CONTRATO Nº 66/2021

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 84/2020 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y EL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO DEL M.S.P. Y B.S." – PLURIANUAL - I.D. N° 385.686

ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA DISTRIMEX 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 el **Sr. Víctor Ramón Adorno Quevedo**, con **Cédula de Identidad Nº 1.524.907**, **Director General del Hospital Psiquiátrico**, designado por **Resolución D.G.RR. HH. Nº 47**, de fecha 23 de agosto de 2018, facultado a suscribir el presente **Contrato por Resolución D.G.A.F. N° 07** de fecha 03 de febrero de 2021, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra la firma **DISTRIMEX S.A.**, con **RUC N° 80066188-5;** domiciliada en las calles **Avda. Eusebio Ayala Nº 4436,** de la **ciudad de Asunción; República del Paraguay**, representada para este acto por la **Sra. Vannia Rautenberg Trinidad**, con **Cédula de Identidad N° 2.357.198**, según **Poder General Amplio,** otorgado por la **Escribana Carmen Isabel Benítez de Ortiz,** con **Reg. Nº 1.068, Escritura N° 98;** denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto **"LAS PARTES"** e, individualmente, **"PARTE",** acuerdan celebrar el presente **Contrato** de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 84/2020 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y EL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO DEL M.S.P. Y B.S." – PLURIANUAL,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

Constituye el objeto del presente contrato, establecer las obligaciones y los derechos de las partes contratantes con relación al llamado denominado **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 84/2020 - "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y EL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO DEL M.S.P. Y B.S." – PLURIANUAL,** con **I.D. N° 385.686,** conforme se detallan en las Especificaciones Técnicas que se encuentran en la Sección III del presente Pliego. En caso de existir discordancia entre las especificaciones del objeto descriptas en el Catálogo de la DNCP y las del presente Pliego, prevalecerán éstas últimas.

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) Los datos cargados en el SICP;
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 discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente.

3. DOCUMENTOS ADICIONALES DEL CONTRATO

Los documentos adicionales del contrato son: ***NO APLICA.***

4. 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° 385.686.-**

El presente proceso cuenta con el correspondiente **Certificado de Disponibilidad Presupuestaria**.

La continuidad y el saldo de la presente contratación estarán sujeta a la aprobación del **Presupuesto General de Gastos de la Nación para el año 2022**

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 7713
Director General
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

5. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El contrato es el resultado del procedimiento de **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 84/2020**, convocado por la **Dirección Operativa de Contrataciones** del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. La adjudicación fue realizada según **Resolución DGAF. N° 07**, de fecha 03 de febrero de 2021.

6. 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 1.011.542.400 (guaraníes un mil once millones quinientos cuarenta y dos mil cuatrocientos).-**

ITEN	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	MARCA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO (SI CORRESPONDIERE)	MONTO TOTAL IVA INCLUIDO (SI CORRESPONDE)
1	Aceite vegetal comestible puro de girasol	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE GIRASOL (100%). 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. EN LOS ENVASES DEBERÁN ESTÁN IMPRESAS DE FORMA CLARA E INDELEBLE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO, CONTENIDO NETO, DATOS DEL ELABORADOR, PAÍS DE ORIGEN, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, FECHA DE VENCIMIENTO, DATOS DEL IMPORTADOR (EN CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS), INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), INFORMACIÓN NUTRICIONAL, NÚMERO DE REGISTRO DEL PRODUCTO (RSPA N°) Y NÚMERO DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE N°), OTORGADO POR EL INAN-MSPYBS.	Unidad	Bidón x 5 litros	720	ALSAMAR	ARGENTINA	49.280	35.481.600

Dr. VÍCTOR R. ADORNO O.
Reg. N° 7778
Director General
Hospital Regional Pilar
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

DISTRIMEX S.A.

