L.P.N. No. 06/2015

CONTRATO Nº 3/2016

DISTRIBUIDORA RMB DE MARIA MERCEDES CABALLERO
RUC N° 609639-5

INDICE

1	Objeto.-	2
2	Documentos Integrantes del Contrato.-	2
3	Identificación del Crédito Presupuestario para cubrir el compromiso derivado del contrato.-	2
4	Procedimiento de Contratación.-	3
5	Precio Unitario y el Importe Total a pagar por los bienes y/o servicios.-	3
6	Vigencia del contrato.-	4
7	Plazo, lugar y condiciones de la provisión de bienes.-	4
8	Administración del Contrato.-	12
9	Forma y Términos para Garantizar el Cumplimiento del Contrato.-	12
10	Multas.-	12
11	Causales y procedimientos para suspender Temporalmente, dar por Terminado Anticipadamente o Rescindir el Contrato.-	12
12	Solución de Controversias.-	12
13	Anulación de la Adjudicación por parte de la D.N.C.P.-	13

Distribuidora R.M.B.
de Maria Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Contrato

Entre **EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, Republica del Paraguay, representada para este acto por el **Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme,** con C.I. N° 981.828, Director General de la Dirección General de Administración y Finanzas, nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 17 de fecha 16 de agosto de 2.013, y, el **Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn,** con Cédula de Identidad Nº 1.751.749, Director General de la Dirección General Operativa de Contrataciones, designado por Resolución S.G. N° 38 de fecha 23 de agosto de 2.013, facultados a suscribir el presente contrato por Resolución D.G.O.C. N° 1037/2015 de fecha 11 de setiembre de 2.015, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma **DISTRIBUIDORA RMB DE MARÍA MERCEDES CABALLERO** con R.U.C. N° **609639-5** domiciliada en la Calle Bertoni Nº 1076 c/ Guillermo Leoz de la Ciudad de Luque, representada para este acto por la **Sra. María Mercedes Caballero** con Cédula de Identidad N° **609.639**, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE BIENES", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El objeto del presente contrato es el suministro de **ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA**, cuyas características y cantidades se describen en la Planilla de Precios y en las Especificaciones Técnicas que están incluidas en la Sección III - Suministros Requeridos – del Pliego de Bases y Condiciones del llamado de referencia.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:
(a) Contrato;
(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
(d) La oferta del Proveedor;
(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;
(f)La garantía de cumplimiento del contrato.

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia 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 el PBC.

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 siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Prog.	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Depto	Monto
2016	2	1	67	0	310	10	1	99	2.130.881.625
2017	2	1	67	0	310	10	1	99	710.293.875

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 289.097.-

Distribuidora R.M.B.
María Mercedes Caballero
Fiel Cumplidor
Telefax: (021) 647 767

Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSP y BS

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Pública Nacional No. 06/2015 convocado por la Sub Unidad Operativa de Contratación (S4) del Hospital Nacional de Itauguá. La adjudicación fue realizada según acto administrativo, Resolución D.G.O.C. N° 162/2016 de fecha 11 de marzo de 2016.-

