L.P.N. No. 03/2014

CONTRATO Nº 28/2014

EL CASTILLO S.A. RUC N° 80015104-6

INDICE

1	Objeto.-	2
2	Documentos Integrantes del Contrato.-	2
3	Identificación del Crédito Presupuestario para cubrir el compromiso derivado del contrato.-	2
4	Procedimiento de Contratación.-	3
5	Precio Unitario y el Importe Total a pagar por los bienes y/o servicios.-	3
6	Vigencia del contrato.-	6
7	Plazo, lugar y condiciones de la provisión de bienes.-	6
8	Administración del Contrato.-	7
9	Forma y Términos para Garantizar el Cumplimiento del Contrato.-	7
10	Multas.-	7
11	Causales y procedimientos para suspender Temporalmente, dar por Terminado Anticipadamente o Rescindir el Contrato.-	7
12	Solución de Controversias.-	7
13	Anulación de la Adjudicación por parte de la D.N.C.P.-	7

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Contrato

Entre **EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, Republica del Paraguay, representada para este acto por el **Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme,** con C.I. N° 981.828, Director General de la Dirección General de Administración y Finanzas, nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 17 de fecha 16 de agosto de 2.013, y, el **Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn,** con Cédula de Identidad Nº 1.751.749, Director General de la Dirección General Operativa de Contrataciones, designado por Resolución S.G. N° 38 de fecha 23 de agosto de 2.013, facultados a suscribir el presente contrato por Resolución D.G.O.C. N° 927 de fecha 11 de Septiembre de 2.014, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma **EL CASTILLO S.A.** con **R.U.C. Nº 80015104-6** domiciliada en Defensores del Chaco y Pykasu, Mercado de Abasto – Bloque "B" Locales Nº 04 y 05 de la ciudad de Asunción, representada para este acto por el **Sr. Edgardo Emiliano Gil Rodríguez**, con Cédula de Identidad Nº 2.370.440, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE SERVICIO", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El objeto del presente contrato es el suministro de los bienes cuyas características y cantidades se describen en la Planilla de Precios y en las Especificaciones Técnicas que están incluidas en la Sección III - Suministros Requeridos – del Pliego de Bases y Condiciones del llamado de referencia.-

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.

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Depto	Monto
2014	2	3	6	0	310	10	1	99	900.000.000.-
2015	2	3	6	0	310	10	1	99	1.259.222.400.-

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 278.786.-

EL CASTILLO S.A.

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Pública Nacional N° 03/2014 convocado por la Sub Unidad Operativa de Contratación (S4) del Hospital Nacional de Itauguá. La adjudicación fue realizada según acto administrativo, Resolución D.G.O.C. N° 927/2014 de fecha 11 de Septiembre de 2.014 y rectificada parcialmente en su Art. 1° por Resolución D.O.C. N° 1.067 de fecha 10 de octubre de 2.014.-

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

Ítem	Código Catálogo	Descripción	Marca del producto	Procedencia	Presentación	Relación de Medida	Unidad	Cantidad	Precio Unitario (IVA INCLUIDO)	Precio Total
1	50151513-001	Aceite 100% de girasol	MIRASOL	NACIONAL	Unidad	1	Litros	1.100	7.980	8.778.000
5	50101542-002	Almidón de mandioca, refinado.	PRIMICIA	NACIONAL	Paquete	1	Kilo	45	5.815	261.675
6	50221101-001	Arroz entero, glaseado al 90%, tipo 1.-	PRIMICIA	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	10.000	3.795	37.950.000
7	50221001-003	Arveja, en conserva.-	PRIMICIA	NACIONAL	Lata	300	gramos	1.150	2.380	2.737.000
9	50161509-002	Azúcar blanca refinada.	AZUKITA	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	2.000	3.860	7.720.000
10	50201706-003	Café tostado molido.	BELEN	NACIONAL	Paquete	1000	gramos	100	34.750	3.475.000
12	50131702-002	Crema de leche	TREBOL	NACIONAL	Sachet	1	Litros	500	10.080	5.040.000
13	50161511-006	Dulce de durazno	PRIMICIA	GRIEGA	Lata	820	Gramos	500	9.000	4.500.000
14	50161511-003	Dulce de Leche	TREBOL	NACIONAL	Frasco	1000	gramos	450	14.560	6.552.000
22	50221102-003	Harina de maíz fresca.	GRANOPAR	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	5.000	4.700	23.500.000
28	50101717-001	Lentejas seca	PRIMICIA	NACIONAL	Paquete	1	Kilo	2.000	6.800	13.600.000
29	50181709-001	Levadura fresca en panes.	PARALEVA	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	1.075	7.900	8.492.500
30	50221101-004	Locrillo	PRIMICIA	NACIONAL	Paquete	1	Kilo	550	5.200	2.860.000
32	50171832-001	Mayonesa	FANACOA	ARGENTINA	Sachet	1000	gramos	1.000	11.400	11.400.000
34	50181709-003	Polvo para Hornear	HONORA	NACIONAL	Paquete	1000	gramos	47	14.000	658.000
37	50131802-007	Queso para sandwich, tipo Danbo.	TREBOL	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	300	42.000	12.600.000
38	50131801-001	Queso tipo Paraguay	TREBOL	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	1.600	28.000	44.800.000