2	Sal Fina Yodada	SAL DE CONSUMO HUMANO ADICIONADA DE YODATO DE POTASIO, EN EL NIVEL ESTABLECIDO EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE SOBRE ENRIQUECIMIENTO DE SAL. DEBE CUMPLIR LA RESOLUCIÓN MERCOSUR DE ROTULADO PARA ALIMENTOS ENVASADOS, MERCOSUR GMC 26/03. EN LOS ENVASES DEBERÁN ESTÁN IMPRESAS DE FORMA CLARA E INDELEBLE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO, CONTENIDO NETO, DATOS DEL ELABORADOR, PAÍS DE ORIGEN, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, FECHA DE VENCIMIENTO, DATOS DEL IMPORTADOR (EN CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS), INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), INFORMACIÓN NUTRICIONAL, NÚMERO DE REGISTRO DEL PRODUCTO (RSPA N°) Y NÚMERO DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE N°), OTORGADO POR EL INAN-MSPYBS.	KILOGRAMO	PAQUETES X 1000 GRS	1.800	UNISAL	NACIONAL	1.680	3.024.000

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR P. ACORNO Q.
Reg. N° 7713
Director General
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

3	Extracto de tomate	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, 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	UNIDAD	ENVASE 1000 GRS	1.920	BAGGIO	ARGENTINA	6.880	13.209.600
4	Huevo de Gallina	HUEVOS FRESCOS DE GALLINA TIPO 1 Ó A, COLOR ROJO, CÁSCARA LIMPIA, SECA Y SIN RAJADURA, EN PLANCHAS DE CARTÓN LIMPIAS, CERRADAS CON FILM, DE ESTABLECIMIENTOS CON HABILITACIÓN DEL SENACSA. PLANCHA X 30 UNIDADES.	UNIDAD	UNIDAD	18.000	SAN CARLOS	NACIONAL	504	9.072.000

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR E. [illegible]RNO Q.
Reg. [illegible]
Director [illegible]
Hospital [illegible]
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

5	Yogurt No Dietético	YOGUR ENTERO ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR COAGULACIÓN Y DISMINUCIÓN DEL PH DE LA LECHE O LECHE RECONSTITUIDA, ADICIONADA O NO DE OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS CUYA FERMENTACIÓN SE REALIZA CON CULTIVOS DE LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS TERMOPHILLUS. DE ACUERDO AL 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/100 G. 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. EN LOS ENVASES DEBERÁN ESTÁN IMPRESAS DE FORMA CLARA E INDELEBLE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO, PESO NETO, DATOS DEL ELABORADOR, PAÍS DE ORIGEN, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, FECHA DE VENCIMIENTO, DATOS DEL IMPORTADOR (EN CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS), INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), INFORMACIÓN NUTRICIONAL,	UNIDAD	POTES 140 CC	24.000	LA FORTUNA	NACIONAL	1.568	37.632.000

Dr. VÍCTOR R[illegible]RNO Q.
Reg. N° 77[illegible]
Director G[illegible]
Hospital P[illegible]
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

DISTRIMEX S.A.

		NÚMERO DE REGISTRO DEL PRODUCTO (RSPA N°) Y NÚMERO DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE N°), OTORGADO POR EL INAN-MSPYBS.							
7	Queso Paraguay	QUESO TIPO PARAGUAY, SE ENTIENDE POR QUESO FRESCO NO CONGELADO, ELABORADO CON LECHE VACUNA, SIN OLOR NI SABOR DESAGRADABLE EN PERFECTO ESTADO DE CONSERVACIÓN, ENVASADO. 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. EN LOS ENVASES DEBERÁN ESTÁN IMPRESAS DE FORMA CLARA E INDELEBLE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO, PESO NETO, DATOS DEL ELABORADOR, PAÍS DE ORIGEN, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, FECHA DE VENCIMIENTO, DATOS DEL IMPORTADOR (EN CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS), INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), INFORMACIÓN NUTRICIONAL, NÚMERO DE REGISTRO DEL PRODUCTO (RSPA N°) Y NÚMERO DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE N°), OTORGADO POR EL INAN-MSPYBS.	KILO GRAMO	ENVASE X 1 KILOGRAMO.A 5 KILOGRAMO	1.200	BEILKE	NACIONAL	23.520	28.224.000

Dr. VÍCTOR B. ADORNO Q.
Reg. N° 7715
Director General
Hospital Policlínico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

DISTRIMEX S.A.