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

Ítem	Código de Catálogo	Descripción	Marca	Procedencia	Presentación	Relación de medida	UM	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
2	50202310-002	Agua mineral sin gas.	Torrente	Nacional	Botella	2	Litros	50.000	1.975	98.750.000
5	50221101-001	Arroz entero, glaseado al 90%, tipo 1.	Estrella del Sur	Nacional	Unidad	1	Kilos	4.000	2.890	11.560.000
18	50192902-001	Fideo Tallarín, semolado.-	Campo 9	Nacional	Unidad	1	Kilos	2.000	3.580	7.160.000
22	50221102-003	Harina de maíz.-	Granopar	Nacional	Unidad	1	Kilos	3.500	4.695	16.432.500
24	50221102-004	Harina de Trigo. Tipo 000.-	Colonial	Nacional	Unidad	1	Kilos	24.000	2.170	52.080.000
25	50131606-002	Huevo de gallina, tipo "A".	Nutrihuevo	Nacional	Unidad	1	Unidad	52.000	545	28.340.000
26	50131702-010	Leche descremada en polvo.-	Lactolanda	Nacional	Envase	800	Gramos	12.000	25.900	310.800.000
27	50131702-003	Leche entera en polvo.-	Lactolanda	Nacional	Envase	800	Gramos	7.000	25.900	181.300.000
38	50171831-002	Puré de Tomate.-	Baggio de la Huerta	Argentina	Envase	530	Gramos	10.000	3.630	36.300.000
47	50131702-014	Yogurt descremado	Coop	Nacional	Vaso	350	cc	2.000	3.375	6.750.000
60	50101538-009	Locote verde.-	Frutihortic ola Jara	Nacional	Unidad	1	Kilos	6.000	6.700	40.200.000
68	50101538-022	Repollo.-	Frutihortic ola Jara	Nacional	Unidad	1	Kilos	3.000	2.790	8.370.000
71	50101538-001	Calabaza de Tronco.-	Frutihortic ola Jara	Nacional	Unidad	1	Kilos	2.000	2.400	4.800.000
77	50112001-029	Bola de lomo, magra.-	Distribuidora RMB	Nacional	Unidad	1	Kilos	10.000	26.450	264.500.000
80	50112001-015	Rabadilla.-	Distribuidora RMB	Nacional	Unidad	1	Kilos	10.000	27.950	279.500.000
81	50112001-012	Paleta de cerdo.-	Distribuidora RMB	Nacional	Unidad	1	Kilos	5.000	16.830	84.150.000
82	50112001-007	Hígado.-	Distribuidora RMB	Nacional	Unidad	1	Kilos	5.000	12.900	64.500.000
83	50112001-008	Peceto.-	Distribuidora RMB	Nacional	Bolsas	1	Kilos	5.000	24.900	124.500.000
TOTAL ADJUDICADO										**1.619.992.500**

Distribuidora R.M.B.
Ruth y Mercedes Caballero
RUC: 800339-9
Teletax: (021) 647767

Ing. MAYS Sergio Barrios
Jefe Sub Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

El monto total del presente contrato asciende a la suma de **Gs. 1.619.992.500.- (Un mil seiscientos diecinueve millones, novecientos noventa y dos mil quinientos guaraníes).-**

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.-

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y 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).-

El Banco y Número de cuenta, del Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria es en el **Banco Nacional de Fomento, Cuenta Corriente N° 000101200122653-1.-**

El crédito en cuenta bancaria del proveedor, y/o la nota de crédito bancaria, constituirán suficiente respaldo documental de pago y/o cancelación de la factura crédito del proveedor, realizado a través de transferencia vía red bancaria.-

Los pagos se solicitaran por Nota a ser presentada por el Proveedor en la Ventanilla Única de Proveedores – VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, sito en Pettirossi esq. Brasil de la ciudad de Asunción, Paraguay; donde se procederá a registrar en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando la Factura y la Nota de Remisión correspondiente.-

Los plazos correspondientes a los pagos a proveedores se computan a partir del ingreso de la Nota de pedido, de la factura y de la nota de remisión, en la Ventanilla Única de Proveedores – VUP.-

6. VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del contrato será de 12 meses, contados desde el día siguiente a su suscripción.-

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE SERVICIOS.

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas de la Sección III del Programa de Suministros en la siguiente dirección: Ruta Gral. Samaniego Km. 6 – Compañía Itauguá Guazú – Ciudad de Itauguá.-

1- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los Bienes deberán cumplir con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:

1.1. REQUISITO GENERAL:

Todos los productos citados más abajo deberán reunir las Características Técnicas y Normas exigida por el Ministerio de Industria y Comercio, el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el SENACSA y Ordenanzas Municipales para la distribución y venta de alimentos al Consumidor.

