LPN N° 33/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO. ID 363.902.
ADENDA N° 01 AL CONTRATO Nº 214/2019 – DE LA FIRMA MENEVA S.R.L.

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 N° 1.524.907, Director General del Hospital Psiquiátrico, designado por Resolución D.G.RR. HH. Nº 47 de fecha 23 de agosto de 2018, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **MENEVA S.R.L. RUC 80024014-6,** domiciliada en 25 de mayo 452 e/ Caballero y Mexico de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el **Sr. Edgar Alejandro Añazco Franco**, con Cédula de Identidad N° 921.153, según Constitución de Sociedad Esc. N° 78, otorgado por el Escribano Rubén D. Ortiz Balmaceda Reg. Nº 494, denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de la **LPN N° 33/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. FUNDAMENTO.
Visto: Los antecedentes administrativos relacionado con el llamado a la **LPN N° 33/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO,** los Miembros de Comité de Evaluación procede a Rectificar el Informe de Evaluación inicial y recomienda la Rectificación de la Adjudicación inicial; Exclusión del Ítem 6 Atún a la firma MENEVA S.R.L, por No cumplir con las Especificaciones Técnicas.

Por Dictamen (A.J.) D.G.O.C. N° 770 de fecha 23 de setiembre de 2019 la Asesoría Jurídica de la Dirección Operativa de Contrataciones, considera en base a lo observado en el expediente deviene proceder la modificación.

Que por Resolución D.G.A.F. N° 1428 de fecha 27 de setiembre de 2019, se Rectifica el Informe de Evaluación y Recomendación de Adjudicación inicial y el Art 1 de la Resolución D.G.A.F. N° 1235 de fecha 03 de setiembre de 2019. **Exclusión del Ítem 6 Atún** al Contrato Nº 214/2019 con la firma **MENEVA S.R.L**, en el marco de la **LPN N° 33/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO**

2. ALCANCE
A través del presente instrumento, las partes acuerdan la modificación **de las clausulas 5 Exclusión del Ítem 6 Atún** del Contrato Principal, sin alterar las demás condiciones, quedando redactado de la siguiente manera:

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.
El importe total a pagar por los bienes, conforme a la Resolución D.G.A.F. N° 1428 de fecha 27 de setiembre de 2019, asciende a un monto total de Gs. ***185.244.240*** *(Guaraníes ciento ochenta y cinco millones doscientos cuarenta y cuatro mil doscientos cuarenta).*

Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio Unitario IVA Incluido SI Corresponde	Monto Total IVA Incluido SI Corresponde
5	Yogur entero	Unidad	Potes 140 cc como mínimo	24.000	LACTOLANDA	NAC	1.438	34.512.000
7	Queso tipo Paraguay	Kilogramo	bolsa Envase x 1 kilogramo. Como mínimo y como máximo 5 kilogramo	1.200	LACTOLANDA	NAC	27.500	33.000.000
18	Salsa de soja	Unidad	Frasco por 450 cc) COMO MÍNIMO	288	SANKEN	ARG	3.950	1.137.600
29	Cebolla	Kilogramo	bolsa Caja x 10 Kg.	8.400	AGROVIL	NAC	3.375	28.350.000
30	Cebollita en hoja	Unidad	Mazos x 12 Unidades	1.728	FEDAGRO	NAC	625	1.080.000
31	Locote	Kilogramo	bolsa x 10 Kg.	5.760	AGROVIL	NAC	6.250	36.000.000
33	Perejil	Unidad	Mazos x 12 Unidades	1.728	AGROVIL	NAC	625	1.080.000
35	Zanahoria	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	5.760	SAN ROQUE	NAC	2.875	16.560.000
36	Zapallo	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	5.760	AGROVIL	NAC	1.500	8.640.000
37	Banana	Kilogramo	Caja x 20 kilogramo.	6.000	AGROVIL	NAC	2.250	13.500.000
41	Edulcorante liquido	Unidad	Frasco x 500 ml.	576	SIDIET	ARG	12.080	6.958.080
47	Chocolate en polvo	Unidad	Pote x 1000 gramos	144	MUKY	BRA	17.200	2.476.800
48	Margarina	Unidad	Pote o Frasco de 400 a 500 gramos	288	SOYA	BRA	6.770	1.949.760
MONTO TOTAL								**185.244.240**