EL CASTILLO S.A

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

40	50181709-002	Sostenedor de Punto para panadería.	HONORA	NACIONAL	Paquete	1	Unidad	50	13.000	650.000
42	50171550-003	Vainilla Liquida	HONORA	NACIONAL	Frasco	1	Litros	35	21.500	752.500
44	50171549-001	Yerba Mate.	INDEGA	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	800	9.700	7.760.000
46	50131702-013	Yogurt entero saborizado.	TREBOL	NACIONAL	Sachet	1	Litros	1.500	5.750	8.625.000
47	51212011-002	Anís común	PRIMICIA	NACIONAL	Unidad	1	Kilos	100	36.150	3.615.000
48	50171550-001	Canela	PRIMICIA	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	20	30.390	607.800
49	50171550-005	Comino molido	PRIMICIA	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	10	29.187	291.870
50	50171550-016	Curry	PRIMICIA	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	60	54.640	3.278.400
53	50171550-004	Nuez moscada	PRIMICIA	NACIONAL	Unidad	1	Kilo	40	220.750	8.830.000
54	50171550-009	Orégano seco.-	PRIMICIA	NACIONAL	unidad	1	Kilo	120	51.950	6.234.000
56	50171831-001	Salsa de Soja.-	PRIMICIA	NACIONAL	Frasco	1	Litros	120	6.300	756.000
TOTAL ADJUDICADO										**236.324.745**

El monto total del presente contrato asciende a la suma de **Gs. 236.324.745.- (Doscientos treinta y seis millones, trescientos veinticuatro mil, setecientos cuarenta y cinco guaranies).-**

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).-

El Banco y Número de cuenta, del Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria es en el **SUDAMERIS BANK S.A.E.C.A. Cuenta Corriente en Guaranies y Caja de Ahorro en guaranies N° 24-382853.**

El crédito en cuenta bancaria del proveedor, y/o la nota de crédito bancaria, constituirán suficiente respaldo documental de pago y/o cancelación de la factura crédito del proveedor, realizado a través de transferencia vía red bancaria.-

Sección III – Suministros Requeridos del P.B.C.

1- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los Bienes deberán cumplir con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:

1.1. Requisito General:

Todos los productos citados más abajo 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.

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Cada producto deberá contar con el Registro Sanitario de Alimentos para pacientes y personal de guardia. (RSPA) o Registro de establecimiento para su oferta, conforme a los exigidos en el Reglamento Técnico RT-26/03 rotulados de alimentos envasados para el MERCOSUR.-

1.2. ENVASE

Todos los productos deberán estar contenidos en envases aptos para estar en contacto con alimentos; que confieran protección contra la contaminación del producto, y salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, con tapa o cierre inviolables y deberán cumplir con la Resolución **MERCOSUR GMC 03/92** "Reglamento Técnico de criterios generales de envases y equipamientos alimentarios", vigente.-

El envase contenedor de los alimentos, en los casos que se aplique, deberá ser de material resistente al peso contenido en ella, que no permita el deterioro del envase individual, resistente al apilamiento según indicaciones del fabricante, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.-

1.3. 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 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 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 Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

1.4. DE LOS VENCIMIENTOS

Los vencimientos de los productos deberán estar consignados en los envases de manera clara y visible, día, mes y año.

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

1.5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR ÍTEM

ACEITE DE GIRASOL.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

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

2.2. Características Organolépticas

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

2.3. Características fisicoquímicas

Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología
Densidad relativa a 25ºC/25ºC	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40ºC	1,467	1,467	AOCS Cc7-25
Índice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd1-25
Indice de Saponificación	188	194	AOCS Cd3-25
Materia Insaponificable		Máx 1,5%	AOCS –Ca 6ª-40
Humedad y materia volátil a 105ºC		Máx: 0,05%	AOCS Ca 2B-38
Índice de Peróxido, mEqo2/Kg		Máx: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo		0,03%	AOCS Ca 3ª-46
Reacción de Halphen	(-)		AOCS CB 1-25
Jabones como oleato de sodio.		Máx: 5mg/l	AOCS Cc 17-95
Acidez expresado en ácido oleico.		Máx: 0,06%	AOCS Ca 5ª-40
Test de enfriamiento a 0ºC.	Min: 5,5Hs		AOCS Cc 11-53
Color (Lovibonb Cubeta 133,3mm).	Amarillo	Máx: 15	AOCS Cc 13B-45
	Rojo	Máx: 1,5	
	Azul	Máx: 0	