Cada producto deberá contar con el Registro Sanitario de Alimentos (RSPA) o Registro de establecimiento para su oferta, conforme a los exigidos en el Reglamento Técnico RT-26/03 rotulados de alimentos envasados para el MERCOSUR.-

1.2. ENVASE

Todos los productos deberán estar contenidos en envases aptos para estar en contacto con alimentos; que confieran protección contra la contaminación del producto, y salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, con tapa o cierre inviolables y deberán cumplir con la Resolución **MERCOSUR GMC 03/92** "Reglamento Técnico de criterios generales de envases y

Distribuidora R.M.B.
Centro Médico Nacional – Hospital Nacional
Sub - Unidad Operativa de Contratación N° 4
RUC: 809639-5
Telefax: (021) 647 767

MSP-MAE (Sergio Barrios)
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSP y BS

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

equipamientos alimentarios", vigente.-
El envase contenedor de los alimentos, en los casos que se aplique, deberá ser de material resistente al peso contenido en ella, que no permita el deterioro del envase individual, resistente al apilamiento según indicaciones del fabricante, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.-

1.3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto 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.

1.4. DE LOS VENCIMIENTOS

Los vencimientos de los productos deberán estar consignados en los envases de manera clara y visible, día, mes y año.

1.5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR ÍTEM

AGUA MINERAL SIN GAS

Características: agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de sugerencias naturales o producidas por perforación. El agua mineral natural es un agua que se diferencia claramente del agua potable normal porque:
a) Se caracteriza por su contenido de determinadas sales minerales y sus proporciones relativas, así como por la presencia de oligoelementos o de otros constituyentes;
b) Se obtiene directamente de fuentes naturales o fuente perforadas de agua subterránea procedentes de estratos acuíferos.
c) Su composición y la calidad de su flujo son constantes, teniendo en cuenta las fluctuaciones estacionales normales;
d) Se embotella en el lugar de extracción.
El grado de mineralización del producto deberá corresponder a una de las clasificaciones establecidas en la Norma paraguaya NP 2401193 "Aguas Minerales naturales y mineralizadas. Especificaciones".
Rotulado: 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

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609636-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
Vencimiento: Mínimo 6 (seis) meses desde la recepción del producto.
Presentación al momento de la entrega en Depósito Botellas de plástico de 1.5 a 2 litros.

ARROZ GLASEADO

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con la denominación de Arroz perlado o glaseado es el que se presenta sin pericarpio ni aleurona, que se abrillante por fricción con aceite, glucosa y/o talco.
2-CARACTERISTAS
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.
Presentación: Bolsa de 50 kilos, mínimo.

FIDEO TALLARIN

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémolas o semolina, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros Alimentos para pacientes y personal de guardia. de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.
2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
2.1- Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
2.2- Características Organolépticas
El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.
2.3- 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
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en 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"
4. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino
Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.
Presentación: Bolsa de 5 kilos.

HARINA DE MAIZ

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente

Distribuidora R M M de María Mercedes Mercado C. RUC: 80[illegible] Telefax: (021) 647[illegible]

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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.

2.- 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.

2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: amarillo o dorado.

Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación

2.2- 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.

2.3- 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.

3- 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.

4. 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:

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

5. REFERENCIAS

Código Alimentario Argentino

Presentación Bolsa por 5 kilos.

HARINA DE TRIGO

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.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Ing. MARIO Sergio Barrios
Director General
Dirección de Contrataciones
MSP y BS

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino (CAA)

- Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. Nº 27/2002,

- NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 – 1995).

Vencimiento: ***Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción***

Presentación*: Bolsa de 50 kilos.*

HUEVO

1 - ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca.

Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

Presentación: Plancha de 30 unidades

Vencimiento: ***Mínimo 3 meses desde el momento de la recepción***

LECHE ENTERA Y DESCREMADA

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.

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

Vencimiento*: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción*

Presentación*: Envase de cartón de 750 a 800 gramos.*

Conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 5262/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos", se deberán considerar que las ofertas sólo podrán ser de origen nacional.-

Para el efecto, deberá agregar a la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Ballero
RUC: 3088882-5
Telefax: (021) 647 767

Ing. MAE. Sergio Barrios
Coordinador de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

PURE DE TOMATE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

Ver inicio de las Especificaciones Técnicas

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)

Vencimiento del producto: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.

Presentación en la entrega en Depósito: Envase de 520 gramos o más.

YOGURT DESCREMADO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Yogur o Yogurt, 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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 809639-5
Telefax: (021) 647 767

Centro Médico Nacional – Hospital Nacional
Sub - Unidad Operativa de Contratación N° 1

Ing. MAVE Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSPyBS

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 descremado*** cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g.
El producto no deberá estar adicionado de azúcar, ni de ningún otro edulcorante nutritivo.