20	CARNAZA DE 1RA	CARNAZA DE PRIMERA, DEBERÁ SER LIMPIA, LIBRE DE CONTUSIONES, FRESCA, QUE PRESENTA COLOR Y OLOR Y CONSISTENCIA CARACTERÍSTICOS, TIPO EXPORTACIÓN, TRANSPORTADO EN VEHÍCULOS HABILITADOS POR SENACSA CON CÁMARA REFRIGERADORA DE 0 A 6 GRADOS C, MANTENIENDO LA CADENA DE FRÍO, COMO MÍNIMO 48 H. DE REPOSO POSTERIOR AL FAENAMIENTO, EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN. PARTE COMESTIBLE DE LOS MÚSCULOS DE BOVINOS DECLARADOS APTOS POR SENACSA. SI CONTIENE GRASA QUE ÉSTA PRESENTE COLOR Y OLOR FRESCO. DE ESCASA GORDURA. DEBERÁ CUMPLIR LAS DISPOSICIONES TÉCNICAS Y LEGALES ESTABLECIDAS POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD ANIMAL-SENACSA. ENVASADO EN BOLSA DE POLIETILENO EL CUAL DEBERÁ INDICAR EL PESO. DEBE FIGURAR LA FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO.	KILO GRAMO	ENVASE X 10 KG A 13 KG.	14.400	SOO POTY	NACIONAL	32.000	460.800.000
21	Peceto	PECETO TIPO EXPORTACIÓN, DEBERÁ SER LIMPIA, LIBRE DE CONTUSIONES, FRESCA, QUE PRESENTA COLOR Y OLOR Y CONSISTENCIA CARACTERÍSTICOS, TIPO EXPORTACIÓN, TRANSPORTADO EN VEHÍCULOS HABILITADOS POR SENACSA CON CÁMARA REFRIGERADORA	KILOGRAMO	ENVASE X 10 KG A 13 KG.	3.360	SOO POTY	NACIONAL	30.000	100.800.000

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR F. ADORNO Q.
Reg. N° 7713
Director General
Hospital Pediátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

		DE 0 A 6 GRADOS C, MANTENIENDO LA CADENA DE FRÍO, COMO MÍNIMO 48 H. DE REPOSO POSTERIOR AL FAENAMIENTO, EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN. PARTE COMESTIBLE DE LOS MÚSCULOS DE BOVINOS DECLARADOS APTOS POR SENACSA. SI CONTIENE GRASA QUE ÉSTA PRESENTE COLOR Y OLOR FRESCO. DE ESCASA GORDURA. DEBERÁ CUMPLIR LAS DISPOSICIONES TÉCNICAS Y LEGALES ESTABLECIDAS POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD ANIMAL-SENACSA. ENVASADO EN BOLSA DE POLIETILENO EL CUAL DEBERÁ INDICAR EL PESO.							
22	CARNE MOLIDA	DEBERÁ SER LIMPIA, LIBRE DE CONTUSIONES, FRESCA, QUE PRESENTA COLOR Y OLOR Y CONSISTENCIA CARACTERÍSTICOS, TIPO EXPORTACIÓN, TRANSPORTADO EN VEHÍCULOS CON CÁMARA REFRIGERADORA, MANTENIENDO LA CADENA DE FRÍO, COMO MÍNIMO 12 HS. DE REPOSO POSTERIOR AL FAENAMIENTO, EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN. PARTE COMESTIBLE DE LOS MÚSCULOS DE BOVINOS DECLARADOS APTOS POR SENACSA. SI CONTIENE GRASA QUE ÉSTA PRESENTE COLOR Y OLOR FRESCO. DE ESCASA GORDURA. DEBERÁ CUMPLIR LAS DISPOSICIONES TÉCNICAS Y LEGALES	KILOGRAMO	ENVASE X 10 KG A 12 KG.	2.100	SOO POTY	NACIONAL	28.000	58.800.000

Dr. VÍCTOR R. ACORINO Q.
Director General
Hospital Regional Pilar
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

DISTRIMEX S.A.