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Barrios
Director General
Dirección de Compras y Contrataciones

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL MATERIAL

Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas y organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur N' 03/92 "Criterios Generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET) y
polietileno de alta densidad (PEAD), con tapa y deberán cumplir 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" 2404: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

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

5. CONTENIDOS NETOS

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

6. REGISTROS SANITARIOS

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

a) En caso de oferentes que sean **EMPRESAS ELABORADORAS** del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de:
- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

b) En caso de empresas que sean **FRACCIONADORAS DEL ACEITE OFERTADO** deberán presentar copias simples pero legibles de:
- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite
- Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.
- Autorización del Fabricante

c) En caso de oferentes que sean **EMPRESAS IMPORTADORAS** del aceite ofertado, deberán presentar copias simples de:
- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

EL CASTILLO S.A.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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

d) En caso de oferentes que no sean **ELABORADORES, IMPORTADORES NI FRACCIONADORES** del aceite ofertado deberán presentar fotocopia simple pero legible de:

- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda. No se aceptarán registro en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.
- Autorización del Fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente a ofertar los productos por ellos fabricados, importados o fraccionados, según corresponda.
- En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RENo.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el Certificado de Origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino.

7 -Especificaciones Del Rotulado General Y Nutricional

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 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:

13. Denominación del alimento
14. Peso Neto
15. Datos del Establecimiento elaborador
16. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
17. Lote
18. Lista de ingredientes
19. Fecha de vencimiento
20. Datos del Importador, en caso de productos importados
21. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
22. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
23. Información Nutricional
24. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
25. Asimismo, se incluirá a efectos de evitar el desvío de los fines para los cuales fueron adquiridos, la siguiente leyenda "ADQUIRIDO POR EL ESTADO PARAGUAYO. PROHIBIDA SU COMERCIALIZACIÓN.

8. REFERENCIAS

- Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 23-1981 (Rv. 1-1989)
- Código Alimentario Argentino

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación al momento de la entrega en el depósito: ***Bidones x 5 litros.***

EL CASTILLO S.A

Ing. M. Sergio Barrios
Director General
Dirección General de Contratación
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

ALMIDÓN DE MANDIOCA

Características: Producto en polvo obtenido de las raíces de la mandioca, el cual se extrae por proceso físico mecánico y secado en forma natural, libres de impurezas, productos terrosas, parásitos y no hallarse alterados, averiados o germentados.
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
Presentación: Paquete de 1 kilo.

ARROZ

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

ARVEJA

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

EL CASTILLO S.A

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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. Referencias

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

Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.
Presentación: Latas entre 200 a 300 gramos.

AZÚCAR BLANCA REFINADA.

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. REFERENCIAS

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

*Vencimiento: **Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción***

***Presentación**: Bolsa de 5 kilogramos.*

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 oscura y aroma característicos y ha sido molido.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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, molido.
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
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. REFERENCIAS
-Código Alimentario Argentino (CAA).
Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.
Presentación: Paquete de 900 a 1000 kilogramos.

CREMA DE LECHE

Descripción: crema de leche, 30 a 40 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda "mantenga refrigerado" si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión "con espesantes y/o estabilizantes permitidos" en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes.
Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío
Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.
Presentación: Sachet de 1 litro

DURAZNO EN ALMIBAR

1. Durazno en almíbar
Descripción: producto alimenticio preparado con Durazno en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sea enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.-
Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Envase: Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación
Presentación: Lata de 800 a 900 gramos

EL CASTILLO S.A.

Lic. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
Sub-Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

DULCE DE LECHE

Descripción: producto alimenticio preparado con Durazno en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sea enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.-
Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Envase: Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación
Presentación: Frasco de 900 a 1000 gramos.

HARINA DE MAIZ PRECOCIDA

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.
2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES
El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:
- sabores y olores extraños;
- suciedad (impurezas de origen animal, incluídos insectos).
No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.
2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS
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 MICROBIOLOGICAS
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.
3- ENVASADO Y TRANSPORTE
El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.
4. 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"

CASTILLO S.A.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:
Denominación del alimento
Peso Neto
Datos del Establecimiento elaborador
País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
Lote
Fecha de vencimiento
Condiciones de conservación
Datos del Importador, en caso de productos importados
Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
Información Nutricional
Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

5. REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino

Presentación Bolsa por 5 kilos.

LENTEJAS

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

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

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

Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.

Presentación en la entrega en el Depósito: Paquetes de 1 kilo

LEVADURA FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Levadura para panificación es el producto obtenido de la propagación industrial de levaduras del género Saccharomyces en medios de cultivos adecuados.

La levadura deberá presentarse en forma prensada o filtrada, que corresponde a la levadura que ha sido centrifugada, prensada o filtrada, de manera que su humedad no sea mayor de 75% en peso.

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin presencia de sustancias extrañas. Debe estar constituida por células en su mayor parte vivas.

