CONTRATO Nº 296/2019
LPN N° 52/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL. ID 365.674.
ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA EL CASTILLO S.A.

EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por la **Sra. María del Carmen Villar** con Cédula de Identidad N° 696.631, Directora General del Instituto de Bienestar Social, designado por Resolución D.G.RR. HH. Nº 42 de fecha 22 de agosto de 2018, facultado a suscribir el presente Contrato por Resolución DGAF. N° 1530 de fecha 15 de octubre de 2019, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **EL CASTILLO S.A. RUC 80015104-6,** domiciliada en Defensores del Chaco y Picasu / Mercado de Abasto – Bloque B – Locales N° 4 y 5 de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el **Sr. Gonzalo Emiliano Gil Cañete**, con Cédula de Identidad N° 4.630.317, según Poder Especial Esc. N° 54, otorgado por el Escribana Patricia Raquel Oddone Recalde Reg. Nº 994, denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de la **LPN N° 52/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.
Los documentos contractuales 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 a la Contratista (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas.
(d) La oferta de la Contratista;
(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 discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

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 Certificado de Disponibilidad Presupuestaria, vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° **365.674.**
Dicho proceso cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°2482 de fecha 24 de mayo de 2019.
El saldo si corresponde estará sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2020.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACION.
El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la **LPN N° 52/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**, convocado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. La adjudicación fue realizada según Resolución DGAF. N° 1530 de fecha 15 de octubre de 2019.

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES Y/O SERVICIOS.
El importe total a pagar por los bienes y/o servicios, conforme a la Resolución de Adjudicación y la oferta presentada asciende a un monto total de Gs **322.672.800** (Guaraníes trescientos veinte y dos millones seiscientos setenta y dos mil ochocientos)

Item	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio Unitario IVA INCLUIDO SI CORRESPONDE	Monto Total IVA INCLUIDO SI CORRESPONDE
42	COQUITO	KILOGRAMOS	PAQUETE DE 5 KILOGRAMOS	8.040	GAIA	PARAGUAY	6.600	53.064.000
49	EXTRACTO DE TOMATE	UNIDAD	FRASCO DE 1000 GRS	6.000	7 DIAS	ARGENTINA	8.450	50.700.000
50	MOSTAZA	UNIDAD	FRASCO DE 500 GRS	1.200	SAVORA	ARGENTINA	12.000	14.400.000
64	EDULCORANTE LIQUIDO	UNIDAD	FRASCO DE 500 A 600 ML COMO MINIMO	1.800	SI DIET	ARGENTINA	12.600	22.680.000
74	ATUN	UNIDAD	LATA POR 170 GRAMOS	6.000	INDEMAR	TAILANDIA	5.880	35.280.000
76	DISCO PARA PASTELON	UNIDAD	PAQUETE DE 2 UNIDADES DE 400 A 500 GRAMOS	7.800	EDWARD	PARAGUAY	6.360	49.608.000

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL DIRECCION GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

89	ACEITE DE GIRASOL	LITROS	BIDON POR 5 LTS	2.880	ALSAMAR	PARAGUAY	9.240	26.611.200
94	SAL GRUESA	KILOGRAMOS	PAQUETE X 1 KILO	1.440	PRIMICIA	PARAGUAY	3.840	5.529.600
115	LENTEJA	KILOGRAMOS	PAQUETE 1 KILOGRAMO COMO MINIMO	3.600	PRIMICIA	PARAGUAY	18.000	64.800.000
MONTO TOTAL ADJUDICADO								**322.672.800**

DESGLOSE DE ESPECIFICACIONES TECNICAS
ÍTEM 42: COQUITO
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
Con la denominación genérica de coquito, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación.

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO
Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

ADITIVOS ALIMENTARIOS
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA."

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

TRANSPORTE
El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene

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:

a. Denominación del alimento
b. Peso Neto
c. Datos del Establecimiento elaborador
d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
e. Lote
f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación
g. Datos del Importador, en caso de productos importados
h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
i. Información Nutricional
j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS
Código Alimentario Argentino
Res MERCOSUR GMC nº 50/97 "Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería.

ÍTEM 49: Extracto de tomate.
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.

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL DIRECCION GENERAL
DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

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.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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.

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.

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.

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.

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

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

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL DIRECCION GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

ÍTEM 50: MOSTAZA

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, envasadi en un recipiente bromatológicamente apto.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Generales

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

Características Organolépticas

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

Características Fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional especifica. 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.

Características microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional especifica. 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.

