CONTRATO Nº 310/2019
LPN N° 52/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL. ID 365.674.
ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA GRANOS Y ACEITES S.A.C.I.A

EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el **Sr. Carlos Fernando Villalba Olmedo** con Cédula de Identidad Nº 848.530, Director del Hospital Distrital de Villeta, designado por Resolución D.G.RR. HH. Nº 523 de fecha 19 de setiembre de 2018, facultado a suscribir el presente Contrato por Resolución DGAF. N° 1530 de fecha 15 de octubre de 2019, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **GRANOS Y ACEITES S.A.C.I.A. RUC 80048397-9,** domiciliada en José Cataldi c/ Avda. Avelino Martínez de la Ciudad de San Lorenzo, República del Paraguay, representada para este acto por el **Sr. Enrique Javier Terwindt Benítez**, con Cédula de Identidad N° 787.200, según Constitución Social Esc. N° 35, otorgado por el Escribano Jorge Luis Fernández Zavan Reg. Nº 913, denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de la **LPN N° 52/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

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

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.
Los documentos contractuales que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato
(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
(c) Las Instrucciones a la Contratista (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas.
(d) La oferta de la Contratista;
(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.
El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria, vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° **365.674.**
Dicho proceso cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°2482 de fecha 24 de mayo de 2019.
El saldo si corresponde estará sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2020.

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

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS 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 **231.079.328** (Guaraníes doscientos treinta y un millones setenta y nueve mil trescientos veinte y ocho)

Item	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio Unitario IVA INCLUIDO SI	Monto Total IVA INCLUIDO SI
6	HARINA DE MAIZ	KILOGRAMOS	BOLSA DE 1 5 KILOS APROX	360	GRANOPAR	NACIONAL	4.550	1.638.000
18	ZAPALLO	KILOGRAMOS	BOLSA DE 10 A 20 KILOS	600	GRANOS Y ACEITES SACIA	NACIONAL	2.080	1.248.000
21	ACELGA	UNIDAD	MAZO	333	GRANOS Y ACEITES SACIA	NACIONAL	1.040	346.320
22	CEBOLLITA EN HOJA	UNIDAD	MAZO	27	GRANOS Y ACEITES SACIA	NACIONAL	1.105	29.835
26	PEREJIL	UNIDAD	MAZO	40	GRANOS Y ACEITES SACIA	NACIONAL	585	23.400
32	CARNAZA NEGRA	KILOGRAMOS	BOLSA	267	GRANOS Y ACEITES SACIA	NACIONAL	30.997	8.276.199
48	DISCO PARA EMPANADA	UNIDAD	PAQUETE x12unid	333	DISKIN	NACIONAL	3.055	1.017.315

75	CHOCLO EN LATA	UNIDAD	LATA DE 200 A 300 GRAMOS	360	PREDILECTA	BRASIL	2.717	978.120
78	PAPA	KILOGRAMOS	BOLSA	800	GRANOS Y ACEITES SACIA	NACIONAL	3.575	2.860.000
101	PAN BLANCO	UNIDAD	PAQUETE POR 12 UNIDAD	400	FATECHA	NACIONAL	5.200	2.080.000
105	CHOCOLATE EN POLVO	UNIDAD	POTE POR 1000 GRAMOS	133	PREDILECTA	BRASIL	18.980	2.524.340
108	GALLETITA SALADA	UNIDAD	ENVASE POR 100 GRAMOS	240	MAZZEI	NACIONAL	2.470	592.800
120	PAN BLANCO	UNIDAD	PAQUETE POR 6 UNIDADES	360	FATECHA	NACIONAL	5.200	1.872.000
124	BATATA	UNIDAD	BOLSA	240	GRANOS Y ACEITES SACIA	NACIONAL	3.900	936.000
127	CARNAZA DE 1ra.	KILOGRAMOS	BOLSA	6.667	GRANOS Y ACEITES SACIA	NACIONAL	30.997	206.656.999
MONTO TOTAL ADJUDICADO								**231.079.328**

DESGLOSE DE ESPECIFICACIONES TECNICAS
ÍTEM 06: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.