2.2 Características Organolépticas

Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor su¡ generis.

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

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

Vencimiento del producto: Mínimo 90 dias desde el momento de la recepción.

Presentación en la entrega en el Depósito: Caja de cartón de 10 kilos como mínimo

LOCRO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Con el nombre de locro se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (blanco).

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de insectos o partes de insectos y de sustancias extrañas al maíz.

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

3. REFERENCIAS: Código Alimentario Argentino

4. Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

5. Presentación en la entrega en Depósito: Paquete por 1 kilo.

MAYONESA

MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPÍDICO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

a) Cloruro de sodio.

b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

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

La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.

2.2- Características organolépticas

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

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

2.3. Características Fisicoquímicas

EL CASTILLO S.A.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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

2.4 - Características microbiológicas

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

3. ADITIVOS PERMITIDOS

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

4- 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.

Página 49

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"

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

POLVO DE HORNEAR

1- Descripción Del Producto

Con la denominación de Polvos para hornear o Levadura química, se entienden las preparaciones destinadas a producir el levantamiento de la masa elaborada con harina, agua, leche u otras sustancias agregadas, ya sea por la sola acción del calor o la de ésta y la acción recíproca de sus componentes debido al desprendimiento gaseoso.

2- Composición

Los Polvos de hornear podrán estar formados de:

a) Bicarbonato de sodio o bicarbonato de amonio o sus mezclas.

b) Tartrato ácido de potasio o fosfato ácido de calcio o pirofosfato de sodio o fosfato ácido de sodio y aluminio o sus mezclas.

En reemplazo parcial o total de las sustancias mencionadas en b) podrá utilizarse ácidos: cítrico, tartárico, málico,

EL CASTILLO S.A

Dirección General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

fumárico o sus mezclas y las que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria..
c) Se podrán usar como "leudantes químicos" otros aditivos, siempre que estén expresamente autorizados para ese fin en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 50197 "Reglamento técnico de asignación de aditivos y su concentración máxima para la categoría de alimentos 7: Productos de panificación y galletería."
d) Pueden ser adicionados de excipientes o sustancias diluyentes, como material inerte (almidón, féculas, harinas u otros aprobados por la autoridad sanitaria).

3 - Características Generales

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

3.1. Características organolépticas

Deberán responder a las siguientes condiciones:
- Se presentarán en forma de polvo muy fino y homogéneo.
- Serán de color blanco uniforme.

3.2. 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 Alimentariús y/o, Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.

Presentación en la entrega en Depósito: Paquete de 950 a 1000 gramos.

QUESO PARA SÁNDWICH

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con el nombre de Queso para sándwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2- CLASIFICACIÓN

El Queso Danbo_es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 "Identidad y Calidad de Quesos".

3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

3.1. Composición

Ingredientes obligatorios.

Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.
Cultivos de bacterias lácticas específicas.
Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
Cloruro de sodio.

Ingredientes opcionales.

Leche en polvo.
Crema.
Sólidos de origen lácteo.
Cloruro de Calcio.

3.2. Requisitos

Características Organolépticas.

Consistencia. Semidura, elástica.
Textura. Compacta, lisa, no granulosa.
Color. Blanco amarillento uniforme.
Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico.
Olor. Característico, poco acentuado.
Corteza. No posee.

Ing. Mil. (Ret.) Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

EL CASTILLO S.A

Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.
Forma y Peso.
Forma. Paralelepípedo de sección transversal rectangular.
Peso. De 2 a 6 kg.

Características Fisicoquímicas

Responderá a las características fisicoquímicas de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Características Microbiológicas

El Queso para sandwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico MERCOSUR N° 69/93 para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos"

4. ACONDICIONAMIENTO

En envolturas plásticas con vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

6. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

ADITIVOS

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

7. REFERENCIAS

- Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 "Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos".
- Reglamento Técnico MERCOSUR de "Identidad y Calidad de Quesos"
- Reglamento Técnico MERCOSUR N° 29/96 "Identidad y Calidad de Queso Danbo".

Vencimiento: Mínimo 3 meses desde el momento de la recepción.

Presentación en la entrega en Depósito: Pieza de 2 a 3 kilos.

QUESO TIPO 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 específicas, de bacterias específicas, 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 no lácteo.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan e 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 Nº 79/94 "Identidad y calidad de quesos"

EL CASTILLO S.A

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

4. REFERENCIAS
MERCOSUR \GMC\ RES Nº 79/94 Identidad y calidad de quesos.
MERCOSUR \GMC\ RES Nº 69/93 Requisitos microbiológicos para quesos.

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

Presentación en la entrega en Depósito: Pieza de 2 a 3 kilos.

