°C	-	9,00
Cenizas insolubles en HCL al 10%	-	1,50
Extracto acuoso	25,0	-
Cafeína	0,60	-
Hojas desecadas y pulverizadas	70,0	-

Dr. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Palos	-	30,0
Impurezas	-	1,00
Semilla de yerba mate	-	1,00

2.3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

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

Referencias:

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

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

m: Límite de aceptabilidad

g: gramo

UFC: Unidad Formadora de Colonia

NMP: Número más probable

3- RESIDUOS TÓXICOS

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	**Requisitos**	
Plaguicidas	Ausencia	
Aflatoxinas	**Límite máximo (µ/kg)**	
	B_1	2
	B_2	2,6
	G_1	2,6
	G_2	2,6

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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

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

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

5. REFERENCIA

- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas - Especificaciones

Ing. M.A.E. Sergio Barios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

EDULCORANTE DE MESA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares.
Podrán contener los edulcorantes no nutritivos citados a continuación: Steviol glicósidos (Esteviósido), Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo u otros que la autoridad sanitaria considere.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

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

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

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

Deberá consignar además:

13- La concentración en mg/ 100 mL de los edulcorantes no nutritivos empleados.
12-La cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar

Ing. M.A.E. Sergio Barios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- Res. GMC MERCOSUR Nº 11/06

YOGURT ENTERO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

De acuerdo con el contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un ***yogur no dietético (entero)*** cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 3,0 a 5,9 g/100g.

2- COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

2.1- Composición.

- Ingredientes obligatorios.

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

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

- Ingredientes opcionales.

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

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

Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

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

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

Cultivo de bacterias lácticas subsidiaria.

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

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

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características Organolépticas.

Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

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

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

2.2.2. Características Fisicoquímicas

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

2.2.3. Características microbiológicas.

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

3. ACONDICIONAMIENTO.

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

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

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

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

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

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

Ing. M.A.E. Sergio Bahl
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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".

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase "Mantener refrigerado" especificando la temperatura mínima y la máxima.
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

6. REFERENCIAS

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

50131702 – 009 MARGARINA (MANTECA VEGETAL)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

"Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica.

2. OTROS INGREDIENTES Y ADITIVOS

En la elaboración de la margarina queda permitido el empleo de los siguientes ingredientes: Leche y/o crema de leche, sal, azúcares (cualquier materia de carbohidrato edulcorante), proteínas comestibles adecuadas y vitaminas.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Todas las materias primas e ingredientes utilizados en su elaboración deben ser de calidad alimentaria.

2.1. Características organolépticas

La margarina debe presentarse en forma de emulsión plástica.
Olor y Sabor: característicos, sin olores y sabores extraños o rancios.
Color: color amarillento uniforme

2.2- Características fisicoquímicas

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

2.3- Características microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4- ENVASADO

La margarina deberá ser envasada en recipientes impermeables, y transportarse refrigerado, en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

Dra. M.A.E. Sergia Barrios
Dirección General
Dirección Operativa de Contratación
M.S.P. y B.S.

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

6. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar *CODEX STAN 256-2007*

QUESO PARAGUAY

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas especificas, de bacterias especificas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados.
Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen lácteo.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2.1. Características organolépticas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM "Para expresar la Indicación Cuantitativa del contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado nutricional de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"
En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del establecimiento elaborador
4. País de origen
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información nutricional

11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase "Mantener Refrigerado" especificando la temperatura mínima y máxima
12. Número de registro del producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN, MSP y BS.

1. **REFERENCIAS**

MERCOSUR/GMC/RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos.
MERCOSUR/GMC/RES N° 69/93 Requisitos microbiológicos para quesos

AJO

De primera calidad, sanos, limpios, con piel firme, seco, pesado, bien formada y desarrollada, con un tamaño adecuado, en perfecto estado de conservación en el momento de la recepción y para el consumo humano.

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas - SENAVE

LECHUGA

De primera calidad, de tamaño grande, color verde, fresca, en perfecto estado de conservación en el momento de la recepción y para el consumo humano.

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE

LOCOTE VERDE/ROJO

Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De primera calidad, fresco, en perfecto estado de conservación en el momento de la recepción y para el consumo humano.

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE

PAPA

Descripción del Producto

Enteras, sanas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidas en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%.

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

REMOLACHA

Descripción del Producto

Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesado. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduro, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE.

CEBOLLA

Enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgente, pesada. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. De primera calidad deberá estar exenta de brotes.

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE

REPOLLO

Hojas sanas, frescas, crujientes, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas, con color característico según corresponde. Libre de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE

TOMATE

Entero, sano, limpio, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgente, pesado. Bien formado y desarrollado con un tamaño adecuado. No muy maduros. De primera calidad, fresco, en perfecto estado de conservación en el momento de la recepción y para el consumo humano.

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE

ZANAHORIA

Enteras, sanas, limpias, libre de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%.

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE

ZAPALLO

Enteros, sanos, limpios en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgente, pesado. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduro, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%.

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

NARANJA

Descripción del Producto

Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Banana 120g.

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

Asimismo deberá cumplir con las condiciones de calidad establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS. Codex Stan 205 1997, Norma de Codex para el Banano (Plátano).