CARACTERÍSTICAS GENERALES
El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:
- sabores y olores extraños;
- suciedad (impurezas de origen animal, incluídos insectos).
No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS
Color: amarillo o dorado.
Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación

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.

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.

ENVASADO Y TRANSPORTE
El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL
El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"
En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote

6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS

REFERENCIAS
Código Alimentario Argentino

ITEM N° 18: ZAPALLO
Zapallos enteros de producción nacional, sanos y limpios, de tamaño mediano, com piel firme sin lesiones. CAJAS O BOLSAS DE 10 a 20 KILOS.COTIZAR POR KILO

ITEM N° 21: ACELGA
Acelga Fresca, hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas, sin insectos o sustancias extrañas de 50 gramos

ITEM N° 22: CEBOLLITA EN HOJA
Cebollitas en hojas, frescas, sanas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas, sin insectos o presencia de sustancias extrañas

ITEM N° 26: PEREJIL
Perejil, hojas sanas frescas y limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas, sin insectos o presencia de sustancias extrañas

ITEM N° 32: CARNAZA NEGRA
Carne vacuna de primera (NEGRA), rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos , sin contusiones o tumoraciones, olor suave caracteristico de carne bobina fresca, limpia, envasada tipo exportación con garantía de calidad e inocuidad de productos de origen animal. embaladas en embases de 20 a 25 kgs, que cuente con los requerimientos sanitarios vigentes. envasada higiénica y adecuadamente.
COTIZAR POR KILO

ÍTEM 48: TAPA PARA EMPANADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina fraccionadas en forma circular y comercializados en envases cerrados.

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

Características Organolépticas
El producto deberá responder a sus características normales, sin sabores ni olores extraños.

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

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

ADITIVOS ALIMENTARIOS
Según MERCOSUR / GMC / RES Nro. 09/07 Aasignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.

TRANSPORTE
El producto deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a temperatura no superior a 10°C.

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

REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino
MERCOSUR / GMC / RES Nro 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales

ÍTEM 75: CHOCLO O MAIZ DULCE EN CONSERVA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.
El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños.
El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.

Características Organolépticas

Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.
Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.
Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.

Características físico-químicas

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

Características Microbiológicas

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

ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

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.

REFERENCIAS

- Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981
- Código Alimentario Argentino

ITEM N° 78: PAPA

Papa negra o blanca fresca. Caja de 10 kilogramos como mínimo.
COTIZAR POR KILO

ÍTEM 101: PAN DE VIENA O DE HAMBURGUESA O DE PANCHO
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Con la denominación de Pan de Viena, Pan tipo Viena, Pan vienés, Pan de hamburguesa o Pan de pancho se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles.

Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones.

Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos.

2CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

REGISTRO SANITARIO

El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

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

ITEM 105: CHOCOLATE EN POLVO
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.

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.

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

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.

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

ADITIVOS ALIMENTARIOS
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"

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.

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 N° 108: GALLETITA SALADA
Galletitas de Agua / 100 gramos/paquete. SIN HUMEDAD, ENVASO 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: AE002 –
OBS.: EL MSPBS NO REALIZA ALIMENTACION ESCOLAR.

ÍTEM 120: PAN DE VIENA O DE HAMBURGUESA O DE PANCHO
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
Con la denominación de Pan de Viena, Pan tipo Viena, Pan vienés, Pan de hamburguesa o Pan de pancho se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles.
Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones. Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos.

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

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

REGISTRO SANITARIO
El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

TRANSPORTE
El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL
El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

k. Denominación del alimento
l. Peso Neto
m. Datos del Establecimiento elaborador
n. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
o. Lote

p. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación
q. Datos del Importador, en caso de productos importados
r. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
s. Información Nutricional
t. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

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

ITEM N° 124: BATATA
Batata fresca, en buen estado, exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones tecnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) Cotizar por kilogramos. Presentar en bolsas por 20 a 50 kg.