SOSTENEDOR DE PUNTO PARA PANADERÍA

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con la denominación genérica "Mejorador de Panificación" se entienden las mezclas de preparaciones de aditivos y coadyuvantes que agregados a la harina mejoran su calidad tecnológica, facilitando o simplificando la fabricación de productos panificados; y para compensar las propiedades de procesamiento cambiantes de las materias primas e influir en la calidad de los productos acabados."

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES
Los aditivos alimentarios empleados en la preparación del producto deberán ser de calidad alimentaria apropiada y satisfacer las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius, o en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones establecidas por la autoridad sanitaria. El producto se expenderá siempre en envases originales cerrados.
Los aditivos deberán preparase, almacenarse, envasarse, transportarse y manipularse en armonía con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

3- COMPOSICION Y DOSIS DE USO
3.1. Composición
Los **Mejoradores de panificación** podrán estar compuestos de:
a) Aditivos reconocidos con la función de "Mejorador de la harina", establecidos en la Resolución **MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97** "Reglamento técnico de asignación de aditivos y su concentración máxima para la categoría de alimentos 7: Productos de panificación y galletería.", solos o en combinación.
b) Otros aditivos, que no tengan la función de "Mejoradores de la harina", siempre que su empleo esté expresamente autorizado en los productos panificados, según Resolución **MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97**
c) Enzimas, siempre que su empleo esté expresamente autorizado en los productos panificados, según Resolución **MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97** o en su defecto que las mismas estén aprobadas por la autoridad sanitaria.-
d) Excipientes o sustancias diluyentes, como material inerte (almidón, féculas, harinas u otros aprobados por la autoridad sanitaria).
e) Además podrán estar adicionados de aditivos que ayuden a mejorar la calidad de conservación y la estabilidad del Mejorador de panificación, siempre que estén expresamente autorizados en la lista positiva de aditivos del MERCOSUR.

3.2. DOSIS DE USO
El producto debe estar formulado para que en la dosis máxima de uso recomendada por el Fabricante, la/s cantidad/es de aditivo/s presente/s en el producto final no exceda/n el/los límite/s máximo/s establecido/s para dicho/s aditivo/s en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97.

4. REFERENCIAS
- Resolución **MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97** "Reglamento técnico de asignación de aditivos y su concentración máxima para la categoría de alimentos 7: Productos de panificación y galletería.",
- Inventario del CODEX de coadyuvantes de elaboración - **CAC/MISC 3**

Vencimiento del producto: Mínimo 90 días desde el momento de la recepción.
Presentación en la entrega en Depósito: Paquete de 950 a 1000 gramos.

EL CASTILLO S.A.

Ing. Mario Sergio Barrios
Dirección General
Dirección Provincial de Administraciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

VAINILLA LÍQUIDA.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los aromatizantes/saborizantes son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades odoríferas y/o sápidas, capaces de conferir o intensificar el aroma y/o sabor de los alimentos.

Los aromatizantes/saborizantes se clasifican en naturales o sintéticos, según clasificación establecida en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06 "Reglamento Técnico sobre aditivos aromatizantes/saborizantes" Se consideran sinónimos los siguientes términos:

- Aromatizante/Saborizante
- Aromatizante
- Sabor
- Aroma
- Aceite Esencial
- Esencia
- Esencia Natural

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida (soluciones o emulsiones)

2.1. Características organolépticas

Deberán presentar olor y sabor normales de acuerdo al sabor que representan.

3. AROMATIZANTES AUTORIZADOS

3.1 LISTA DE BASE

La Lista de Base o de referencia son todos los componentes aromatizantes/saborizantes con uso aprobado, como mínimo, por una de las entidades: JECFA, UE (CoE), FDA o FEMA., según Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06 "Reglamento Técnico sobre aditivos aromatizantes/saborizantes":

3.2 BIBLIOGRAFÍA RECONOCIDA

Los aromatizantes/saborizantes autorizados y las sustancias permitidas que se utilicen en su elaboración deben responder, por lo menos, a los requisitos de identidad y pureza y a las demás especificaciones que se determinen en relación a los alimentos en general y/o a los aromatizantes en particular, siendo reconocidas como fuentes bibliográficas, las mencionadas en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06 "Reglamento Técnico sobre aditivos aromatizantes/saborizantes":

4. SUSTANCIAS PERMITIDAS EN LA ELABORACIÓN DE AROMATIZANTES/SABORIZANTES

Los aromatizantes podrán contener las sustancias y aditivos establecidos en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06 "Reglamento Técnico sobre aditivos aromatizantes/saborizantes"

5. RESTRICCIONES Y PROHIBICIONES

Los aromatizantes/saborizantes deberán ajustarse a las restricciones y prohibiciones establecidas en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06 "Reglamento Técnico sobre aditivos aromatizantes/saborizantes":

6. REFERENCIA

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06 "Reglamento Técnico sobre aditivos aromatizantes/saborizantes"

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación en la entrega en Depósito Frasco por 1 litro.

EL CASTILLO S.A.