MANZANA ROJA

Descripción del Producto

Rojas, Peso entre 120° 150 gramos por unidad, entera, fresca, sin golpes. Además deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – (SENAVE).

HUEVO DE GALLINA

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.

Deberá ser fresco en el momento de la recepción y deberá estar en buenas condiciones de conservación.

MUSLO DE POLLO

Fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que está presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. Sin menudencia. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.

PECHUGA DE POLLO

De primera calidad, fresco, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. Sin menudencia. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio de Sanidad y Calidad Animal - SENACSA.

Ing. Sergio Barios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

CARNE MOLIDA

Deberá ser de primera calidad, limpia, fresca, que presente color, olor y consistencia característicos. Tipo exportación debe ser transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de fríos. Como mínimo 12 horas de reposo posterior al saneamiento y debe estar en buen estado de conservación. Envasados higiénica y adecuadamente.

Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.

PECETO

Deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color, olor y consistencia característicos, cortados en tiras, tipo exportación, transportados en vehículos refrigerados respetando la cadena de fríos, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Por unidad. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el servicio Nacional de Sanidad y calidad Animal – SENACSA.

PALETA

Deberá ser de primera calidad, limpia, fresca, que presente color, olor y consistencia característicos. Tipo exportación debe ser transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de fríos. Como mínimo 12 horas de reposo posterior al saneamiento y debe estar en buen estado de conservación. Envasados higiénica y adecuadamente.

Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA

TE

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie Camellia sinensis L.

El té destinado a la preparación de infusiones deberá corresponder a ***Té o té de boldo***, que es el producto obtenido mediante marchitado, enrulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en bolsitas o saquitos de material apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos:

El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.

Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té.

Deberá estar libre de substancias capaces de conferir mal olor o sabor a la infusión del té. Las bolsitas de papel, en todos sus tipos o variedades, cargadas con el té y mojadas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas.

Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destine.

El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente así como también su empaquetado, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto.

El producto no deberá contener té agotado, averiado, alterado, y no deberá estar adicionado de hojas de vegetales extraños y de cualquier otra substancia.

2.1. Características organolépticas

Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos.

2.2. Características fisicoquímicas

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

2.3- Características microbiológicas

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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

En los rótulos de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información:

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

4. REFERENCIA

- Código Alimentario Argentino

1. <u>PLAN DE ENTREGA (BIENES)</u>

Las órdenes de Entrega serán emitidas por el Administrador de Contrato, Dirección General de Desarrollo de Servicios y Redes de Salud, que figuran en el cuadro descriptivo en el punto 3. Lugar de Entrega de los Bienes, la entrega se realizaran de Lunes a Viernes en las dependencias indicadas en las Órdenes de Entrega en los horarios de 07:00 a 13:00 Hs.

2. <u>PLAZOS DE ENTREGA:</u>

Las órdenes de Entrega serán emitidas por la Dirección General de Desarrollo de Servicios y Redes de Salud, según su necesidad conforme al cronograma de entrega. El proveedor deberá hacer entrega de los bienes adjudicados dentro de los 3 (tres) días hábiles a partir de la recepción de la Orden de Entrega, la entrega se realizaran de Lunes a Viernes en las Regiones señaladas en la Orden de Entrega, en los horarios de 07:00 a 13:00 Hs.

3. <u>LUGAR DE ENTREGA DE BIENES:</u>

En las Regiones mencionadas:

Ing. Sergio Sanchez
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

DEPENDENCIAS SOLICITANTES
1° REGIÓN SANITARIA - CONCEPCIÓN
2° REGIÓN SANITARIA-SAN PEDRO
3° REGIÓN SANITARIA-CORDILLERA
4° REGIÓN SANITARIA-GUAIRA
5° REGIÓN SANITARIA-CAAGUAZÚ
6° REGIÓN SANITARIA-CAAZAPÁ
7° REGIÓN SANITARIA-ITAPÚA
8° REGIÓN SANITARIA-MISIONES
9° REGIÓN SANITARIA-PARAGUARÍ
10° REGIÓN SANITARIA- ALTO PARANÁ
12° REGIÓN SANITARIA-ÑEEMBUCÚ
13° REGIÓN SANITARIA AMAMBAY
14° REGIÓN SANITARIA-CANINDEYÚ
15° REGIÓN SANITARIA-PTE. HAYES
16° REGIÓN SANITARIA BOQUERÓN
17° REGIÓN SANITARIA-ALTO PARAGUAY
HOSPITAL REGIONAL SANTA ROSA DEL AGUARAY

4. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

La primera entrega de los bienes adjudicados será realizado conforme al siguiente detalle:

LOTE 1: CARNES: 40% de lo adjudicado.
LOTE2: FRUTAS Y VERDURAS: 40% de lo adjudicado
LOTE 3: PANIFICADOS: Según necesidad.
LOTE 4: LÁCTEOS: Según necesidad.
LOTE 5: OTROS: 50% de lo adjudicado.

Ing. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Convataciones
M.S.P. Y B.S.

