CONTRATO Nº 508/2019
LCO N° 01/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE TUBERCULOSIS – SEGUNDO LLAMADO – PLURIANUAL - ID 355.194.
ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA 2 DE JULIO 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 **Sra. Sarita Katerinne Aguirre Garcia** con Cédula de Identidad Nº 1.620.461 Directora del Programa de Control de la Tuberculosis, dependiente de la Dirección General de Vigilancia de la Salud, designada por Resolución D.G.RR. HH. Nº 6383 de fecha 03 de noviembre de 2014, facultado a suscribir el presente Contrato por Resolución DGAF. N° 2181 de fecha 06 de diciembre de 2019, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **2 DE JULIO S.R.L. RUC 80022970-3,** domiciliada en Rio Itambey e/ Brasilia y Overava de la Ciudad de Lambaré, República del Paraguay, representada para este acto por la **Sra. Rosa Isabel Lesme**, con Cédula de Identidad N° 1.544.057, según Poder Especial Esc. N° 42, otorgado por el Escribano Mario Bogado Brito Reg. N° 918, denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de la **LCO N° 01/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE TUBERCULOSIS – SEGUNDO LLAMADO – PLURIANUAL,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE TUBERCULOSIS – SEGUNDO LLAMADO – 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) Los Datos cargados en el SICP
(e) La oferta de la Contratista;
(f) 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° **355.194**
Dicho proceso cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N° 1328 de fecha 18 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 **LCO N° 01/2019 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE TUBERCULOSIS – SEGUNDO LLAMADO – PLURIANUAL**, convocado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. La adjudicación fue realizada según Resolución DGAF. N° 2181 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 **78.489.800** (Guaraníes setenta y ocho millones cuatrocientos ochenta y nueve mil ochocientos)

Item	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Marca	Procedencia	Cantidad	Precio Unitario (IVA INCLUIDO)	Monto Total (IVA INCLUIDO)
1	SARDINA	UNIDAD	LATA X 125 GR	INDEMAR	ECUADOR	3.600	5.500	19.800.000
4	YERBA MATE	Kilogramo	PAQUETE X 01 KG	MBURUCUYA	NACIONAL	700	7.900	5.530.000
5	GALLETITA DULCE	UNIDAD	BOLSA X 340 GR	MARILAN	BRASIL	1.440	3.300	4.752.000
7	LOCRO	Kilogramo	BOLSA X 1 KILO	DELICE	NACIONAL	360	5.500	1.980.000
8	HARINA DE TRIGO	Kilogramo	PAQUETE X 01 KG	APETITO	NACIONAL	2.160	2.870	6.199.200

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: 80022970-3
Rosa Lesme
Gerente General

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
PROG. NAC. DE CONTROL DE LA TUBERCULOSIS
DIRECCION

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

9	ARROZ	Kilogramo	PAQUETE X 01 KG	DELICE	NACIONAL	2.160	3.900	8.424.000
11	MERMELADA DE GUAYABA	UNIDAD	FCO X 450 GR	DULCESAR	NACIONAL	1.201	4.600	5.524.600
15	EXTRACTO DE TOMATE	UNIDAD	ENVASE X 1000 GRS	DE LA HUERTA	ARGENTINA	3.600	7.300	26.280.000
MONTO TOTAL								**78.489.800**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Presentación de Entrega	Presentación	Unidad Medida
1	SARDINA	**SE ANEXA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	Lata x 120 gr.	Lata	Unidad
4	YERBA MATE	**SE ANEXA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**	Paquete x 01 kg.	Paquete	Unidad
5	GALLETITA DULCE	Galletitas a base de maicena/fécula de maíz, 170 gramos. GALLETITAS DULCES DE MAIZENA. SIN HUMEDAD, ENVASE CON SELLO DE CALIDAD Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán están impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPBS. **PLANTILLA: AE003 – OBS.: EL MSPBS NO REALIZA ALIMENTACION ESCOLAR..**	Bolsa x 340 gr.	Bolsa	Unidad
7	LOCRO	**SE ANEXA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**	Bolsa x 1 kg.	Bolsa	Unidad
8	HARINA DE TRIGO	**SE ANEXA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.** **COTIZAR POR 1 KILO**	Paquete x 1 kg.	Paquete	Unidad
9	ARROZ	**SE ANEXA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	Bolsa x 1 kg.	Paquete	Unidad
11	MERMELADA DE GUAYABA	**SE ANEXA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**	Frasco x 450 gr.	Frasco	Unidad
15	EXTRACTO DE TOMATE	**SE ANEXA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**	LATA de 820 a 900 gramos	Lata	Unidad