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

YERBA MATE ELABORADA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2.1. Características y organolépticas

La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:
Olor: característico
Color: verde mate
Sabor: ligeramente amargo

2.2. Características fisicoquímicas

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros	Mínimos (%)	Máximos(%)
Humedad a 105ºC ± 0,5ºC	-	9,00
Cenizas a 550ºC	-	9,00
Cenizas insolubles en HCL al 10%	-	1,50
Extracto acuoso	25,0	-
Cafeína	0,60	-
Hojas desecadas y pulverizadas	70,0	-
Palos	-	30,0
Impurezas	-	1,00
Semilla de yerba mate	-	1,00

2.3. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

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

Referencias:
n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente, excepto la de Salmonella y la de E. coli.
C: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre **m** y **M**
m: Límite de aceptabilidad
g: gramo
UFC: Unidad Formadora de Colonia
NMP: Número más probable

EL CASTILLO S.A.

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

3- RESIDUOS TOXICOS

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

5. REFERENCIA

- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas – Especificaciones

Presentación en la entrega en Depósito Bolsa por 5 kilos mínimo.

YOGURT ENTERO SABORIZADO.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Yogur o Yoghurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos 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 entero*** cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa de 3,0 a 5,9 g/100g.

2- COMPOSICION Y REQUISITOS.

2.1- Composición.

Ingredientes obligatorios.

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

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

-Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos. Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas. Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias. Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1%(m/m) del producto final. Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos). Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias. Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1%(m/m) del producto final.

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

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Organolépticas

Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

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

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

EL CASTILLO S.A.

Ing. MAE. Sergio Barrios
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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 10ºC.
5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.
Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas
6. REFERENCIAS
- Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas.

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

Presentación en la entrega en Depósito Sachet de 1 litro.

ANIS

Descripción: se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del Pimpinellaanisum L. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.
Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
Presentación: Bolsa por 50 gramos.

CANELA

Características: polvo color y olor característico, libre de impurezas, molido fino homogéneo.
Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Alimentos Envasados", las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
Presentación: Bolsa por 50 gramos.

COMINO Y CURRY

Descripción:denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos.Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.
Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).
Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno de 50 gr.

NUEZ MOSCADA

Descripción:denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos.Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.
Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).
Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos

EL CASTILLO S.A.

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.
Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
Presentación: paquetes preferiblemente de polipropileno de 15 gr.

ORÉGANO SECO

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.
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.
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. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: paquetes preferiblemente de polipropileno de 50 gr.

SALSA DE SOJA.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales.
Tipos de salsa de soja:
- Salsa de soja fermentada naturalmente
- Salsa de soja de corta fermentación
- Salsa de soja sin fermentar
- Salsa de soja mixta

En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados.
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.

EL CASTILLO S.A.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

5. REFERENCIA

- Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.

Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

Presentación: Frasco por 1 litro.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del contrato se extenderá por 12 (doce) meses, contados a partir del día siguiente a su suscripción.-

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

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas de la Sección III del Programa de Suministros en la siguiente dirección: Ruta Gral. Samaniego Km. 6 – Compañía Itauguá Guazú – Ciudad de Itauguá.

Sección III – Suministros Requeridos del P.B.C.

2- Plan de Entregas

2.1. La primera emisión de la Orden de Compra será dentro de un plazo máximo de 5 (cinco) días hábiles a la suscripción del contrato.-

2.2. Las Ordenes siguientes, serán emitidas conforme al Cronograma de Entregas y de acuerdo a la necesidad del Dpto. de Nutrición.-

Ítem	Descripción	Cantidad total solicitada	Promedio/Frecuencia de Provisión	Lugar de Entrega
1	Aceite 100% de girasol.-	1.100	100 Litros Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
5	Almidón de mandioca, refinado.	45	10 kilos, Quincenal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
6	Arroz entero, glaseado al 90%, tipo 1.-	10.000	10 kilos, Quincenal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
7	Arveja, en conserva.-	1.150	500 Unidades, Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
9	Azúcar blanca refinada.	2.000	250 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
10	Café tostado molido.	100	20 Kilos Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá

F. CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

12	Crema de leche	500	7 Litros por Semana	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
13	Dulce de durazno	500	60 Unidades. Quincenal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
14	Dulce de Leche	450	25 Kilos. Quincenal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
22	Harina de maíz fresca.	5.000	50 kilos. Semanal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
28	Lentejas seca	2.000	25 Kilos. Quincenal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
29	Levadura fresca.	1.075	24 kilos. Semanal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
30	Locrillo	550	25 Kilos. Quincenal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
32	Mayonesa	1.000	10 Kilos. Semanal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
34	Polvo para Hornear	47	5 kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
37	Queso para tipo Danbo.	300	4 kilos. Semanal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
38	Queso tipo Paraguay	1.600	100 Kilos. Semanal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
40	Sostenedor de Punto para panadería.	50	35 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
42	Vainilla Liquida	35	5 Litros. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
44	Yerba mate.	800	100 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
46	Yogurt entero saborizado.	1.500	30 Litros. Semanal	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
47	Anis común	100	10 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
48	Canela	20	5 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
49	Comino molido	10	2,5 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
50	Curry	60	2 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
53	Nuez moscada.-	40	2 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
54	Orégano seco.-	120	10 Kilos. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá
56	Salsa de Soja.-	120	10 Litros. Mensual	Depósito del Hospital Nacional de Itauguá

Plazo de Entrega:

Una vez recibida la Orden de Compra el adjudicado tendrá **3 (tres) días hábiles** para la entrega de las mercaderías detalladas en la misma, contados a partir del día siguiente de la fecha de recepción de la OC.