Sección IV. Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

Las siguientes Condiciones Especiales del Contrato (CEC) complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC) que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 1.1(i)	El Contratante es: **MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**
CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: **NO APLICA**
CGC 7.1	Para **notificaciones,** la dirección de la Contratante será: Atención: ING. CELESTE SILVA, Coordinadora General - Sub Operativa de Contrataciones 1 Dirección: Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil Ciudad: *Asunción.-* Teléfono Fax: *223-523* Dirección electrónica: **suoc01.mspbs@gmail.com**
CGC 9.5	El mecanismo formal de resolución de conflictos será : Cualquier diferencia que surja durante la Ejecución de los Contratos regulados por esta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051/03 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato. Asimismo, cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación y cumplimiento del Contrato y que las partes no llegasen a un acuerdo, será dirimida por la Jurisdicción Civil y Comercial de los Tribunales Ordinarios de la Ciudad de Asunción, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.
CGC 11.1	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: **NO APLICA**
CGC 13.1	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. **La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:** Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula: **Pr= P x IPC1** IPC0 **Pr:** Precio Reajustado **P:** Precio adjudicado **IPC1:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. **IPC0:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. **En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.**
CGC 14.1; 14.2 y 14.3	**Las condiciones de pago serán**: El pago del Suministro objeto de la presente Licitación Pública Nacional se hará con fondos provenientes de la Ley del Presupuesto General de la Nación sujeto a la aprobación de la partida presupuestaria con FF10 Recursos ordinarios del tesoro público y FF30 Recursos institucionales, en el Programa y Subprograma correspondiente, para los Ejercicios Fiscales 2013, sujeto a la aprobación de la partida presupuestaria correspondiente. Los pagos del suministro se realizarán por (Pago Directo a Proveedores), en forma mensual de acuerdo a las entregas del suministro previstas en el Cronograma de Entregas y por los productos entregados, según nota de remisión El oferente adjudicado deberá presentar juntamente a la Giraduría de Gastos, un Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social o la Constancia de no estar inscripto, en cuyo presentar una Declaración Jurada de no poseer empleados en relación de dependencia. El pago se realizara dentro de los 60 días de la recepción de la Factura y de los artículos efectivamente entregados. La moneda de pago será en guaraníes. Estos pagos se harán en base a los precios que figuran en la Planilla de Precios. Las facturas para el pago correspondiente, deberán presentarse en la **Dirección General de Administración**

	y Finanzas en el M.S.P. Y B.S. en Avda. Silvio Pettirossi esq. Brasil
CGC 14.4	Todos los pagos se efectuarán en: **GUARANÍES**
CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es: si el pago no se realizare como se indica en las CGC 14.1; 14.2 y 14.3, el proveedor solicitara a la contratante un interés moratorio de 0.5% mensual, a ser calculado sobre el importe neto en guaraníes de la Factura en mora. Para el pago de intereses moratorios los mismos serán calculados una vez fenecido los 60 días calendario después de la aprobación de la Factura por parte de la Contratante.
CGC 15.1	NO SE OTORGARA ANTICIPO
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes.-
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 10% del valor total del contrato.-
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar a los **veintiocho (28) días** contados a partir de recibida la totalidad de los bienes, siempre que cumplan con las especificaciones de la Adjudicación.
CGC 22.2	Los productos deben estar correctamente embalados con sus logotipos y fechas de vencimientos correspondiente
CGC 23.1	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: ***NO APLICA***
CGC 24.1	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: **NO APLICA**
CGC 25.1	**Las inspecciones y pruebas serán como se indica en la Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación**
CGC 25.2	Las inspecciones y pruebas : **No Aplica**
CGC 26.1	Las multas aplicables por retraso en el suministro de los bienes y/o servicio será del 1% (un por ciento) del valor total de los bienes y/o servicios en la que se constate el retraso por cada 1(un) día. El monto máximo de las multas no deberá sobrepasar el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato. Una vez que se supere el monto de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, el Contratante podrá poner término al Contrato.
CGC 27.3	**El período de validez de la Garantía será:** Conforme a lo establecido para cada ítem en la Sección III. Suministros Requeridos, Numeral 1. Especificaciones Técnicas. **Lugar de Destino Final:** Conforme al Numeral 3 de dicha sección.
CGC 27.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: ***1* (UN) día hábil**
CGC 33.1 (a) (vi)	Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas expresamente en los Art. 57 al 60 de la Ley Nº 2.051 / 03.-

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Sección V.
Modelo de Contrato N° _____

Entre_____, domiciliada en _____, República del Paraguay, representada para este acto por_____, con Cédula de Identidad N° _____, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, República del Paraguay, representada para este acto por _____, con Cédula de Identidad N° _____, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE _____", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El presente contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones entre las partes contratantes, con relación a la **CONTRATACIÓN VÍA EXCEPCIÓN No. 22/ 2013 *"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA VARIAS REGIONES SANITARIAS DEL PAIS". PLURIANUAL.***

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato;

(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;

(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;

(d) La oferta del Proveedor;