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"

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

REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino

ÍTEM 64: EDULCORANTE DE MES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas, constituidos por los edulcorantes no nutritivos previstos en la legisación vigente y/o extracto de Ka´a He´e – Stevia y los nuevos que la Autoridad Sanitaria competente apruebe en el futuro. Usados solos, sus mezclas o mezclados con azucares nutritivos. Está permitida la utilización de vehículos previstos en la Resolución SG N° 339.

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL DIRECCION GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Características Generales

CONDICIONES GENERALES

Los endulzantes o edulcorantes de mesa deberán ser elaborados siguiendo estrictamente las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y deberán ser inocuos para el consumo humano.

Los endulzantes o edulcorantes de mesa deben ser elaborados, procesados, envasados, almacenados, transportados y conservados en condiciones que no se produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

COMPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN

Según su composición se clasifican en tres tipos de endulzantes o edulcorantes de mesa que contengan en su composición glicósidos de esteviol y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia:

a) los elaborados únicamente con glicósidos de esteviol y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia, como único principio edulcorante, sin el agregado de otros principios edulcorantes nutritivos o no nutritivos.
b) los elaborados con glicósidos de esteviol y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia, adicionados de azúcares nutritivos (mono y disacáridos)
c) los elaborados por mezcla de glicósidos de esteviol y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia con otros edulcorantes no nutritivos permitidos por la legislación específica vigente, sin o con adición de azúcares nutritivos (mono y disacáridos).

ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la utilización de los siguientes aditivos y coadyuvantes de tecnología, según el siguiente listado

Aditivos permitidos para endulzantes de mesa líquidos		
INS	**FUNCION/Aditivo**	**Concentración máxima (g/100 ml)**
	AROMATIZANTES/SABORIZANTES	qs
	ACIDULANTES	
575	Glucono-Delta-Lactona	qs
330	Ácido cítrico	qs
334	Acido tartárico	0,20
	CONSERVADORES	
210	Acido benzoico	0,20
211	Benzoato de sodio	0,20
212	Benzoato de potasio	0,20
213	Benzoato de calcio	0,20
200	Acidosórbico	0,20
201	Sorbato de sodio	0,20
202	Sorbato de potasio	0,20
203	Sorbato de calcio	0,20
218	Metil para -Hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,15
219	Sodio Metil para -Hidroxibenzoato, NaMetilparabeno	0,15
214	Etil para -Hidroxibenzoato, Etilparabeno	0,15
215	Sodio Etil para -Hidroxibenzoato	0,15
216	Propil para -Hidroxibenzoato, Propilparabeno	0,15
217	Sodio Propil para -Hidroxibenzoato	0,15
	ESPESANTES	
400	Acidoalgínico	qs
401	Alginato de sodio	qs
402	Alginato de potasio	qs
403	Alginato de amonio	qs
404	Alginato de calcio	qs
406	Agar agar	qs

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

406	Carboximetilcelulosa sódica	qs
407	Carragenina (incluye furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	qs
460	Celulosa microcristalina	qs
413	Goma tragacanto, adragante	qs
414	Goma arábiga, goma acacia	qs
416	Goma Karay, Sterculia, caraya	qs
412	Goma guar	qs
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	qs
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	qs
440	Pectina	qs
	EMULSIFICANTES	
432	Polioxietilen (20) sorbitánmonolaurato de	0,50
434	Polioxietilen (20) sorbitánmonopalmitato de	0,50
435	Polioxietilen (20) sorbitánmonoestearato de	0,50
436	Polioxietilen (20) sorbitántriestearato de	0,50
433	Polioxietilen (20) sorbitánmonooleato de	0,50
	REGULADOR DE ACIDEZ	
500	Bicarbonato de sodio	qs
331	Citrato de Sodio	qs
356	Tartarato ácido de potasio	0,20

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONA

Los endulzantes o edulcorantes de mesa deberán cumplir con las siguientes Resoluciones de etiquetado vigentes y sus correspondientes modificaciones o actualizaciones:

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 "Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados" vigente o sus actualizaciones.
- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03 "Reglamento Técnico Mercosur sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" vigente o sus actualizaciones.
- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/03 "Reglamento Técnico Mercosur de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional" vigente, o sus actualizaciones.

Asimismo con todo lo reglamentado en la Resolución SG 339/2016 del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
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

REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Res. GMC MERCOSUR N° 11/06

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL DIRECCIÓN GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 "Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados", que deroga la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. GMC N° 21/02.

- Resolución S.G. N° 485/2005 "Por la cual se definen las áreas de competencia de las dependencias del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, en relación con la comercialización de los productos derivados de la Stevia Rebaudiana Bertoni para consumo humano".

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/06 "Reglamento Técnico Mercosur Sobre "Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y sus Clases Funcionales".

- Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 80/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos".

Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados"
Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Resolución SG N° 339/2016 del MSPBS.

ÍTEM 74: Atún TROZOS DE ATUN EN AGUA Y SAL
DESCRIPCION DEL PRODUCTO
Se considera Conservas de atún en agua, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de las siguientes especies:
- Thunnus alalunga
- Thunnus albacares
- Thunnus atlanticus
- Thunnus obesus
- Thunnus maccoyii
- Thunnus thynnus
- Thunnus tonggol
- Eutynnus afinnis
- Eutynnus alletteratus
- Eutynnus lineatus
- Katsuwonus pelamis (Sinónimo; Euthynnus pelamis)
- Sarda chiliensis
- Sarda orientalis
- Sarda Sarda,

Procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, envasadas en salmuera y en envases herméticamente cerrados y tratadas térmicamente para asegurar su esterilidad.

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

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.

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.

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.

El Castillo
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL DIRECCION GENERAL
DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

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 Atún y el Bonito en conserva - Codex Stan 70–1981 (Enmienda 1 – 1995)

ÍTEM 76: DISCO PARA PASTELON

Tapa para tarta, Paquete de 2 unidades de 400 a 500 gramos

ÍTEM 89: ACEITE DE GIRASOL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol).
Aceite vegetal comestible PURO de Girasol (100%).

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Generales

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

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.

Características Organolépticas

Color: característico del producto.
Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.
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.

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.

Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas:

ACEITE DE GIRASOL:

Parámetro	*Mínimo*	*Máximo*	*Metodología*
Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200	
Indice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc7-25
Indice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd 1-25
Indice de Saponificación	188	194	AOCS Cd 3-25

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL DIRECCION GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

Materia Insaponificable		Máx: 1,5%	AOCS Ca 6ª-40
Humedad y materia volátil a 105°c		Máx.:0,05%	AOCS Ca 2B-38
Índice de Peróxido, mEqo2/Kg		Máx.: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo		0,03%	AOCS Ca 3ª-46
Reacción de Halphen	(-)		AOCS CB 1-25
Jabones como oleato de sodio		Máx.: 5mg/l	AOCS Cc 17-95
Acidez expresado en ácido oleico		Máx.:0,06%	AOCS Ca 5ª-40
Test de enfriamiento a 0°C	Min 5,5 Hs		AOCS Cc 11-53
Color (Lovibond Cubeta 133,3mm)	Amarillo	Máx.:15	AOCS Cc 13B-45
	Rojo	Máx.: 1,5	
	Azul	Máx.:0	

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.

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"

Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03.
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. 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 de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 23-1981 (Rv. 1-1989)
- Código Alimentario Argentino

ÍTEM 94: SAL YODADA
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.

CARÁCTERÍSTICAS GENERALES
El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.
Características organolépticas y fisicoquímicas
Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.

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

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL
DIRECCION GENERAL
DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

METALES PESADOS
Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

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

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, 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 N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS

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

ITEM N° 115: LENTEJA
Lenteja seco, indicar marca, fecha de elaboracion y venicmiento, informacion nutricional, RSPA-RE. paquete 1 kilogramo como minimo

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Cuenta Corriente N° 0001000000382853 del Banco SUDAMERIS BANK S.A.E.C.A.

- La Contratista se compromete a proveer los bienes a El Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.
- El Contratante se compromete a pagar la Contratista como contrapartida del suministro de los 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 es a partir de la fecha del presente contrato hasta el cumplimiento total de las obligaciones.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.
PLAN DE ENTREGAS
Las entregas se realizarán como máximo a los 03 (TRES) días corridos contados desde la recepción por parte del proveedor de la orden de Compra emitida por el Administrador del Contrato. De lunes a viernes de 07:00hs a 13:00hs.
La administración del contrato estará a cargo de las dependencias mas abajo mencionadas, quienes emitirán las Órdenes de Compra, otorgará la conformidad de recepción y se responsabilizará de las vigencias de las garantías y del cumplimiento del contrato.
El oferente debe garantizar la entrega de productos frescos en optimas condiciones para el consumo humano, con vencimientos acorde a la siguiente tabla:
Lacteos y Panificados: no menor a 8 días, contados apartir de la fecha de entrega.
Productos No Perecederos: no menor a 3 meses, contados apartir de la fecha de entrega.

DEPENDENCIAS INCLUIDA:
- Instituto de Bienestar Social

INSPECCIONES Y PRUEBAS: Los productos o insumos serán inspeccionados antes de su recepción, in situ en el lugar de destino convenido en cada Dependencia.