ANEXO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ÍTEM 1: SARDINAS EN ACEITE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las sardinas en conserva o productos análogos estarán preparadas con pescado fresco o congelado de las especies siguientes:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus, S. neopilchardus, S. ocellatus, S. sagax, S. caeruleus*
- *Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. gibbosa*
- *Clupea harengus*
- *Clupea bentincki*

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: 80022970-3
Rosa Lesme
Gerente General

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL — PROG. NAC. DE CONTROL DE LA TUBERCULOSIS — REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens*
- *Opisthonema oglinum*

Deberán haberse eliminado completamente la cabeza y las branquias; podrán haberse quitado las escamas y/o la cola. El pescado podrá estar eviscerado, cuyo caso deberá estar exento de vísceras, salvo las huevas, lechas o riñón. Si no está eviscerado, estará exento de alimentos sin digerir o ya utilizados. El producto deberá estar contenido en aceite vegetal

2.2 DEFINICIÓN DEL PROCESO

Las sardinas en conserva se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización. **3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

3.1. MATERIA PRIMA

Los productos se prepararán con pescado sano de las especies enumeradas en la punto 1, de una calidad apta.

3.2. OTROS INGREDIENTES

El aceite vegetal utilizado como medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos alimentarios y las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en las legislaciones nacionales, 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.

5- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

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

6- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS

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

7. 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 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. 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

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: [illegible]022970-3
Rosa Desme
Gerente General

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social — Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis
Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

8- REFERENCIAS

Norma del Codex para las sardinas y productos análogos en conserva *CODEX STAN 94-1981*

ÍTEM 4: Yerba Mate ELABORADA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

2.1. **Características y organolépticas**

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

2.2. Características fisicoquímicas

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

2.3. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

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

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

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: 80022970-3
Rosa Resme
Gerente General

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

3- RESIDUOS TOXICOS

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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

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

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

5. REFERENCIA

- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas – Especificaciones

ÍTEM 7: LOCRO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales y organolépticas

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

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.

3- 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

2 DE MAYO S.R.L.
RUC: 80022970-3
Rosa Lesme
Gerente General

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

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

4. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

ÍTEM 8: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA CON HIERRO Y VITAMINAS

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo "tres ceros" (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
2.1. Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas.
La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

2.2 Características Organolépticas
- Aspecto: polvo fino.
- Color: blanco.
- Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños.

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

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. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO
De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

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"
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.

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: 80022870-3
Rosa Lesme
Gerente General

Dra. Carita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

5. REFERENCIAS

- *Código Alimentario Argentino (CAA)*
- *Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. N° 27/2002.*
- *NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 – 1995).*

ÍTEM 9: ARROZ GRANO LARGO FINO PARBOLIZADO TIPO I

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de *Oryza Sativa L.*, que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1- Características Generales

El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Largo Fino Tipo I"; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.

2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas

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

3. 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", la Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional", 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"

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

4. REFERENCIAS

- Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995
- Código Alimentario Argentino (CAA).

ÍTEM 11: MERMELADA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Mermelada, se entiende el producto pastoso elaborado por cocción de la pulpa tamizada de guayaba con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, envasado en recipientes bromatológicamente aptos y herméticos.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) El producto terminado tendrá consistencia untable
b) Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
c) La proporción de frutas de guayaba no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado.
e) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa)

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: 80022970-3
Rosa Leme
Gerente General

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
PROG. NAC. DE CONTROL DE LA TUBERCULOSIS
DIRECCION
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Dra. Santa Aguirre
Directora
Programa Nacional de Control de la Tuberculosis

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.

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. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERALY 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 Paraguaya - *NP 19 001 02 Mermelada de frutas. Requisitos Generales. Postres".*

<u>ÍTEM 15: Extracto de tomate.</u>
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Se entiende por "Concentrados de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

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

1. Puré de tomate.
2. Salsa de tomate
3. Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate

2 De Julio S.R.L.
RUC: 80022970-3
Esmeralda Gonzalez
Gerente General

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis
Dirección
Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

4. Concentrado doble de tomate o extracto doble de tomate
5. Concentrado triple de tomate o extracto triple de tomate
6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

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

2.2. Características Organolépticas

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

2.3. Características físico-químicas

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

2.4. Características Microbiológicas

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

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

5- REFERENCIAS

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

S.R.L.
2970-3
Asesme
Gerente General

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL — PROG. NAC. DE CONTROL DE LA TUBERCULOSIS — REPUBLICA DEL PARAGUAY — DIRECCION GENERAL

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Cuenta Corriente Nº 0001000008203361 del Banco Nacional de Fomento.

- 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 ENTREGA

Lugar de entrega: Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs. La entrega se realizará según necesidad de la dependencia, como máximo a los **5 (cinco)** días corridos, contados a partir de la firma del Contrato y en forma mensual el último día hábil de cada mes.