Dr. Víctor Adorno Q.
Director
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MENEVA S.R.L.
80024014-6

DESGLOSE DE ESPECIFICACIONES TECNICAS
YOGURT ENTERO 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: Caracteristico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

2.2.2. Características Fisicoquímicas

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

2.2.3. Características microbiológicas.

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

3. ACONDICIONAMIENTO.

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

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

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

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

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

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

Dr. VÍCTOR [illegible] NO Q.
Director General
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

[illegible] S.R.L.
[illegible] 14-6

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

6. REFERENCIAS

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

ÍTEM 07: QUESO - PARAGUAY

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 N° 79/94 "Identidad y calidad de quesos"

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

5. REFERENCIAS

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

ITEM 18: SALSA DE SOJA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales.

Tipos de salsa de soja:

- Salsa de soja fermentada naturalmente
- Salsa de soja de corta fermentación
- Salsa de soja sin fermentar
- Salsa de soja mixta

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

Dr. VÍCTOR [illegible] NO Q.
Director General
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MEHE [illegible] S.R.L.
RUC 80[illegible]-14-6

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

5. 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. 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

6. REFERNCIA

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

ITEM 29 – CEBOLLA

Cebolla blanca de cabeza fresca, Cabezas grandes (de 350 gr. a 400 gr), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 30 – CEBOLLITA EN HOJA.

Cebollita en Hoja fresca, Entera, sana, limpia, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Para la entrega la presentación será Mazos x 12 Unidades.

ITEM 31 – LOCOTE

Locote fresco, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde o rojo con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 33 – PEREJIL

Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

ITEM 35 – ZANHORIA

Zanahoria fresca Sana, limpia, libre de tierras adheridas, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). **COTIZAR POR KILO.**

Dr. VÍCTOR [illegible] PINO Q.
Reg. [illegible]
Director General
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MENE[illegible] S.R.L
R.U.C. [illegible]-6

ITEM 36 – ZAPALLO

Zapallo fresco Entero, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 37 – BANANA

La banana deberá cumplir los siguientes requisitos: Madurez: Deberá estar fisiológicamente madura, no presentar señales de falta de madurez o de madurez excesiva. Estar enteras (tomando el dedo como referencia). Ser de consistencia firme de tal modo que soporte el transporte y la manipulación. Estar sin pistilos. Estar sana, exenta de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraño. Estar exenta de magulladuras, heridas o golpes. Estar exenta de plagas y daños causados por plagas, que afecten el aspecto general del producto alimenticio. Estar exenta de malformaciones o curvaturas anormales en los dedos. Estar exenta de daños causados por altas y/o bajas temperaturas. Ser de tamaño uniforme.El tamaño del producto deberá responder a las características establecidas en la siguiente tabla: Tabla 1. Calibre o grosor: Mediana o 3/4 gorda. Rango de diámetro: 30 a 34 mm.La fruta lavada y sanitizada deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la siguiente tabla: Tabla 2. Agente microbiano. Coliformes a 45 °C/g. Tolerancia para muestra indicativa: 5x10 al cuadrado. n 5. c 2. Límite por g.: m 10 al cuadrado. M 5x10 al cuadrado. Agente microbiano: Salmonella sp. Tolerancia para muestra indicativa: Ausencia. n 5. c 0. Límite por g.: m Ausencia/25 g. M ----.Dónde: n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular. m: Es un criterio microbiológico, el cual en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general (m) presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables. M: Es un criterio microbiológico, que, en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a (M) son inaceptables. c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado. **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 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 en sustitución de los azúcares.

Podrán contener los edulcorantes no nutritivos citados a continuación: Steviol glicósidos (Esteviósido), Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo u otros que la autoridad sanitaria considere.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

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

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

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

AENEA S.R.L.
RUC 80024014-6

5- REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino
- Res. GMC MERCOSUR Nº 11/06

ITEM 47: CHOCOLATE EN POLVO
1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Es el producto consistente en la mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin agregados de los aditivos permitidos.

2. CARACTEÍSTICAS 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.
El producto debe estar libre de sustancias extrañas, insectos o restos de insectos.

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

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

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
Según MERCOSUL/GMC/RES. N° 53/98 "Reglamento técnico de "atribución de aditivos e sus limites máximos para a categoría de alimentos 5: caramelos, confites, bombones, chocolates e similares"

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

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

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

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

ITEM 48: MARGARINA
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
"Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica.