		ESTABLECIDAS POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD ANIMAL-SENACSA. ENVASADO EN BOLSA DE POLIETILENO EL CUAL DEBERÁ INDICAR EL PESO.							
24	HÍGADO	HÍGADO: LIMPIA, ENVASADA TIPO EXPORTACIÓN CON GARANTÍA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. QUE CUANTE CON LOS REQUERIMIENTOS SANITARIOS VIGENTES. DEBERÁ SER LIMPIA, FRESCA, QUE PRESENTE COLOR, OLOR Y CONSISTENCIA CARACTERÍSTICOS. ENVASADA HIGIÉNICA MENTE Y ADECUADAMENTE.	KILOGRAMO	EMBALAJE TIPO EXPORTACIÓN	1.200	SOO POTY	NACIONAL	13.440	16.128.000
41	EDULCORANTE LIQUIDO	EDULCORANTE FRASCO X 500 ML 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. EN LOS ENVASES DEBERÁN ESTÁN IMPRESAS DE FORMA CLARA E INDELEBLE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO, CONTENIDO NETO, DATOS DEL ELABORADOR, PAÍS DE ORIGEN, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, FECHA DE VENCIMIENTO, DATOS DEL IMPORTADOR (EN CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS), INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN (CUANDO CORRESPONDA),	UNIDAD	FRASCO X 500 ML.	576	WALLA	NACIONAL	11.200	6.451.200

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 77
Director General
Hospital Pediátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

		CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), INFORMACIÓN NUTRICIONAL, NÚMERO DE REGISTRO DEL PRODUCTO (RSPA N°) Y NÚMERO DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE N°), OTORGADO POR EL INAN-MSPYB							
42	YERBA MATE	PRODUCTO ALIMENTICIO FORMADO EXCLUSIVAMENTE POR LAS HOJAS MEZCLADAS O NO CON FRAGMENTOS DE RAMAS JÓVENES, PECÍOLOS, PEDÚNCULOS FLORALES Y SEMILLAS DE LA PLANTA ILEX PARAGUARIENSIS SAINT HILLAIRE (AQUIFOLIACEAE), SOMETIDA A PROCESO DE SAPECADO, SECADO Y A PROCESO DE ZARANDEO Y MOLIENDA. NO DEBE CONTENER PRODUCTOS EXTRAÑOS O ESTAR ARDIDA, ALTERADA, AGOTADA O COLOREADA ARTIFICIALMENTE. INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO. 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. EN LOS ENVASES DEBERÁN ESTÁN IMPRESAS DE FORMA CLARA E INDELEBLE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO, CONTENIDO NETO, DATOS DEL	KILOGRAMO	BOLSAS X 5 KILOS	7.200	MBURUCUYA	NACIONAL	33.600	241.920.000

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR BADORNO Q.
Reg. N° 7713
Director General
Dpto. de Contrataciones
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

		ELABORADOR, PAÍS DE ORIGEN, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, FECHA DE VENCIMIENTO, DATOS DEL IMPORTADOR (EN CASO DE PRODUCTOS IMPORTADOS), INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (CUANDO CORRESPONDA), INFORMACIÓN NUTRICIONAL, NÚMERO DE REGISTRO DEL PRODUCTO (RSPA N°) Y NÚMERO DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE N°), OTORGADO POR EL INAN-MSPYBS.							
MONTO TOTAL EN GUARANIES									**1.011.542.400**

ANEXO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS:

ÍTEM 1: ACEITE DE GIRASOL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 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.

2.2. Características Organolépticas

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

2.3. Características fisicoquímicas

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

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR P. ALFORNO Q.
Reg. MP 4231
Director General
Hospital Regional Coronel Oviedo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ACEITE DE GIRASOL:

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en las Resoluciones 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. 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.
13. Deberá contener la leyenda "ADQUIRIDO POR EL ESTADO PARAGUAYO. PROHIBIDA SU COMERCIALIZACIÓN".

5. REFERENCIAS

- Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 210 (Enmendado 2003)
- Código Alimentario Argentino
- Norma Paraguaya NP N° 109 Aceites de Girasol. Especificaciones.
-NMX-F-265-SCFI-2005. Alimentos de aceite comestible puro de girasol – Especificaciones.