2- COMPOSICION Y REQUISITOS.

2.1- Composición.

- Ingredientes obligatorios.

-Leche descremada 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 en polvo descremado, caseinato 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.
Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características Organolépticas.

Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.
Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.
Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

2.2.2. Características Fisicoquímicas

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

2.2.3. Características microbiológicas.

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

3. ACONDICIONAMIENTO.

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

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

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

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

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

6. REFERENCIAS

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

Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.

Presentación en la entrega en Depósito Vaso de 300 a 350 cc mínimo.

Conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 5262/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos", se deberán considerar que las ofertas sólo podrán ser de origen nacional.
Para el efecto, deberá agregar a la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).-

LOCOTE VERDE

Descripción: Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgente, pesado. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico ni muy maduros.

Mercedes Caballero
RUC: 809639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y el abrigo de la luz solar directa.
Envase: En cajas de 5 a 10 kilos.

REPOLLO

Descripción: Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Repollo sin hojas exteriores verdes abiertas.
Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas – SENAVE
Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa
Presentación: Repollo: cajón de 5 hasta 10 unidades, los demás en bolsas por 10 a 15 unidades;

CALABAZA

Descripción: Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgente, pesado. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico ni muy maduros.
Transporte: En vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y el abrigo de la luz solar directa.
Envase: En cajas de 5 a 10 kilos.

CARNE ROJA: BOLA DE LOMO / RABADILLA/ PALETA DE CERDO

Característica: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos.
Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.
Envase: Al vacío por unidad, limpio, sano, herméticamente cerrado, con No. de R.E., R.S.P.A., R.HAB. MAG.
Temperatura: No superior a 4ºC, manteniendo la cadena de frío.
Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente.
Presentación: *Bolsa de hasta 10 kilos.*

HIGADO

Características: parte comestible del estómago bovino, declarado apto por SENACSA. Será libre de contusiones, fresco, que presenta color, olor y consistencia característicos.
Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal – SENACSA.
Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año
Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.
Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío
Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA.
Presentación: bolsas de 5 a 10 kilos.

PECETO

Característica: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos.
Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento.
Envase: Al vacío por unidad, limpio, sano, herméticamente cerrado, con No. de R.E., R.S.P.A., R.HAB. MAG.
Temperatura: No superior a 4ºC, manteniendo la cadena de frío.
Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y

Distribuidora R.M.B.
María Mercedes Caballero
RUC: 809639-5
Tel/Fax: (021) 647 767

Ing. Mario Rodríguez Barrios
Director General
Unidad Operativa de Contrataciones
MSP y BS

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

seguridad, refrigerados, habilitado con No. SENACSA. Acompañando con el certificado Sanitario correspondiente.
Presentación: *Bolsa de hasta 10 kilos.*

2- Plan de Entregas

Las Órdenes de Compra serán emitidas, conforme solicitud del Departamento de Nutrición.-

Plazo de Entrega:
Una vez recibida la Orden de Compra el adjudicado tendrá 3 (tres) días hábiles para la entrega de las mercaderías detalladas en la misma, contados a partir del día siguiente de la fecha de recepción de la OC.

Lugar de entrega:
Depósito de Suministros del Hospital Nacional de Itauguá (Ruta Gral. Samaniego Km. 6 Cía. Itauguá Guazú) de 07:00 a 12:00 horas.-
Los bienes podrán ser rechazados y el rechazo no implicará responsabilidad en el retiro de los mismos, ni resarcimiento alguno en concepto de daño y perjuicios.-
Los productos solicitados se darán por entregados cuando sean efectivamente recibidos y cuenten con las Notas de Remisión y Acta de Recepción.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo del Centro Médico Nacional – Hospital Nacional.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguiente s a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total 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.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. MAE. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSP y BS

Dra. Mercedes Caballero
de Martínez
Proveedora R.M.B.
RUC: 809636-5
Telefax: (021) 647 767

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 TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay al día 16 mes mayo y año 2016.-

Por LA CONTRATANTE

Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P.y B.S.