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

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

MENERVA S.R.L.
RUC 80024614-6

2. CARACTERISTICAS GENERALES

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

2.1. Características organolépticas

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

2.2- Características fisicoquímicas

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

2.3- Características microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4- ENVASADO

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

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

6. REFERENCIAS

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

3. CONFORMIDAD E INSTRUMENTACION.

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 14 días del mes de octubre de 2019.

Sr. Edgar Alejandro Añazco Franco
CONTRATISTA
R.L.
80024014-6

Sr. Víctor Ramón Adorno Quevedo
CONTRATANTE

CONTRATO Nº 214/2019
LPN N° 33/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO. ID 363.902.
ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA MENEVA S.R.L.

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 DGAF. N° 1235 de fecha 03 de setiembre de 2019, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **MENEVA S.R.L. RUC 80024014-6,** domiciliada en 25 de mayo 452 e/ Caballero y Mexico de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el **Sr. Edgar Alejandro Añazco Franco**, con Cédula de Identidad N° 921.153, según Constitución de Sociedad Esc. N° 78, otorgado por el Escribano Rubén D. Ortiz Balmaceda Reg. Nº 494, denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de la **LPN N° 33/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO.

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° **363.902.**
Dicho proceso cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°1492 de fecha 21 de marzo 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° 33/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO**, convocado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. La adjudicación fue realizada según Resolución DGAF. N° 1235 de fecha 03 de setiembre de 2019.

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BINES 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 **209.244.240** (Guaraníes doscientos nueve millones doscientos cuarenta y cuatro mil doscientos cuarenta)

Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio Unitario IVA Incluido SI Corresponde	Monto Total IVA Incluido SI Corresponde
5	Yogur entero	Unidad	Potes 140 cc como mínimo	24.000	LACTOLANDA	NAC	1.438	34.512.000
6	Atún	Unidad	Lata	4.800	SUN	THAILANDIA	5.000	24.000.000
7	Queso tipo Paraguay	Kilogramo	Bolsa Envase x 1 kilogramo. Como mínimo y como máximo 5 kilogramo	1.200	LACTOLANDA	NAC	27.500	33.000.000
18	Salsa de soja	Unidad	Frasco por 450 cc) COMO MÍNIMO	288	SANKEN	NAC	3.950	1.137.600
29	Cebolla	Kilogramo	bolsa Caja x 10 Kg.	8.400	AGROVIL	NAC	3.375	28.350.000
30	Cebollita en hoja	Unidad	Mazos x 12 Unidades	1.728	FEDAGRO	NAC	625	1.080.000
31	Locote	Kilogramo	bolsa x 10 Kg.	5.760	AGROVIL	NAC	6.250	36.000.000

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

MENEVA S.R.L.
RUC: 80024014-6

33	Perejil	Unidad	Mazos x 12 Unidades	1.728	AGROVIL	NAC	625	1.080.000
35	Zanahoria	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	5.760	AGROVIL	NAC	2.875	16.560.000
36	Zapallo	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	5.760	AGROVIL	NAC	1.500	8.640.000
37	Banana	Kilogramo	Caja x 20 kilogramo.	6.000	AGROVIL	NAC	2.250	13.500.000
41	Edulcorante liquido	Unidad	Frasco x 500 ml.	576	SIDIET	ARG	12.080	6.958.080
47	Chocolate en polvo	Unidad	Pote x 1000 gramos	144	MUKY	BRA	17.200	2.476.800
48	Margarina	Unidad	Pote o Frasco de 400 a 500 gramos	288	SOYA	BRA	6.770	1.949.760
								209.244.240

DESGLOSE DE ESPECIFICACIONES TECNICAS
YOGURT ENTERO 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.

Dr. VÍCTOR [illegible] Q.
Reg. N° [illegible]
Director [illegible]
Hospital [illegible]
Ministerio de Salud [illegible]

MENEVA S.R.L.
RUC 80024014-6

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.
Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10ºC.

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

6. 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.