ITEM N° 127: CARNAZA DE 1RA.
Carnaza de primera (tipos de cortes Blanca o Negra), tipo exportacion. Envasado. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresxa, uqe presenta color y olor y consistencia caracteristicos, tipo exporacion, transportado en vehiculo habilitado por SENACSA con camara refrigeradora de 0 a 6 grados C, manteniendo la cadena de frio, como minimo 48 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservacion. parte comestible de los musculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y color fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal. SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno. Debe figurar la fecha de elaboracion y vencimiento. Presentar en bolsa de 10 a 13 kgrs. COTIZAR POR KILO

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Cuenta Corriente Nº 0400000003163760 del Banco FAMILIAR S.A.E.C.A.

- La Contratista se compromete a proveer los bienes a El Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.
- El Contratante se compromete a pagar la Contratista como contrapartida del suministro de los servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO
El plazo de vigencia de este Contrato es a partir de la fecha del presente contrato hasta el cumplimiento total de las obligaciones.

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

DEPENDENCIAS INCLUIDA:
- Hospital Distrital de Villeta

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

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

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

El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con el servicio contratado, sin ningún costo para la Contratante.

Al momento de recepción de los productos se verificará si el vehículo transportador está habilitado por la SENACSA, conforme a las Especificaciones Técnicas establecidas. En caso de no estarlo será rechazado el vehículo con toda la mercadería que transporte.

El Director de la Dependencia, el Administrador y Jefe de Suministros o responsable designado por el Director de la Dependencia beneficiada será el encargado de supervisar que los productos alimenticios proveídos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo del **HOSPITAL DISTRITAL DE VILLETA** 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 08 días del mes de Noviembre de 2019.

Sr. Enrique Javier Terwindt Benítez
CONTRATISTA

Sr. Carlos Fernando Villalba Olmedo
CONTRATANTE

(Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

Las siguientes Condiciones Especiales del Contrato (CEC) complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC) que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas y forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: NO APLICA
CGC 7	Para notificaciones, se realizarán en las dirección de la Dependencia incluida en el llamado: o Hospital Distrital de Villeta
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**

CGC 14.1; 14.2 14.3 y 14.4	**Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud Contrato serán las siguientes: del** El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Objeto de Gasto 310; del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2019; asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; y de conformidad al Plan de Caja; conjuntamente con los fondos efectivamente transferidos y a la Emisión del Código de Contratación. El saldo correspondiente se encuentra sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2020. **LA CONTRATISTA** La contratista deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores – VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión o Informe Técnico dependiendo del caso, la Factura, Acta de Recepción Final debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios, copia del contrato y Adendas si las hubiere y Certificado de cumplimiento tributario, una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago.- Una vez aprobadas las documentaciones presentadas a través de la Ventanilla Única de Proveedores (V.U.P.), el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan de Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda y se tendrá 60 (sesenta) días contados después de la fecha de aprobación de las documentaciones por parte del Departamento de Ejecución de Contratos para continuar con el proceso de pago. **PARA LA ENAJENACIÓN DE AZÚCAR:** según lo establece la Reolución SET 22/2014; En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 Kg.), al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información: a) Razón social o nombre del ingenio azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso. b) Número de Lote de Cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC N° 197, de fecha 9 de abril del 2007. c) Número de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados. d) Tipo o clase del producto enajenado. A los efectos de este Contrato en aplicación del Art. de la Ley 3.439/07 "De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes.
CGC 14.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 14.3 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0,001 % por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes
CGC 17.1 y 17. 2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 10% del valor total del contrato La Garantía de cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 días Art 39 de la ley 2051/03 siguientes a partir de la fecha de suscripción del Contrato. La falta de constitución y entrega oportuna de la Garantía será causal de Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Artículo N° 36 de la Ley 2051/03. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, conforme a la Ley y al Contrato
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato tendrá lugar: a más tardar dentro de los treinta (30) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales
CGC 21.3	Indicar si se admitirá o no la subcontratación: NO APLICA.
CGC 23.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: conforme Sección III. Suministros Requeridos.
CGC 24	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: NO APLICA.
CGC 25	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. NO APLICA.
CGC 26.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: conforme se indica en la Sección III. Suministros Requeridos.
CGC 26.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: en las dependencias incluidas en el llamado.

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