EL CASTILLO S.A.

Ing. MAE. Sergio Barrios
Dirección General
Dirección de Administración y Finanzas

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Lugar de entrega:

Depósito de Suministros del Hospital Nacional de Itauguá (Ruta Gral. Samaniego Km. 6 cía. Itauguá Guazú) de **07:00 a 12:00 horas.-**

En caso de entrega fuera del horario establecido, la recepción será de carácter provisorio y únicamente el Fiscalizador podrá validar dicha recepción el día siguiente hábil inmediato, lo cual no exonera las horas de demora para la aplicación de las penalidades (multas). Los bienes podrán ser rechazados y el rechazo no implicará responsabilidad en el retiro de los mismos, ni resarcimiento alguno en concepto de daño y perjuicios.-

Los productos solicitados se darán por entregados cuando sean efectivamente recibidos y cuenten con las Notas de Remisión y Acta de Recepción firmadas por los responsables designados de cada servicio y fiscalizador.-

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la Dirección Administrativa del Hospital Nacional.-

9. 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 siguiente s a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato.-

10. 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".-

11. 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).

12. 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.

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

13. 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 Itauguá República del Paraguay a los 31 días del mes de Octubre del año 2.014.-

Por LA CONTRATANTE

Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
Direccion General de Administracion y Finanzas

Ing. MA. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones

Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn
Director General
Direccion General Operativa de Contrataciones

Por la CONTRATADA

Sr. Edgardo Emiliano Gil Rodriguez
Representante Legal
El Castillo S.A.

Sección IV

Condiciones Especiales del Contrato

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 forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

-Cláusula de la C.G.C.	Descripción
CGC 1.1(i)	La Contratante es: **Centro Médico Nacional – Hospital Nacional.-**
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: Dirección: Ruta Gral. Samaniego Km. 6. Cñia. Itauguá Guazú. Ciudad de Itauguá.- Dependencia: Centro Médico Nacional – Hospital Nacional. Dpto. de Contrataciones Públicas Teléfono: (0294) 321661.- Fax: (0294) 321661.- Dirección de correo electrónico: licitaciones@hospitalnacional.gov.py
CGC 9.5	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: **no se utilizará el arbitraje** Cualquier diferencia que surja durante la Ejecución de los Contratos regulados por ésta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley 2051/03 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato. Asimismo, cualquier controversia que suscite con relación a la interpretación y cumplimiento del Contrato y que las partes no llegaren 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 Procesamiento 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.-*** La Contratante deberá recibir los documentos arriba mencionados antes de la llegada de los Bienes; si no recibe dichos documentos, todos los gastos consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.-
CGC 13.1	El precio del Contrato será reajustable. La formula 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 porciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula: $Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$

EL CASTILLO S.A

Ing. MAE. Sergio Barrios
Dirección General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSP y BS

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

	Donde: **Pr:** Precio Reajustado. **P**: Precio adjudicado **IPC1:** Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de la resolución de Adjudicación. **IPC0**: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres. No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.-
CGC 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Grupo 300 - Subgrupo 310, Objeto del Gasto 311 "Alimentos para Personas", Fuente de Financiamiento 10 "Recursos del Tesoro" aprobado por Ley Nº 5142 "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2014", asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y de conformidad al Plan de Caja, conjuntamente con los fondos efectivamente transferidos y a la Emisión del Código de Contratación por parte del Ministerio de Hacienda. Los pagos serán a crédito dentro de los 60 días de recibida la factura y remisión correspondiente. No se otorgarán anticipos. La Factura deberá ser presentada al Administrador del Contrato en forma mensual con sus remisiones de entrega correspondientes. **Documentos exigidos para el pago** • Factura Crédito.- • Nota de remisión con la conformidad de los funcionarios designados para certificar la recepción del producto. • Certificado de Cumplimiento Tributario. • Acta de recepción con la conformidad de los funcionarios designados para certificar la recepción del producto. *El crédito en cuenta bancaria del proveedor, y/o la nota de crédito bancaria, constituirán suficiente respaldo documental de pago y/o cancelación de la factura crédito del Proveedor, realizado a través de transferencias vía red bancaria.* De la factura se deducirán el 30% sobre el IVA, el 2% del Impuesto a la Renta sobre la Base Imponible y la Contribución sobre contratos suscritos del Art. 41 de la Ley Nº 2.051/03 (0,4%).- En lo que respecta al **Item Azúcar** considerando la Resolución General No. 22 de Sub Secretaría de Estado de Tributación, al momento de la confección de la factura se deberá tener en cuenta el **Artículo 1º ENAJENACION DE AZÚCAR**: En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 kg.) al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no