ÍTEM 06: ATÚN
TROZOS DE ATUN EN AGUA Y SAL
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO
Se considera Conservas de atún en agua, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de las siguientes especies:
- Thunnus alalunga
- Thunnus albacares
- Thunnus atlanticus
- Thunnus obesus
- Thunnus maccoyii
- Thunnus thynnus
- Thunnus tonggol
- Eutynnus afinnis
- Eutynnus alletteratus
- Eutynnus lineatus
- Katsuwonus pelamis (Sinónimo; Euthynnus pelamis)
- Sarda chiliensis
- Sarda orientalis
- Sarda Sarda,

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

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

Dr. VÍCTOR
Hospital
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MENEWA S.R.L.
RUC: 80024014-6

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

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

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

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

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

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

5-REFERENCIAS
-Norma Del Codex Para El Atún y el Bonito en conserva - Codex Stan 70–1981 (Enmienda 1 – 1995)

ÍTEM 07: QUESO - PARAGUAY
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"

Dr. VÍCTOR ... Director ... Hospital ... Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MENEVA S.R.L
RUC: 80024014-6

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

5. REFERENCIAS

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

ITEM 18: SALSA DE SOJA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales.

Tipos de salsa de soja:

- Salsa de soja fermentada naturalmente
- Salsa de soja de corta fermentación
- Salsa de soja sin fermentar
- Salsa de soja mixta

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

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

Dr. VÍCTOR
Reg.
Director
Hospital
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MENEVA S.R.L.
RUC: 80024014-6

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

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

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

6. REFERNCIA

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

ITEM 29 – CEBOLLA

Cebolla blanca de cabeza fresca, Cabezas grandes (de 350 gr. a 400 gr), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 30 – CEBOLLITA EN HOJA.

Cebollita en Hoja fresca, Entera, sana, limpia, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Para la entrega la presentación será Mazos x 12 Unidades.

ITEM 31 – LOCOTE

Locote fresco, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde o rojo con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 33 – PEREJIL

Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

ITEM 35 – ZANHORIA

Zanahoria fresca Sana, limpia, libre de tierras adheridas, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 36 – ZAPALLO

Zapallo fresco Entero, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 37 – BANANA

La banana deberá cumplir los siguientes requisitos: Madurez: Deberá estar fisiológicamente madura, no presentar señales de falta de madurez o de madurez excesiva. Estar enteras (tomando el dedo como referencia). Ser de consistencia firme de tal modo que soporte el transporte y la manipulación. Estar sin pistilos. Estar sana, exenta de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraño. Estar exenta de magulladuras, heridas o golpes. Estar exenta de plagas y daños causados por plagas, que afecten el aspecto general del producto alimenticio. Estar exenta de malformaciones o curvaturas anormales en los dedos. Estar exenta de daños causados por altas y/o bajas temperaturas. Ser de tamaño uniforme.

Dr. VÍCTOR
Hospital
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MENEVA S.R.L.
RUC: 80024014-6

El tamaño del producto deberá responder a las características establecidas en la siguiente tabla: Tabla 1. Calibre o grosor: Mediana o 3/4 gorda. Rango de diámetro: 30 a 34 mm.La fruta lavada y sanitizada deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la siguiente tabla: Tabla 2. Agente microbiano. Coliformes a 45 °C/g. Tolerancia para muestra indicativa: 5x10 al cuadrado. n 5. c 2. Límite por g.: m 10 al cuadrado. M 5x10 al cuadrado. Agente microbiano: Salmonella sp. Tolerancia para muestra indicativa: Ausencia. n 5. c 0. Límite por g.: m Ausencia/25 g. M ----.Dónde: n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular. m: Es un criterio microbiológico, el cual en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general (m) presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables. M: Es un criterio microbiológico, que, en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a (M) son inaceptables. c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado. **COTIZAR POR KILO.**

ITEM 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 en sustitución de los azúcares.

Podrán contener los edulcorantes no nutritivos citados a continuación: Steviol glicósidos (Esteviósido), Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo u otros que la autoridad sanitaria considere.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

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

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

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

Dr. VÍC[illegible]
Director
Hospital [illegible]
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

GENEVA S.R.L.
RUC: 80024014-6

ITEM 47: CHOCOLATE EN POLVO
1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Es el producto consistente en la mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin agregados de los aditivos permitidos.

2. CARACTEÍSTICAS 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.
El producto debe estar libre de sustancias extrañas, insectos o restos de insectos.

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

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

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
Según MERCOSUL/GMC/RES. N° 53/98 "Reglamento técnico de "atribución de aditivos e sus limites máximos para a categoria de alimentos 5: caramelos, confites, bombones, chocolates e similares"

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

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

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

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

ITEM 48: MARGARINA
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
"Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica.