Ingeniero Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P.y B.S.

Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones

Por la CONTRATADA

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Sra. María Mercedes Caballero
Representante Legal
Distribuidora RMB de Maria Mercedes Caballero

Sección IV

Condiciones Especiales del Contrato

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.

-Cláusula de la C.G.C.	Descripción
CGC 1.1(i)	La Contratante es: **Centro Médico Nacional – Hospital Nacional.-**
CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: NO APLICA.-
CGC 7.1	Para **notificaciones,** la dirección de la Contratante será: Atención. Dirección Administrativa del Hospital Nacional de Itauguá. Dirección: Ruta Gral. Samaniego Km. 6. Cñia. Itauguá Guazú. Ciudad de Itauguá.- Dependencia: Centro Médico Nacional – Hospital Nacional. Teléfono: (0294) 321428.- Fax: (0294) 321428.- Dirección de correo electrónico: ejecucioncontratos@hospitalnacional.gov.py
CGC 9.5	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: **no se utilizará el arbitraje** Cualquier diferencia que surja durante la Ejecución de los Contratos regulados por ésta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley 2051/03 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato. Asimismo, cualquier controversia que suscite con relación a la interpretación y cumplimiento del Contrato y que las partes no llegaren 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 Procesamiento Civiles y Comerciales del Capítulo Pertinente.-
CGC 11.1	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 13.1	El precio del Contrato será reajustable. La formula 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 porciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula: $Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$ **Donde:**

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 809639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

	Pr: Precio Reajustado. **P**: Precio adjudicado **IPC1:** Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de la resolución de Adjudicación. **IPC0**: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres. No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.- Se aclara que el reajuste se aplicará sobre los bienes pendientes de suministro, una vez surgidas las variaciones establecidas en la fórmula de reajuste.
CGC 14.1; 14.2 y 14.3	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 Grupo 300 – Sub Grupo 310 Fuente de Financiamiento 10 "Recursos del Tesoro" del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2015, de conformidad al Plan de Caja, conjuntamente con los fondos transferidos y a la emisión del Código de Contratación por parte de la DNCP.* *La validez de la contratación en el Ejercicio Fiscal 2016, se encuentra supeditada a la aprobación de las partidas presupuestarias en el periodo mencionado.* *El llamado es **AD REFERENDUM** al levantamiento de saldos de la adjudicación con ID No. 295.612.-* **DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA EL PAGO** Considerando la Resolución S.G. 382/2014 que crea la ventanilla única para proveedores – VUP, a los efectos de centralizar el proceso de generación de expedientes de pago a los proveedores, el proveedor deberá tramitar en forma previa con el Administrador del Contrato el Acta de Recepción. *La solicitud de pago será presentada por los proveedores en la Ventanilla Única de Proveedores – VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, donde se procederá a registrar en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando las siguientes documentaciones:* • *Nota de solicitud de pago.* • *Factura.* • *Nota de Remisión* • *Acta de Recepción.* Los pagos se computarán a partir del ingreso del expediente en la VUP. Serán a crédito dentro de los 60 días de recibida la factura y remisión correspondiente en la VUP.- *El crédito en cuenta bancaria del proveedor, y/o la nota de crédito bancaria, constituirán suficiente respaldo documental de pago y/o cancelación de la factura crédito del Proveedor, realizado a través de transferencias vía red bancaria.-* De la factura se deducirán el 30% sobre el IVA, el 2% del Impuesto a la Renta sobre la Base Imponible y la Contribución sobre contratos suscritos del Art. 41 de la Ley Nº 2.051/03 (0,4%).-

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Roller
RUC: 809635-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