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 27[illegible]
Director General
Recursos Humanos
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ÍTEM 02: SAL YODADA

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES

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

2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas

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

2.2. Características fisicoquímicas

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

3. Metales Pesados

Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO

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

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

6. REFERENCIAS

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

ÍTEM 3: Extracto de tomate.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 7713
Director General
Hospital Público
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

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

2.2. Características Organolépticas

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

2.3. Características físico-químicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:

- El extracto seco libre de cloruro de sodio.

5- REFERENCIAS

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

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR A. ARORNO Q.
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ÍTEM 5: Yogurt saborizado

1. DESCRIPCION 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.

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

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. N° 1713
Director General
Hospital Pediátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

6. REFERENCIAS

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

<u>ÍTEM 7: QUESO - PARAGUAY</u>

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche, coagulados 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, 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"

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. N° 77
Director General
Hospital Pediátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

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

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

5. REFERENCIAS

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

ÍTEM 41: EDULCORANTE DE MESA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas, 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 a pruebe 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.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 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).

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. N° 77[illegible]3
Director General
Hospital[illegible]
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

3. 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

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

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 7713
Director General
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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.

Asímismo 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 Nº) y establecimiento (RE Nº), 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

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

- Res. GMC MERCOSUR Nº 11/06

- 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.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. N° 7713
Director General
Hospital Policlínico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

DISTRIMEX S.A.

ÍTEM 42 : Yerba Mate ELABORADA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2.1. **Características y organolépticas**

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

2.2. Características fisicoquímicas

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros	Mínimos (%)	Máximos (%)
Humedad a 105°C ± 0,5°C	-	9,00
Cenizas a 550°C	-	9,00
Cenizas insolubles en HCL al 10%	-	1,50
Extracto acuoso	25,0	-
Cafeína	0,60	-
Hojas desecadas y pulverizadas	70,0	-
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±1°C NMP/g	5	2	7	15
E. coli / g	5	0	Ausencia/g	
Salmonella sp P/A/25 g	5	0	Ausencia	

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

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO O.
Reg. Nº 7715
Director General
Hospital Policlínico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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

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

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

5. REFERENCIA

- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas - Especificaciones

7. <u>VIGENCIA DEL CONTRATO</u>

Este contrato tendrá de vigencia a partir de la firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones.-

8. <u>PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES</u>

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones.

<u>Plan de entrega de los bienes</u>

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el Proveedor indicados a continuación:

Las **Órdenes de Compra serán emitidas por la Administración del Hospital Psiquiátrico del M.S.P. Y B.S.**
Avda. Venezuela Nº 1.004 Teléf.: (021) 292.830 / (021) 294.795 En los siguientes Horarios: de 07:30 Hs. Hasta las 13:00 Hs.

<u>Plazos de Ejecución Plazos de Entrega</u>

Hasta el cumplimiento total de sus obligaciones. -

Las ordenes serán emitidas conforme la necesidad del Hospital Psiquiátrico del M.S.P. Y B.S., durante el tiempo de vigencia del contrato. El proveedor adjudicado deberá realizar la entrega dentro de los 3 (tres) días hábiles posterior la recepción por parte del proveedor de la orden de compra. -

<u>LUGAR DE ENTREGA</u>: Los insumos deberán ser entregados como máximo dentro de los 3 (tres) días hábiles posteriores a la recepción por parte del proveedor de la orden de compra emitida por el Hospital Psiquiátrico, la cual podrá ser emitida a partir de la firma del contrato.

DISTRIMEX S.A.

Dr. VICTOR B. ACEVINO Q.

Las entregas deberán ser realizadas en el Departamento de Suministros del Hospital Psiquiátrico. Sito en la Avenida Venezuela Nº 1.004 casi Concordia. Teléfono (021) 292.830, de lunes a viernes en el Horario de 07:00 AM hasta 13:00 PM horas con el encargado de dicho departamento.

9. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración del contrato estará a cargo del **Director Administrativo del Hospital Psiquiátrico del M.S.P. Y B.S.**, la cual emitirá las órdenes de entrega, otorgará las conformidades de recepción y se responsabilizará de la vigencia de las garantías y del cumplimiento del presente Contrato.

10. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Contractuales, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato.

11. CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN DE DECLARACIÓN JURADA

El adjudicado deberá en el plazo de quince (15) días calendario desde la firma del presente contrato, presentar ante el administrador de contrato, la constancia o constancias de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, de todos los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19.

En el mismo plazo indicado en el párrafo anterior, se deberá remitir a la convocante la actualización de la mencionada declaración jurada, una vez finalizada la ejecución del presente contrato.

12. MULTAS

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con lo establecido en el pliego de bases y condiciones. Superado el 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".

13. 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 Contractuales de este pliego de bases y condiciones.

14. 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 Contractuales.

15. 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 DNCP, 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 23 días del mes de febrero de 2021.

Sra. Vannia Rautenberg Trinidad
CONTRATISTA
DISTRIMEX S.A.

Sr. Víctor Ramón Adorno Quevedo
CONTRATANTE
Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. N° 21113
Director General
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

1 - Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.
3. Limitación de Dispensas:
   a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
   b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

2 - Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de: **NO APLICA**.
La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

3 - Derechos Intelectuales

1. Los derechos de autor de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo de propiedad del mismo. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, el derecho de autor de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.
2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante y sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derecho de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:
   - La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
   - La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultara del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR [illegible] NO Q.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.
4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.
5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.
6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

4 - Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: **NO APLICA.**

5 - Confidencialidad de la Información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.
2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.
3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.
4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,

DISTRIMEX S.A.

Dr. VICTOR R. ABORNO Q.
Reg. N° 7713
Director General
Hospital Pediátrico

c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o
d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.
6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

6 - Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.
2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

7 - Formas y Condiciones de Pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. **Documentos Genéricos:**
   a) Nota de remisión u orden prestación de servicios según el objeto de la contratación;
   b) La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
   c) REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
   d) Certificado de Cumplimiento Tributario;
   e) Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 7[illegible]3
Director General
Hospital Pediátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

f) Formulario de informe de servicios personales (FIS).

Otras 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 Objeto de Gasto 310; al Ejercicio AÑO 2021; 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. La continuidad y el saldo de la presente contratación estarán sujeta a la aprobación del Presupuesto General de Gastos de la Nación para el año 2022. EL OFERENTE: El oferente adjudicado 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.

La contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un banco de plaza y comunicar a la contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

8 - Solicitud de suspensión de la ejecución de contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

9 - Solicitud de pago de anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de: **NO APLICA.**

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que este debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO O.
Reg. Nº 77..
Director ...
Hospital ...
Ministerio ...

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerado como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.
5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realizare el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.
6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente clausula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.
7. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
8. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

10 - Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: **PARA BIENES NACIONALES O INTERNACIONALES**

Para Bienes Nacionales

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:
Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. 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:

$$Pr = \frac{P \times IPC1}{IPC0}$$

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:

La fórmula y el procedimiento de precios serán los siguientes: 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

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ACEVINO Q.
Reg. N° 7716
Director General

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.

11 - Porcentaje de Multa

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por cada día de atraso en la entrega de los bienes será de: **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.**

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

12 - Tasa de Interés por mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del: **En caso de mora de los pagos previstos 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.**

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.
Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

13 - Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.
En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.
El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: **NO APLICA.**

DISTRIMEK S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO D.
Reg. N° 7713

14 -Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 63 de la Ley N° 2051/2003

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

15 - Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el contrato.

16 - Responsabilidad del Proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

17 - Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la contratante en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante en el plazo de siete (7) días calendario sobre dicha condición y causa. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

18 - Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o

DISTRIMEX S.A.

Dr. VICTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 7713
Director General
Hospital Regional de Pedro Juan Caballero

iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá rescindir el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

19 - Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son: **NO APLICA**.

20 - Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje: **NO APLICA.**

En caso que la convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que regirá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la Ley Nº 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la Ley Nº 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

21 - Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:

DISTRIMEX S.A.

Dr. VICTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 7713
Director General
Hospital Policial

(i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o

(ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;

(iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad). _____

DISTRIMEX S.A.

Dr. VÍCTOR R. ADORNO Q.
Reg. Nº 7713
Director General
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social