Dr. Víc
Hospital
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MENE A S.R.L
RUC: 80024014-6

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

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

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

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

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

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

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

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. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

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

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Cuenta Corriente Nº 0001056008516019 del Banco Nacional de Fomento.

Dr. Víctor
Director
Hospital Regional
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

MENEVA S.R.L.

- 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.

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

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

10. MULTAS. .
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. C) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.
Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

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

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN
Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.
En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 18 días del mes de Setiembre de 2019.

Sr. Edgar Alejandro Añazco Franco
CONTRATISTA
VA S.R.L.
24014-6

Sr. Víctor Ramón Adorno Quevedo
CONTRATANTE

(Condiciones Especiales del Contrato (CEC)
Las siguientes Condiciones Especiales del Contrato (CEC) complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC) que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas

(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, la dirección de la Contratante será: Atención: Dirección Administrativa del Hospital Psiquiátrico Dirección: Avda. Venezuela N° 1004 Ciudad: Asunción, Paraguay Teléfono: 021 294 795 Fax: 021 292 830 Dirección electrónica: admi.hpsiquiatrico@gmail.com
CGC 9.6	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: Cualquier diferencia que surja durante la Ejecución de los Contratos regulados por esta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051/03 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato. Asimismo, cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación y cumplimiento del Contrato y que las partes no llegasen a un acuerdo, será dirimida por la Jurisdicción Civil y Comercial de los Tribunales Ordinarios de la Ciudad de Asunción, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.
CGC 11	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: NO APLICA La Contratante deberá recibir los documentos arriba mencionados antes de la llegada de los Bienes; si no recibe dichos documentos, todos los gastos consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.
CGC 13	**La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:** **Para Bienes Nacionales** Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: $Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$ Pr: Precio Reajustado P: Precio adjudicado IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. IPC0: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato. **Para Bienes Importados usar:** El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: $V1 = P^* \{(Cmc/Co) - 1\}$; P= Precio de los bienes Cmc= Tipo del cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní / Dólar Americano, del último día hábil del mes anterior a la presentación de la factura. Co= Tipo de cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní/Dólar Americano, del día de la Apertura de Ofertas. **No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado.** **Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes no entregados; y no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los bienes ya entregados antes de la verificación del reajuste**

MENEW S.R.L.
RUC: 80024014-6

Dr. VICTOR [illegible] Q.
Director
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

CGC 14.1; 14.2 14.3 y 14.4	**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 Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión, la Factura o Informe Técnico dependiendo del caso, 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, el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan del Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda y se tendrá 60 (sesenta) días contados a partir de la obligación de la factura. PARA LA ENAJENACIÓN DE AZÚCAR: según lo establece la Reolución SET 22/2014; En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 Kg.), al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información: a) Razón social o nombre del ingenio azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso. b) Número de Lote de Cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC N° 197, de fecha 9 de abril del 2007. c) Número de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados. d) Tipo o clase del producto enajenado. A los efectos de este Contrato en aplicación del Art. de la Ley 3.439/07 "De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes.
CGC 14.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 14.3 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0,001 % por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes
CGC 17.1 y 17. 2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 10% del valor total del contrato La Garantía de cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 días Art 39 de la ley 2051/03 siguientes a partir de la fecha de suscripción del Contrato. La falta de constitución y entrega oportuna de la Garantía será causal de Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Artículo N° 36 de la Ley 2051/03. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, conforme a la Ley y al Contrato
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato tendrá lugar: a más tardar dentro de los treinta (30) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales
CGC 21.3	Indicar si se admitirá o no la subcontratación: NO APLICA.
CGC 23.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: conforme Sección III. Suministros Requeridos.
CGC 24	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: NO APLICA.
CGC 25	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. NO APLICA.
CGC 26.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: conforme se indica en la Sección III. Suministros Requeridos.
CGC 26.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: el Hospital Psiquiátrico.
CGC 27	El valor de las multas será: 0,01% (cero coma cero un porciento) por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.

ENEVA S.R.L.
024014-6

Dr. VÍCTOR
Director
Hospital Psiquiátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

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

MENDIVA S.R.L.
RUC: 80024014-6

Dr. VÍCTOR R. ARGENTO Q.
Reg. N° 7.[illegible]
Director General
Hospital Pediátrico
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social