La administración de los contratos estará a cargo del Programa Nacional de Control de la Tuberculosis, quien otorgará las conformidades de recepción y se responsabilizarán de las vigencias de las garantías y del cumplimiento del contrato.

El requerimiento promedio mensual es conforme a lo siguiente, pudiendo existir variaciones considerando la Cantidad de pacientes:

Item	Descripción del Bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
1	Sardina en aceite oliva	SEGÚN/NECESIDAD	unidad	Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs.	Ultimo día hábil de cada mes
4	Yerba mate	SEGÚN/NECESIDAD	unidad	Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs.	Ultimo día hábil de cada mes
5	Galletita Dulce	SEGÚN/NECESIDAD	unidad	Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs.	Ultimo día hábil de cada mes
7	Locro	SEGÚN/NECESIDAD	unidad	Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs.	Ultimo día hábil de cada mes

2 DE JULIO S.R.L.
RUC 80012970-3
Rosa Uesme
Gerente General

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
PROG. NAC. DE CONTROL DE LA TUBERCULOSIS
REPUBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCIÓN

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

8	Harina de trigo 000	SEGÚN/NECESIDAD	unidad	Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs.	Ultimo día hábil de cada mes
9	Arroz tipo 1	SEGÚN/NECESIDAD	unidad	Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs.	Ultimo día hábil de cada mes
11	Mermelada de guayaba	SEGÚN/NECESIDAD	unidad	Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs.	Ultimo día hábil de cada mes
15	Extracto de tomate	SEGÚN/NECESIDAD	unidad	Programa Nacional de Control de la Tuberculosis sito Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo, de 07:00 a 12:00 hs.	Ultimo día hábil de cada mes

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo del **PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE LA TUBERCULOSIS** 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.

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: 80[illegible]2970-3
Rosa Lesme
Gerente General

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

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. Rosa Isabel Lesme,
CONTRATISTA

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: 80022970-3
Rosa Lesme
Gerente General

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE LA TUBERCULOSIS
DIRECCION

Sra. Sarita Katerinne Aguirre Garcia
CONTRATANTE

(Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

Las Condiciones Especiales del Contrato (CEC) las cuales complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC) se encuentran publicadas en el SICP e indicadas en el presente documento y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las previsiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las dispuestas en la 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: *Programa Nacional de Control de la Tuberculosis* Dirección: *Tte. Escobar entre Venezuela y Víctor Hugo* Ciudad: *Asunción, Paraguay* Teléfono: *021 290-238* Fax: *021 290-344* Dirección electrónica: *adm.pnct@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 14	**EL PRECIO DEL CONTRATO SERÁ REAJUSTABLE**. **Para Bienes Nacionales** **La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:** Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: **Pr= 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**: La fórmula y el procedimiento de precios serán los siguientes: el reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron 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,

2 DE MAYO S.R.L.
RUC 80022970-3
Rosa Lesme
Gerente General

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

	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. **EL CONTRATISTA:** El Contratista deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores – VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión o Informe Técnico dependiendo del caso, la Factura, Acta de Recepción Final debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios, copia del contrato y Adendas si las hubiere y Certificado de cumplimiento tributario, una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago.- Una vez aprobadas las documentaciones presentadas a través de la Ventanilla Única de Proveedores (V.U.P.), el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan de Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda. La contratante efectuara los pagos dentro del plazo establecido en la CEC sin exceder 60 (sesenta) días de la presentación de una Factura por parte del 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 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 correspondiente **PARA LA ENAJENACIÓN DE AZÚCAR: según lo establece la Resolución 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 pre impresos 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 15.6 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.

2 DE JULIO S.R.L.
RUC: 80022970-3
Rosa Lesme
Gerente General

Dra. Sandra Aguirre
Directora
Prog. Nac. de Control de la Tuberculosis

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 la sub contratación 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 se indica en la 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. Especificaciones Técnicas**
CGC 27.2	Las inspecciones y pruebas **se realizarán** en: **Conforme se indica en la Sección III. Especificaciones Técnicas**
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 período de validez de la Garantía del bien será: **conforme se indica en la Sección III. Suministros Requeridos. Especificaciones Técnicas.**
CGC 29.5	El plazo para reemplazar los bienes será: ***en el mismo día***, 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 el servicio contratado, sin ningún costo para la Contratante.
CGC 36.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: 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 Remisión del contrato por causa imputable al contratista, el contratante podrá adjudicar el contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Artículo N° 36 de la Ley 2051

2 DE JULIO S.R.L.
RUC 80022970-3
Rosa Lesme
Gerente General

Dra. Sarita Aguirre
Directora
Proc. Nac. de Control de la Tuberculosis