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL - INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL - DIRECCIÓN GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

Para la recepción por parte del departamento de suministros, se verificará conforme a las Especificaciones Técnicas indicada en el Pliego de Bases y Condiciones, corroborando como mínimo: vencimientos, procedencia, presentación, contenido neto del producto, etc.

La Contratante rechazará los productos o insumos de aquellos que no pasen las inspecciones. Los productos que se rechazan serán reemplazados en un plazo máximo de 48 hs.

El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con el servicio contratado, sin ningún costo para la Contratante.
Al momento de recepción de los productos se verificará si el vehículo transportador está habilitado por la SENACSA, conforme a las Especificaciones Técnicas establecidas. En caso de no estarlo será rechazado el vehículo con toda la mercadería que transporte.

El Director de la Dependencia, el Administrador y Jefe de Suministros 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.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo del **INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL** del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, quien emitirá la Orden de Compra, asimismo, deberá velar por el cumplimiento de las obligaciones para el efectivo resguardo y ejecución de la Póliza respectiva.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10 % del monto total del contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (diez) días hábiles calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales 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.

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 prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 19 días del mes de Noviembre de 2019.

El Castillo

Sr. Gonzalo Emiliano Gil Cañete
CONTRATISTA

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL
DIRECCION GENERAL

Sra. María del Carmen Villar
CONTRATANTE

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

CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: NO APLICA
CGC 7	Para notificaciones, se realizarán en las dirección de la Dependencia incluida en el llamado: o Instituto de Bienestar Social
CGC 9.6	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	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	**LA FÓRMULA Y EL PROCEDIMIENTO PARA EL REAJUSTE SERÁN LOS SIGUIENTES:** **PARA BIENES NACIONALES** 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. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: $Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$ 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. **PARA BIENES IMPORTADOS USAR:** El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: $V1 = P^* \{(Cmc/Co) - 1\}$; P= Precio de los bienes Cmc= Tipo del cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní / Dólar Americano, del último día hábil del mes anterior a la presentación de la factura. Co= Tipo de cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní/Dólar Americano, del día de la Apertura de Ofertas. **No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado.** **Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes no entregados; y no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los bienes ya entregados antes de la verificación del reajuste**

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

CGC 14.1; 14.2 14.3 y 14.4	**Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud Contrato serán las siguientes: del** El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Objeto de Gasto 310; del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2019; 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. El saldo correspondiente se encuentra sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2020. **LA CONTRATISTA** La contratista deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores – VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión o Informe Técnico dependiendo del caso, la Factura, Acta de Recepción Final debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios, copia del contrato y Adendas si las hubiere y Certificado de cumplimiento tributario, una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago.- Una vez aprobadas las documentaciones presentadas a través de la Ventanilla Única de Proveedores (V.U.P.), el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan de Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda y se tendrá 60 (sesenta) días contados después de la fecha de aprobación de las documentaciones por parte del Departamento de Ejecución de Contratos para continuar con el proceso de pago. **PARA LA ENAJENACIÓN DE AZÚCAR:** según lo establece la Reolución SET 22/2014; En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 Kg.), al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información: a) Razón social o nombre del ingenio 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 N° 197, de fecha 9 de abril del 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. A los efectos de este Contrato en aplicación del Art. de la Ley 3.439/07 "De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes.
CGC 14.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 14.3 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0,001 % por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes
CGC 17.1 y 17. 2	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 39 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 del Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Artículo N° 36 de la Ley 2051/03. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, conforme a la Ley y al Contrato
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato tendrá lugar: a más tardar dentro de los treinta (30) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales
CGC 21.3	Indicar si se admitirá o no la subcontratación: NO APLICA.
CGC 23.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: conforme Sección III. Suministros Requeridos.
CGC 24	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 25	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. NO APLICA.
CGC 26.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: conforme se indica en la Sección III. Suministros Requeridos.
CGC 26.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: en las dependencias incluidas en el llamado.

El Castillo

INSTITUTO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL — DIRECCION GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social

CGC 27	El valor de las multas será: 0,01% (cero coma cero un porciento) por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.
CGC 28.3	El período de validez de la Garantía del bien será: conforme se indica en la Sección III. Suministros Requeridos. Especificaciones Técnicas.
CGC 28.5	El plazo para reemplazar los bienes será de: 02 (dos) días hábiles, después de recibir la notificación por escrito. La Contratante rechazará los bienes que no pasen las inspecciones. El proveedor tendrá que reemplazar dichos bienes o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con lo contratado, sin ningún costo para la Contratante.
CGC 35.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: NO APLICA

El Castillo

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL

DRA. MARIA DEL CARMEN VILLAR
Dirección General
Instituto de Bienestar Social