EL CASTILLO S.A

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

	preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información: a) Razón Social o nombre del ingeniero azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso. b) Número de Lote de Cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC No. 197 de fecha 9 de abril de 2007. c) Número de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados. *d)* Tipo o clase del producto enajenado.
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 la Contratante no efectuara cualquiera de los pagos al Proveedor dentro de los 60 (sesenta) días de recibida la Factura y la Remisión correspondiente. La tasa de interés que se aplicará es del 0.01% sobre el monto pendiente de pago, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo.-
CGC 15.1	No se otorgará 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.-** La Garantía de cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 días (Art 43 de la Ley 2051/03) siguientes a partir de la fecha de suscripción del Contrato.- La falta de constitución y entrega oportuna de la Garantía será causal de Rescisión de Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del art. 36 de la Ley 2051/03. La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, conforme a la Ley y el Contrato. La Contratante podrá solicitar por Nota, cuando considere necesario, la extensión de esta Garantía al Proveedor, estando éste, obligado a presentarla dentro del plazo de 5 (cinco) días calendario a partir de la recepción de la solicitud. La falta de presentación de la extensión en el tiempo estipulado, será considerada incumplimiento contractual y facultará al Contratante a la ejecución de esta Garantía. La no presentación de la extensión de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será causal de Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista o Proveedor.

CASTILLO S.A.

Ing. Mario Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
Ministerio de Hacienda

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

CGC 17.5	**Liberación de la garantía** La garantía del fiel cumplimiento del contrato será liberada y devuelta a la Contratista a más tardar diez (10) días después de la solicitud expresa del contratista. La solicitud deberá ser presentada una vez vencido el plazo de veintiocho (28) días posteriores a la fecha de expiración del contrato, previa acreditación de que el proveedor ha cumplido con todas las obligaciones contractuales.
CGC 22.2	Los productos deben estar correctamente embalados con sus logotipos y fechas de vencimientos correspondientes, conforme detalle en las Especificaciones Técnicas.-
CGC 23.1	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. NO APLICA
CGC 24.1	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. NO APLICA El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato a transportar los Bienes al lugar de destino final dentro del Paraguay, definido como el Sitio del Proyecto, transportarlos a dicho lugar de destino en el Paraguay, incluyendo seguro y almacenamiento, y tal como se estipulará en el Contrato, será contratado por el Proveedor, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato"; o bajo otro término comercial que se haya acordado.-
CGC 25.1	**Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:** Los productos o insumos serán inspeccionados antes de su recepción, in situ en el lugar de destino convenido. Para la recepción por parte del Servicio de Suministros, se verificara conforme a las Especificaciones Técnicas indicada en el Pliego de Bases y Condiciones y a las muestras presentadas para la evaluación, corroborando como mínimo: - Vencimiento: - Procedencia: - Presentación: - Contenido neto del Producto: En los ítems que corresponda, al momento de recepción de los productos se verificará si el vehículo transportador está habilitado por el **SENACSA**, conforme a las Especificaciones Técnicas establecidas y a la Constancia de Habilitación presentada con la oferta.- En caso de no estarlo será rechazado el vehículo con toda la mercadería que transporte. El Director de la Dependencia y el Administrador o responsable designado por el Director de la Dependencia beneficiada será el encargado de supervisar que los productos alimenticios proveídos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.
CGC 25.2	**Las inspecciones y pruebas** se realizarán en: el Depósito de Suministros del Hospital Nacional de Itauguá (Ruta Gral. Samaniego Km. 6 Cñia. Itauguá Guazú) en el momento de la

EL CASTILLO S.A.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

	entrega.-
CGC 26.1	**El valor de las multas será:** Cero coma uno (0,1%) del suministro en demora por cada hora de atraso, la cual será descontada de la factura presentada por el proveedor. Cuando el valor de las multas supere el monto de la garantía de cumplimiento de Contrato, la Contratante continuará aplicando la penalización (multas) y podrá rescindir administrativamente el Contrato.-
CGC 27.3	El período de validez de la Garantía será: **No Aplica**
CGC 27.5	La Contratante rechazará los Bienes o componentes de aquellos que no pasen las inspecciones. Los productos que se rechazan serán reemplazados en un plazo máximo de Un (1) día hábil. El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes sin ningún costo para la Contratante.
CGC 33.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los casos previstos en el Artículo 57 de la Ley 2051/03.-

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.