(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

3.1. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto en el objeto del gasto específico 310 "Adquisición de Alimentos", FF 10 Recursos del Tesoro, incluidos en el Presupuesto General de la Nación, hasta la suma de Gs. _____. Llamado La validez de la contratación quedará sujeta a la aprobación de la partida presupuestaria correspondiente al ejercicio 2013.-

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° .-

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de **CONTRATACIÓN VÍA EXCEPCIÓN N° 22/2013 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA VARIAS REGIONES SANITARIAS DEL PAIS"**, convocado por el **MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**, conforme a la Resolución S.G. N° / 13 que aprueba el presente llamado. La adjudicación fue realizada por Resolución S.G. N°____/13

Ing. MAE Sergio Barios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

Nro. De Orden	Nro. De Ítem/Lote	Descripción	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Monto Total

Total: *[sumatoria]*

El monto total del presente contrato asciende a la suma de: _____

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato será al 30 de Abril de 2014, contados a partir de la firma del mismo.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección:

DEPENDENCIAS SOLICITANTES
1° REGIÓN SANITARIA - CONCEPCIÓN
2° REGIÓN SANITARIA-SAN PEDRO
3° REGIÓN SANITARIA-CORDILLERA
4° REGIÓN SANITARIA-GUAIRA
5° REGIÓN SANITARIA-CAAGUAZU
6° REGIÓN SANITARIA-CAAZAPÁ
7° REGIÓN SANITARIA-ITAPUA
8° REGIÓN SANITARIA-MISIONES
9° REGIÓN SANITARIA-PARAGUARI
10° REGIÓN SANITARIA- ALTO PARANÁ
12° REGIÓN SANITARIA-ÑEEMBUCU
13° REGIÓN SANITARIA AMAMBAY
14° REGIÓN SANITARIA-CANINDEYU
15° REGIÓN SANITARIA-PTE. HAYES
16° REGIÓN SANITARIA BOQUERÓN
17° REGIÓN SANITARIA-ALTO PARAGUAY
HOSPITAL REGIONAL SANTA ROSA DEL AGUARAY

8. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

La primera entrega de los bienes adjudicados será realizado conforme al siguiente detalle:

LOTE 1: CARNES: 40% de lo adjudicado.

Ing. M.A.E. Sergio Barios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

LOTE2: FRUTAS Y VERDURAS: 40% de lo adjudicado
LOTE 3: PANIFICADOS: Según necesidad.
LOTE 4: LÁCTEOS: Según necesidad.
LOTE 5: OTROS: 50% de lo adjudicado.

9. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: La Dirección General de Desarrollo de Servicios y Redes de Salud, según el listado visible en el punto nro. 7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES, que serán las responsables de emitir las órdenes correspondiente para la entrega respectiva, según las necesidades de la solicitante.

10. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% (Diez por ciento) del monto total del contrato.-

11. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

12. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

13. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

14. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de _____ República del Paraguay al día_____ mes_____ y año_____.

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.
Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Sección VI. Formularios

Índice de Formularios

FORMULARIO Nº 1 .....
Información sobre el Oferente .....
FORMULARIO Nº 2 .....
Información sobre los Miembros del Consorcio .....
FORMULARIO Nº 3 .....
Formulario de Oferta .....
FORMULARIO Nº 4 .....
Autorización del Fabricante .....
FORMULARIO Nº 5 .....
Garantía de Mantenimiento de Oferta .....
FORMULARIO Nº 6 .....
Declaracion Jurada .....
FORMULARIO Nº 7 .....
Declaracion Jurada .....
FORMULARIO Nº 8 .....
Garantía de Anticipo .....
FORMULARIO Nº 9 .....
Garantía de Cumplimiento de Contrato .....

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

FORMULARIO Nº 1

Información sobre el Oferente

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán substitutos.]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*

C.V.E. / No.: *22/2013*

Página _____ de _____ páginas

1. Nombre o Razón Social del Oferente *[indicar el nombre legal del Oferente]*
2. Si se trata de un Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: *[indicar el nombre legal de cada miembro del Consorcio]*
3. País donde está constituido o incorporado el Oferente en la actualidad o País donde intenta constituirse o incorporarse *[indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad]*
4. Año de constitución o incorporación del Oferente: *[indicar el año de constitución o incorporación del Oferente]*
5. Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado: [*indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado]*
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado]* Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado]* Números de teléfono y facsímile*: [indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]*
7. Se adjuntan copias de los documentos originales de: *[marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos]* ***(Documentos legales indicados en el Anexo 1)***

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General de Contrataciones
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

FORMULARIO Nº 2

Información sobre los Miembros del Consorcio

[De ser el Oferente un consorcio, el líder y cada uno de sus miembros deberán completar este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas a continuación]

Fecha: [*Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*

C.V.E. / No.: *22/2013*

Página ____ de ____ páginas

1. Nombre jurídico del Oferente *[indicar el nombre jurídico del Oferente]*
2. Nombre jurídico del miembro del Consorcio *[indicar el Nombre jurídico del miembro del Consorcio]*
3. Año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio: *[indicar el año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio]*
4. Domicilio del Consorcio: *[Domicilio del miembro del Consorcio]*
5. Información sobre el Representante Autorizado del miembro del Consorcio: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Números de teléfono y facsímile:*[indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado del miembro del Consorcio]*
6. Copias adjuntas de documentos originales de: *[marcar la(s) casillas(s) de los documentos adjuntos]* (Documentos legales indicados en el Anexo I).

