CONTRATO Nº 557/2019
LPN N° 101/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA REGIONES SANITARIAS DE CONCEPCION, AMAMBAY, CANINDEYU Y ALTO PARAGUAY – PLURIANUAL – ID N° 371912.
ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA UNPAR 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. Rex Giovanni David Gallagher Gamarra** con Cédula de Identidad N° 4.036.037, Encargado de despacho de la Direccion General de la XVII Región Sanitaria – Alto Paraguay, designado por Resolución D.G.RR. HH. N° 3.278 de fecha 17 de setiembre de 2019, facultado a suscribir el presente Contrato por Resolución DGAF. N° 2150 de fecha 06 de diciembre de 2019, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **UNPAR S.A. RUC 80036824-0,** domiciliada en la Calle 3 de febrero y Cristóbal Colon de la Ciudad de Mariano Roque Alonso, República del Paraguay, representada para este acto por la **Sra. Herenia Candelaria Álvarez Monzón**, con Cédula de Identidad N° 866.896, según Poder Especial Esc. N° 2, otorgado por la Escribana Clara Susana Duarte de Piñeiro Reg. N° 417, denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de la **LPN N° 101/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA REGIONES SANITARIAS DE CONCEPCION, AMAMBAY, CANINDEYU Y ALTO PARAGUAY – PLURIANUAL,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA REGIONES SANITARIAS DE CONCEPCION, AMAMBAY, CANINDEYU Y ALTO PARAGUAY – PLURIANUAL.

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° **371.912**
Dicho proceso cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N° 4210 de fecha 04 de noviembre 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° 101/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA REGIONES SANITARIAS DE CONCEPCION, AMAMBAY, CANINDEYU Y ALTO PARAGUAY – PLURIANUAL**, convocado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. La adjudicación fue realizada según Resolución DGAF. N° 2150 de fecha 06 de diciembre 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 **39.100.000** (Guaraníes treinta y nueve millones cien mil)

Item	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio Unitario IVA INCLUIDO	Monto Total IVA INCLUIDO
2	Azucar blanca	Unidad	BOLSA x 5 kilos	1.000	ALCOTEC	NACIONAL	30.000	30.000.000
31	Yerba mate	Kilogramos	BOLSA de 5 kilos	200	MBURUCUYA	PARAGUAY	40.000	8.000.000
45	Edulcorante liquido	Unidad	FRASCO de 500 a 600 ml.	40	SWETEX	NACIONAL	27.500	1.100.000
MONTO TOTAL								**39.100.000**

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - MRA-PY

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

DESGLOSE DE ESPECIFICACIONES TECNICAS
ÍTEM 01: LECHE EN POLVO INSTANTANEA (ENTERA y DESCREMADA)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Generales

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

Características Organolépticas

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

Características fisicoquímicas

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

Criterios microbiológicos:

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

3. INGREDIENTES

Ingrediente obligatorio: Leche

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

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

5. ENVASADO

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

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

REFERENCIAS

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

UNPAR
Unidad de Negocios Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

ITEM 31: Yerba Mate ELABORADA

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.

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.

Características y organolépticas

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

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

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

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

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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

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

5. REFERENCIA

- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas - Especificaciones

ÍTEM 44: LECHE EN POLVO INSTANTANEA (ENTERA y DESCREMADA)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Generales

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

Características Organolépticas

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

Características fisicoquímicas

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

Criterios microbiológicos:

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

3. INGREDIENTES

Ingrediente obligatorio: Leche

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

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

5. ENVASADO

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

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

UNIPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

"Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

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

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

REFERENCIAS

-MERCOSUR RES. GMC Nº 82/93 Identidad y calidad leche en polvo

ÍTEM 45: 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

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).

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

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

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

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

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.

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

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Res. GMC MERCOSUR N° 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.

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

ÍTEM 47: Azúcar

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Características Generales

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

Características Organolépticas

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

Características físico-químicas

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto 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. Fecha de vencimiento (exceptuado para el azúcar)
7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5- REFERENCIAS

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

ÍTEM 61: 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

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.

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.

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

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.

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	
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 especificas. 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

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Cuenta Corriente Nº 700727681del BANCO ITAU PARAGUAY S.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 **05 (CINCO) 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 incluidas, quienes emitirán las Órdenes de Compra según necesidad y stock de su almacén, 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.

Dependencia incluida:

- XVII REGIÓN SANITARIA – ALTO PARAGUAY

Inspecciones y Pruebas: Los productos o insumos serán inspeccionados antes de su recepción, in sitú en el lugar de destino convenido por la Dependencia.
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 de la **XVII REGIÓN SANITARIA – ALTO PARAGUAY**, 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".

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

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 17 días del mes de Diciembre de 2019.

Sra. Herenia Candelaria Álvarez Monzón
CONTRATISTA

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A.-Py.

Sr. Rex Giovanni David Gallagher Gamarra
CONTRATANTE

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

(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 dependencias incluidas: o XVII REGIÓN SANITARIA – ALTO PARAGUAY
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 14	**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 x IPC1** **IPC0** Pr: Precio Reajustado P: Precio adjudicado IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. IPC0: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato. 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**
CGC 15.1; 15.2 , 15.3 Y 15.4	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el 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

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751020 - M.R.A. Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136

	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 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 la CEC, sin exceder 60 (sesenta) días de la presentación de una Factura por el Proveedor y después de que la contratante haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo deberá darse a más tardar en 15 días posteriores a su presentación **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 15.6	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 17.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes
CGC 18.1 y 18. 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 43 de la ley 2051/03 siguientes a partir de la fecha de suscripción del Contrato. El plazo de vigencia de la garantía deberá ser por lo menos treinta días posteriores al plazo de entrega o ejecución del contrato. En caso de ser necesario la garantía de fiel cumplimiento de contrato deberá ser renovada y presentada al administrador del contrato, 60 días antes del vencimiento, la no aplicación de lo estipulado será causal de recisión contractual. 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 18.5	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 22.3	Indicar si se admitirá o no la subcontratación: NO APLICA.
CGC 24.2	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 26	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. NO APLICA.
CGC 27.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: conforme se indica en la Sección III. Suministros Requeridos.
CGC 27.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: en las dependencias incluidas en el llamado.
CGC 28	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 29.3	El periodo de validez de la Garantía del bien será: conforme se indica en la Sección III. Suministros Requeridos. Especificaciones Técnicas.

Ministerio de SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL — GOBIERNO NACIONAL — Paraguay de la gente

Dirección General de Administración y Finanzas
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías **Original 01**

CGC 29.5	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 36.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: las señaladas en la CGC 35.1, Por falta de constitución y entrega oportuna de las garantías y eventuales prorrogas de la misma, según lo establecido en las CEC 18.1 Y 18.2 Ante la rescisión del contrato por causas imputables al contratista, el contratante podrá adjudicar el contrato en forma

CGC 29.5	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 36.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: las señaladas en la CGC 35.1, Por falta de constitución y entrega oportuna de las garantías y eventuales prorrogas de la misma, según lo establecido en las CEC 18.1 Y 18.2 Ante la rescisión del contrato por causas imputables al contratista, el contratante podrá adjudicar el contrato en forma prevista en el segundo párrafo del Artículo N° 36 de la Ley 2051/03

UNPAR
Unidad de Negocios
Sociedad Anónima
Tel.: 751 120 - M.R.A.-Py.

Dr. Giovanni Gallagher
Director - XVII Región Sanitaria
Alto Paraguay
R.P. 12.136