	En lo que respecta al **Ítem Azúcar** considerando la Resolución General No. 22 de Sub Secretaría de Estado de Tributación, al momento de la confección de la factura se deberá tener en cuenta el **Artículo 1º ENAJENACION DE AZÚCAR:** 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 ingeniero 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 No. 197 de fecha 9 de abril de 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.
CGC 14.4	Todos los pagos se efectuarán en *guaraníes.*
CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al proveedor es: Si la Contratante no efectuara cualquiera de los pagos al Proveedor dentro de los 60 (sesenta) días de recibida la Factura y la Remisión correspondiente, la tasa de interés que se aplicará es del 0.01% por cada 7 días calendario de atraso, calculado sobre el monto pendiente de pago, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo.-
CGC 15.1	No se otorgará anticipo.-
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes.-
CGC 17.1	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.- La falta de constitución y entrega oportuna de la Garantía será causal de Rescisión de Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Art. 36 de la Ley 2051/03. La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, conforme a la Ley y el Contrato. La Contratante podrá solicitar por Nota, cuando considere necesario, la extensión de esta Garantía al Proveedor, estando éste, obligado a presentarla dentro del plazo de 5 (cinco) días calendario a partir de la recepción de la solicitud. La falta de presentación de la extensión en el tiempo estipulado, será considerada incumplimiento contractual y facultará al Contratante a la ejecución de esta Garantía. La no presentación de la extensión de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será causal de Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista o Proveedor.

Distribuidora R.M.R. de María Mercedes Rodríguez RUC. 6050[illegible] Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. MAE. Sergio Barrios
Director General
Dirección Administrativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

CGC 17.5	**Liberación de la garantía** La garantía del fiel cumplimiento del contrato será liberada y devuelta a la Contratista a más tardar diez (10) días después de la solicitud expresa del contratista. La solicitud deberá ser presentada una vez vencido el plazo de veintiocho (28) días posteriores a la fecha de expiración del contrato, previa acreditación de que el proveedor ha cumplido con todas las obligaciones contractuales.
CGC 22.2	Los productos deben estar correctamente embalados con sus logotipos y fechas de vencimientos correspondientes, conforme detalle en las Especificaciones Técnicas.-
CGC 23.1	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. **NO APLICA**
CGC 24.1	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. **NO APLICA** El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato a transportar los Bienes al lugar de destino final dentro del Paraguay, definido como el Sitio del Proyecto, transportarlos a dicho lugar de destino en el Paraguay, incluyendo seguro y almacenamiento, y tal como se estipulará en el Contrato, será contratado por el Proveedor, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato"; o bajo otro término comercial que se haya acordado.-
CGC 25.1	**Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:** Los productos o insumos serán inspeccionados antes de su recepción, in situ en el lugar de destino convenido. Para la recepción, se verificara conforme a las Especificaciones Técnicas indicada en el Pliego de Bases y Condiciones y a las muestras presentadas para la evaluación (si las hubiere) corroborando como mínimo: - Vencimiento. - Marca. - Procedencia. - Presentación. En los ítems que corresponda, al momento de recepción de los productos se verificará si el vehículo transportador está habilitado por el **SENACSA**, conforme a las Especificaciones Técnicas establecidas y a la Constancia de Habilitación presentada con la oferta. En caso de no estarlo será rechazado el vehículo con toda la mercadería que transporte. Se deberán supervisar que los productos alimenticios proveídos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.-
CGC 25.2	**Las inspecciones y pruebas** se realizarán en: el Depósito de Suministros del Hospital Nacional de Itauguá (Ruta Gral. Samaniego Km. 6 Cñia. Itauguá Guazú) en el momento de la entrega.-
CGC 26.1	**El valor de las multas será:** Uno por ciento (1%) del suministro en demora por cada día calendario de atraso, la cual será descontada de la factura presentada por el proveedor. - La Contratante podrá rescindir administrativamente el Contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la garantía de cumplimiento de Contrato.-

Dra. María Mercedes Caballero
Responsable U.M.B.
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Ing. M.A.E. Sergio Barnes
Director General
Dirección Operativa
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

	De no producirse la rescisión, seguirá aplicándose la multa respectiva.-
CGC 27.3	El período de validez de la Garantía será: **No Aplica**
CGC 27.5	La Contratante rechazará los Bienes o componentes de aquellos que no pasen las inspecciones. Los productos que se rechazan serán reemplazados el día hábil siguiente.- El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes sin ningún costo para la Contratante.-
CGC 33.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los casos previstos en el Artículo 57 de la Ley 2051/03.-

Distribuidora R.M.B.
de María Mercedes Caballero
RUC: 609639-5
Telefax: (021) 647 767

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.