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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: _____

C.V.E. / No.: 22/2013

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:**

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

PLANILLA DE PRECIOS

Item	Código de Catálogo	Descripción	Presentación	Marca	Procedencia	U.M.	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (con IVA)	Precio Total (con IVA)
LOTE 1 CARNES										-
1	50112001-018	Carne molida	Envase x 10 Kg.			Kilos	3.100			-
2	50112001-012	Paleta vacuna	Envase x 10 Kg.			Kilos	5.300			-
3	50112001-008	Peceto vacuno	Envase x 10 Kg.			Kilos	1.500			-
4	50111510-001	Muslo de pollo	Bolsa x 10 a 12 Kilos			Kilos	3.750			-
5	50111510-003	Pechuga de pollo	Bolsa x 10 a 12 Kilos			Kilos	3.750			-
LOTE 2 FRUTAS Y VERDURAS										-
1	50101538-023	Tomate fresco en caja	Caja x 20 Kg.			Kilos	5.150			-
2	50101538-009	Locote fresco en bolsa	Bolsas x 20 Kg.			Kilos	3.800			-
3	50101538-018	Cebolla fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.			Kilos	5.200			-
4	50101538-024	Zanahoria fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.			Kilos	4.500			-
5	50101538-025	Zapallo fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.			Kilos	5.900			-
6	50101538-022	Repollo fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.			Kilos	350			-
7	50101538-008	Lechuga fresco en mazo	Mazo			Unidad	500			-
8	50101538-021	Remolacha fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.			Kilos	320			-
9	50101538-011	Papa fresco en bolsa	Caja x 20 Kg.			Kilos	5.200			-
10	50101538-003	Ajo ristra x 50 unidades	Ristra x 50			Unidad	90			-
11	50171550-007	Laurel de España	Mazo			Unidad	36			-
12	50101538-005	Mandica bolsa	Bolsas x 50 Kg.			Kilos	4.900			-
13	50101634-008	Bolsas Naranjas	Bolsas x 100			Bolsas	250			-
14	50101634-006	Manzana roja	Caja			Unidad	5.975			-
15	50101634-002	Banana karapé	Caja			Docena	5.200			-
LOTE 3 PANIFICADO										-
1	50181903-001	Galleta con anís	Bolsas x 5 Kg.			Kilos	1.200			-

Ing. M.A.E. Sorolo Pereira
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Item	Código de Catálogo	Descripción	Presentación	Marca	Procedencia	U.M.	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (con IVA)	Precio Total (con IVA)
LOTE 4 LACTEOS										-
1	50131702-014	Yogurth dietético	Potes x 140 grs.			Unidad	2.700			-
2	50131702-013	Yogurth entero sachet	Sachet x 1000 cc			Litros	1.900			-
3	50131801-001	Queso	Envase x 10 Kg.			Kilos	1.800			-
4	50131702-011	Leche fluida	Litros			Litros	70.000			-
5	50131702-002	Crema de leche	Potes x 500 grs.			Unidad	1.300			-
6	50131702-003	Leche entera	Paq. X 800 grs.			Unidad	250			-
7	50131702-003	Leche descremada	Paq. X 800 grs.			Unidad	250			-
LOTE 5 VARIOS										-
1	50221101-011	Poroto seco San Francisco	Paquete x 1 Kg.			Kilos	395			-
2	50221101-004	Locrillo	Paquete x 1 Kg.			Kilos	395			-
3	50151513-001	Aceite comestible girasol	Litros			Litros	5.383			-
4	50171549-001	Yerba mate	Paquete x 5 Kg.			Kilos	350			-
5	50161509-002	Azúcar refinada blanca	Paquete x 5 Kg.			Kilos	1.700			-
6	50192902-001	Fideo cortadito	Paquete x 5 Kg.			Kilos	233			-
7	50192902-001	Fideo spaguetti	Paquete x 5 Kg.			Kilos	233			-
8	50192902-001	Fideo tallarín	Paquete x 5 Kg.			Kilos	233			-
9	50192902-001	Fideo tirabuzón	Paquete x 5 Kg.			Kilos	233			-
10	50221101-001	Arroz bolsas	Paquete x 5 Kg.			Kilos	1.489			-
11	50171830-001	Extracto de tomate	Latas x 4 kg.			Unidad	350			-
12	50181904-001	Harina de galleta	Paquete x 5 Kg.			Kilos	144			-
13	50221102-004	Harina de trigo	Bolsas x 50 Kg.			Kilos	36			-
14	50221102-003	Harina de maíz	Bolsas x 5 Kg.			Kilos	215			-
15	50221001-003	Arveja	Latas x 800 gr.			Unidad	987			-
16	50221001-004	Choclo	Latas x 800 gr.			Unidad	987			-
17	50171707-002	Vinagre	Litros			Litros	287			-
18	50171832-001	Mayonesa	Sachet x 500 cc.			Unidad	179			-
19	50171551-001	Salfina	Bolsas x 1 kg.			Kilos	287			-
20	50221102-002	Maizena	Paq. x 500 Gr.			Unidad	90			-
21	50161511-001	Chocolate	Paq. x 400 Gr.			Unidad	36			-
22	50131702-016	Margarina	Paq. x 500 Gr.			Unidad	36			-
23	50192401-006	Durazno	Lata x 800 grs.			Unidad	1.184			-

Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Item	Código de Catálogo	Descripción	Presentación	Marca	Procedencia	U.M.	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (con IVA)	Precio Total (con IVA)
LOTE 5 VARIOS										-
24	50201706-003	Café	Paq. X 1 kg.			Kilos	50			-
25	50201711-008	Té	Cajas x 50 Und.			Unidad	36			-
26	50192401-001	Gelatina	Paq. X 140 grs.			Unidad	90			-
27	50171830-002	Mostaza	Sachet x 500 cc.			Unidad	36			-
28	50161509-005	Edulcorante	Frasco x 500 cc			Unidad	54			-
29	50161509-004	Jugo en polvo	Sobre x 8 lts.			Unidad	1.184			-
30	50131606-002	Huevo fresco	caja x 30 und.			Docena	2.200			-
TOTAL DE LOS LOTES 1, 2, 3, 4 Y 5										

[Las columnas de marca y procedencia no serán utilizadas en los casos de prestación de servicios y en caso de ser completadas por el Oferente no será considerada como motivo de invalidez de la oferta]

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]*

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Ejecutiva de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

FORMULARIO Nº 4

Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor.
NO APLICA

[El Oferente solicitará al Fabricante, Representante o Distribuidor que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membrete del otorgante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan al Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así se establece en los ***DDL****.]*

[Este Formulario podrá ser reemplazado por la documentación que pruebe fehacientemente que el Oferente es Representante o Distribuidor de la marca del bien ofertado]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de presentación de la oferta]*

C.V.E. / No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

A: [*indicar el nombre completo del Convocante]*

POR CUANTO

Nosotros *[nombre completo del fabricante]*, como fabricantes oficiales de *[indique el nombre de los bienes fabricados]*, con fábricas ubicadas en *[indique la dirección completa de las fábricas]* mediante el presente instrumento autorizamos a *[indicar el nombre y dirección del Oferente]* a presentar una oferta con el propósito de suministrar los siguientes bienes de fabricación nuestra *[nombre y breve descripción de los bienes]*, y a posteriormente firmar el contrato.

Cuando existan servicios conexos como parte del contrato, reconocemos que *[indique el nombre del Oferente]* cuenta con la capacidad para llevarlos a cabo.

Por este medio extendemos nuestro aval y plena garantía, conforme a la cláusula 27 de las Condiciones Generales del Contrato, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma: _____

[firma del(los) representante(s) autorizado(s) del fabricante]

Nombre: *[indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]*

Cargo: *[indicar cargo]*

Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

Fechado en el día _____ de _____de 200__ *[fecha de la firma*

Ing. M.A.E. Sergio Ramos
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

FORMULARIO Nº 5

Garantía de Mantenimiento de Oferta

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____

C.V.E. No.:_____

A: _____ *[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO_____, en lo sucesivo denominado "el Oferente" ha presentado su oferta de fecha _____ para la CVE _____ No. _____ para el suministro de_____ _____en lo sucesivo denominada "la Oferta".

POR LA PRESENTE dejamos constancia que _____de _____ con domicilio legal en _____ _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), hemos contraído una obligación con _____(en lo sucesivo denominado "la Convocante") por la suma de _____, que el Garante, sus sucesores o cesionarios pagarán a la Convocante. Otorgada y firmada por el Garante el día _____ de _____ de _____.

Esta Garantía será ejecutada en los siguientes casos:

a. Si un Oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas indicado por dicho Oferente en la Presentación de Oferta;
b. Si no acepta la corrección del precio de su oferta, de conformidad con la Sub-cláusula 30.4 de la Sección I, Instrucciones a los Oferentes (IAO); o
c. Si el adjudicatario no proceda, por causa imputable al mismo a:
   i. Firmar el contrato de conformidad con la cláusula 41 de las Instrucciones a los Oferentes; o
   ii. Suministrar la garantía de cumplimiento de contrato de conformidad con la cláusula 42 las Instrucciones a los Oferentes;
   iii. Presentar los certificados expedidos por las autoridades competentes que le sean requeridos por la Convocante para comprobar que no se encuentra comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar con el Estado, conforme al artículo 40 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y de acuerdo al artículo 47 del Decreto Reglamentario N° 21909/03 y su modificación, el Decreto N° 5174/05.
d. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas; o
e. si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas

El Garante se obliga a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma que le es adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo indicado en la cláusula 20.2 (e) de las **DDL**, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Nombre _____ En calidad de_____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

_____

El día _____ del mes de _____ de _____.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

FORMULARIO Nº 6

DECLARACIÓN JURADA

DE NO ENCONTRARSE COMPRENDIDO EN LAS INHABILIDADES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 40 Y DE INTEGRIDAD ESTABLECIDA EN EL ARTICULO 20, INCISO "W", AMBOS DE LA LEY 2051/03 de CONTRATACIONES PUBLICAS

Fecha: _____

Proceso de Contratación: Modalidad:

Descripción del llamado:

ID (Portal):

A la Convocante:

_____

Yo/Nosotros, quien suscribe/n, declaro/amos Bajo Fe de Juramento que, no me/nos encuentro/encontramos comprendido/s en ninguna de las inhabilidades previstas por el Artículo 40 de la Ley N° 2.051/03 para presentar propuestas y/o contratar con el Estado Paraguayo en general, y con esta Convocante en particular y al proceso de contratación arriba individualizado.-

Asimismo, declaro/amos Bajo Fe de Juramento, que me/nos abstengo/abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la 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 pudiera/n otorgarme/nos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.-

Asumo/imos el compromiso de comunicar por medios fehacientes a la Entidad 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.-

La presente declaración jurada, la hago/hacemos, en los términos y condiciones del Artículo 47 del Decreto Reglamentario N° 21.909/03 y el artículo 20, inciso "W", de la Ley 2051/03, de "Contrataciones Públicas". Así mismo, declaro conocer y aceptar el contenido y las disposiciones de la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.-

Firma El/los Oferente/s Aclaración de Firma/s

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

FORMULARIO Nº 7

DECLARACIÓN JURADA

POR LA QUE EL OFERENTE GARANTIZA QUE NO SE ENCUENTRA INVOLUCRADO EN PRÁCTICAS QUE VIOLEN LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REFERENTES AL TRABAJO INFANTIL, ESTIPULADOS EN LA CONSTITUCIÓN NACIONAL, LOS CONVENIOS 138 Y 182 DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO (OIT), EL CÓDIGO DEL TRABAJO, EL CÓDIGO DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA, DEMÁS LEYES Y NORMATIVAS VIGENTES EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY.

Asunción, __ de_____ de 201_

Señores

.....

Presente

REF.: **(Descripción del llamado).....**

ID: (Portal Contrataciones Públicas).....

De mi/nuestra consideración:

La empresa....., con RUC....., en su calidad de oferente del llamado de referencia, por medio de su/s representante/s legal/es....., con cédula/s de identidad Nº....., formula la presente DECLARACIÓN BAJO FE DE JURAMENTO:

2. QUE no emplea/mos a niños, niñas y adolescentes en tipos de labores consideradas como trabajos prohibidos y en particular "TRABAJO INFANTIL PELIGROSO" de conformidad a lo dispuesto en el Art. 125 del Código del Trabajo, el Art. 54 del Código de la Niñez y la Adolescencia y el Decreto Nº 4951/05 que reglamenta la Ley 1657/01.
3. QUE, en caso de tomar conocimiento de alguna conducta que se aparte de las disposiciones citadas precedentemente y que involucre a nuestros proveedores de bienes y servicios que componen la cadena de producción y comercialización de lo ofertado, denunciare/mos ese hecho ante la instancia pertinente, de conformidad a lo dispuesto en el Artículo 5 del Código de la Niñez y la Adolescencia.
4. QUE en el caso de que emplee/mos adolescentes lo haremos de conformidad a lo que establece el Código del Trabajo y el Código de la Niñez y de la Adolescencia, y sus disposiciones concordantes y complementarias, salvaguardando todos los derechos y garantías del mismo y teniendo presente las obligaciones que como empleador/es me/nos competen.

RECONOCEMOS QUE cualquier violación a esta Declaración facultará a la Convocante a descalificarnos durante la etapa de evaluación de ofertas y/o rescindir el contrato respectivo cualquiera sea su etapa de ejecución, de conformidad a la forma establecida en el artículo 59 de la Ley 2051/03. En estos casos reconozco que no tendré derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna y seré pasible de la aplicación del procedimiento para imposición de sanciones previsto en la ley 2051/03, independientemente de las demás responsabilidades que me pudieran generar.

Atentamente,

_____

Firma: El/los Oferente/s Aclaración de Firma/s

( ) En el caso de que emplee/mos adolescentes trabajadores/as entre 14 y 17 años, adjunto/amos copia del Registro del Adolescente Trabajador/a, de conformidad a lo que establece 55 del Código de la Niñez y la Adolescencia.

El presente texto no podrá ser modificado ni alterado, siendo de **Carácter Formal** su presentación.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director Carrera
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

FORMULARIO Nº 8

Garantía de Anticipo (NO APLICA)

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____

C.V.E. No.: _____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

De acuerdo con lo establecido en el Contrato, en relación con pagos de anticipos, _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") suministrará al Contratante una garantía _____, para asegurar el fiel cumplimiento de las obligaciones del Contrato, por la suma de _____ _____.

Nosotros los suscritos _____, de _____, con domicilio legal en _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), en cumplimiento de instrucciones recibidas del Proveedor, nos obligamos incondicional e irrevocablemente a garantizar, en calidad de obligados principales y no como simple fiadores, a pagar al Contratante, contra su solicitud y sin derecho a objeción alguna de nuestras partes y sin que la Contratante tenga que presentar primero una reclamación ante el Proveedor, una suma que no excederá de _____.

Esta garantía permanecerá válida y en pleno vigor desde la fecha en que el Proveedor reciba el anticipo en virtud del Contrato hasta el día _____ de _____ de _____.

Nombre _____

En calidad de_____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

El día _____ del mes de _____ de_____.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

FORMULARIO Nº 9

Garantía de Cumplimiento de Contrato

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____
C.V.E. No.: _____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") se ha obligado, en virtud del Contrato Nº _____ de fecha _____ de _____ de _____ a suministrar _____ (en lo sucesivo denominado "el Contrato").

Y POR CUANTO se ha convenido en dicho Contrato que el Proveedor le suministrará una garantía _____ emitida a su favor por un garante de prestigio por la suma ahí establecida con el objeto de garantizar el fiel cumplimiento por parte del Proveedor de todas las obligaciones que le competen en virtud del Contrato.

Y POR CUANTO los suscritos _____ de _____, con domicilio legal en _____ _____, (en lo sucesivo denominados "el Garante"), hemos convenido en proporcionar al Proveedor una garantía en beneficio de la Contratante.

DECLARAMOS mediante la presente nuestra calidad de Garantes a nombre del Proveedor y a favor de la Contratante, por un monto máximo de _____ _____ y nos obligamos a pagar al Contratante, contra su solicitud escrita, en que se afirme que el Proveedor no ha cumplido con alguna obligación establecida en el Contrato, sin argumentaciones ni objeciones, cualquier suma o sumas dentro de los límites de _____, sin necesidad de que la Contratante pruebe o acredite la causa o razones que sustentan la reclamación de la suma o sumas indicadas.

Esta garantía es válida hasta el _____del mes de _____ de_____.

Nombre _____
En calidad de _____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____
El día _____ del mes de _____ de _____.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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 Oferentes Individuales. Personas Físicas.		
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia 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.*		
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. *		
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.		
Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.		
Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.		

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

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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.		
Fotocopia autenticada de la declaración de 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.		

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: f. 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 g. 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 adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.		
Planilla de Especificaciones Técnicas - Pag. 9 al Pag. 14		

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 las Instrucciones a los Oferentes.		
Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que el Oferente se halla calificado para ejecutar el contrato: a) Balance General de 3 (tres) años **(2010 – 2011-2012)** y estados financieros de Conformidad a la Resolución de la SET Nº.173/04. b) Certificado de cumplimiento Tributario de conformidad al inc. c) del art. 14 de la Ley 125/91. **<u>Los Oferentes deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta:</u>** 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". 2 - Calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente. 3 - Declaración Jurada de que acepta y está de acuerdo con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones.		

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

4 - Declaración Jurada por la que el Oferente garantiza que no se encuentra involucrado en prácticas que violen los Derechos de los Niños/as y Adolescentes referentes al Trabajo Infantil, estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la bajo (OIT), EL Código del Trabajo, el código de la Niñez y la Adolescencias, y demás leyes y Normativas vigentes en la República del Paraguay, de conformidad a la Resolución DNCP Nº 941/10. 5 - Patente Municipal al día del Municipio en el cual tributa o fija su domicilio Comercial, vigente. 6 - Declaración de que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y Condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrán ser negociadas. 7 - Declaración Jurada de que cuentan con solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad se encuentra vinculada con el tipo de bienes que oferta. 8 - Declaración Jurada manifestando no encontrarse en incumplimiento en la Ejecución de contratos suscritos con el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, ya fuesen con anterioridad a la fecha de inicio de la presente licitación y en año 2011 o durante el curso de la misma, en el rubro específico de **alimentos.** **Experiencia y Capacidad Técnica** El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia: ➢ Facturas, ➢ Actas de recepción definitiva, ➢ Copia de contratos de los últimos 2 años, por un monto acumulado equivalente al 25% del monto de la oferta, ➢ Documentación que acredite un desempeño satisfactorio.		
I) Cualquier otro documento adicional requerido.		
- Todos los productos ofertados deberán reunir las Características Técnicas y Normas exigida por el Ministerio de Industria y Comercio, el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y Ordenanzas Municipales para la Distribución y venta de alimentos al Consumidor. - Cada producto deberá contar con el registro Sanitario de Productos Alimenticios (RSPA) o Registro de establecimiento para su oferta, conforme a los exigidos en el Reglamento Técnico RT-26/03 rotulado de alimentos envasados para el MERCOSUR. - Certificado Fitosanitario de Producción de la Dirección de Defensa Vegetal del Ministerio de Agricultura y Ganadería (solo para importador y/o exportador de productos o sub-productos de origen vegetal).- - Presentación de la certificación del INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización) por cada uno de los Ítems a ser ofertados de que los mismos son aptos para consumo humano es un requisito indispensable para la evaluación de la oferta.-		

***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.

Ing. M.P.E. Sergio Barios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

ANEXO N° II

DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

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

1.	**Personas Físicas / Jurídicas**
a)	Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
b)	Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
c)	Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
d)	En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

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

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

Ing. M.ª E. Garcia Zarros
Director General
Dirección General de Contrataciones
M.S.P. y B.S.