L.P.N. N° 01/2020

CONTRATO Nº 02/2020

MARILIA INDUSTRIAL S.R.L. RUC N° 80000987-8

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.-	2
5	Precio unitario y el importe total a pagar por los servicios.-	3
6	Vigencia del Contrato.- -	4
7	Plazo, lugar y condiciones de prestación de bienes.-	4
8	Administración del contrato.-	11
9	Forma y términos para garantizar el cumplimiento del contrato.-	11
10	Multas.-	12
11	Causales y procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado anticipadamente o rescindir el contrato.-	12
12	Solución de controversias.-	12
13	Anulación de la adjudicación.-	12

Marilia Ind. S.R.L.

Msc. Dra. Olinda González Barrios
Director General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

Contrato

Entre **EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por la **Sra. Yolanda González Barrios**, con Cédula de Identidad Nº 705.599, Directora General del Centro Médico Nacional – Hospital Nacional, designado por Resolución D.G.RR.HH. N° 260/2019, facultada a suscribir el presente contrato por Resolución D.G.A.F N° 361/2020, denominada en adelante la COMPRADOR, por una parte, y, por la otra, la firma **MARILIA INDUSTRIAL S.R.L.**, con N° de **RUC 80000987-8**, domiciliada en la Avenida Von Polesky 4198 casi Palmas, de la Ciudad de Villa Elisa, República del Paraguay, representada para este acto por, el **Sr. Jorge Francisco Velilla Cabriza** con Cédula de Identidad N° **804.076**, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El objeto del presente contrato es la Adquisición 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) Los Datos cargados en el SICP (reporte);
(e) La oferta del Proveedor;
(f) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

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

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.-

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° 365.881.-

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.-

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Pública Nacional N° 01/2020 convocado por la Sub Unidad Operativa de Contratación Nº 38 del Centro Médico Nacional - Hospital Nacional. La adjudicación fue realizada por Resolución D.G.A.F. N° 361/2020.-

Marilia Ind. S.R.L.

Msc. Dra. Yolanda González Barrios
Directora General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

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

Ítem	Código Catálogo	Descripción	Presentación	U.M	Cantidad	MARCA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
9	50161511-003	Dulce de leche	Pote	Unidad	240	3 Hermanas	Paraguay	14.200	3.408.000
13	50171550-007	Laurel de España	Bolsa de 15 gramos	Unidad	360	Arcoiris	Paraguay	2.100	756.000
16	50171550-010	Pimienta negra molida	Bolsa de 25 a 50	Unidad	6	Primicia	Paraguay	2.850	17.100
17	50181709-003	Polvo de hornear	Paquete de 1000 gramos	Unidad	12	Copalsa	Paraguay	18.150	217.800
21	50171707-001	Vinagre de vino blanco.	Frasco de 750 ml	Litro	240	La Copa	Paraguay	4.470	1.072.800
23	50131606-002	Huevo de gallina - tipo "A".	Caja 30 unidades	Unidad	36.000	Nutri Huevos	Paraguay	505	18.180.000
29	50221102-003	Harina de maíz.-	Bolsa	kilogramo	1.200	Ña Morocha	Paraguay	8.650	10.380.000
40	50192401-003	Mermelada de Guayaba	Frasco	Kilo	150	3 Hermanas	Paraguay	7.750	1.162.500
44	50171551-001	Sal lodada	Bolsa de 1 kilo	Unidad	2.880	Unisal	Paraguay	1.790	5.155.200
46	50131702-013	Yogurt entero de vainilla/coco	pote 140 gr	Unidad	2.880	La Fortuna	Paraguay	1.540	4.435.200
47	50131702-014	Yogurt descremado de vainilla/coco	pote 140 gr	Unidad	2.880	La Fortuna	Paraguay	1.770	5.097.600
59	50101538-018	Cebolla	Bolsa de 5 kilos	Kilo	9.600	Ña Morocha	Paraguay	3.400	32.640.000
66	50101538-024	Zanahoria	Bolsas de 15 a 20 kilos	Kilo	4.800	Ña Morocha	Paraguay	3.400	16.320.000
69	50101634-008	Naranja	Bolsas de 15 a 20 kilos	Kilo	6.000	Ña Morocha	Paraguay	3.300	19.800.000
72	51212011-002	Anis Comun	paquetes de 5 a 10 kilos	Kilo	90	Primicia	Paraguay	35.200	3.168.000
73	50112001-029	carnaza de primera negra	Bolsa	Kilogramo	19.200	Frigomas	Paraguay	34.500	662.400.000
74	50111510-001	Muslo de pollo	Bolsas de 15 a 20 kilos	Kilo	9.600	Pechugon	Paraguay	8.950	85.920.000
75	50111510-003	Pechuga de pollo	Bolsas de 15 a 20 kilos	Kilo	12.000	Pechugon	Paraguay	8.700	104.400.000
76	50112001-007	Higado vacuno	Bolsas de 10 a 20 kilos	Kilogramo	1.200	Frigomas	Paraguay	12.000	14.400.000
77	50112001-008	Peceto	Bolsas o cajjas de 10 a 20 kilos	Kilogramo	3.000	Frigomas	Paraguay	31.500	94.500.000
TOTAL									**1.083.430.200**

El monto total del presente contrato asciende a la suma de **Gs. 1.083.430.200.-** ***(SON GUARANIES MIL OCHENTA Y TRES MILLONES, CUATROCIENTOS TREINTA MIL DOSCIENTOS).-***

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 MONEDA NACIONAL N° 0001056008518318 .-**

Marilia Sra. G.R.L.

Msc. Dra. Olinda González Barrios
Directora General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

El proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de estos 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).-

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de Vigencia de este Contrato es hasta el cumplimiento total de las obligaciones.-

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

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: Centro Médico Nacional – Hospital Nacional, Ruta Gral. Samaniego Km. 6 – Compañía Itauguá Guazú – Ciudad de Itauguá.-

Especificaciones Técnicas

Datos previos:

Todos los productos citados más abajo deberán reunir las Características Técnicas y Normas exigida, según corresponda 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.-

Los Transportes de Productos y Subproductos de Origen Animal. La habilitación deberá corresponder al transporte de lácteos, huevos, transporte de carne bovina, etc.) Dicho Certificado deberá ser expedido por el SENACSA y deberá estar vigente.-

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas	Presentación	U.M.	Cantidad
9	Dulce de leche	Producto a base de leche entera, concentradas con azúcar con saborizante, y conservantes químicos permitidos. Caracteres organolépticos De consistencia semisólida para untar. Color marrón característico brillante, sin sustancias extrañas. Olor agradable característico. Textura: suave lisa. Presentación: Sachet tetra fino o potes de plástico para alimentos de 900 a 1000 gramos. Herméticamente cerrado limpio inviolable. Etiqueta: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto en gramos con Nº de: R.E.,R.S.P.A. Información Nutricional. Vencimiento un mes después de la fecha de recepción del producto.	Pote	Unidad	240

Marilis Ortiz C.S.R.L

Msc. Dra. Yolanda González Barrios
Director General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

13	Laurel de España	Laurel de España, hojas sanas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Reúnan los requisitos fitosanitarios. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Presentación: Bolsa de 15 gramos. Presentación: En bolsas de plástico transparente para alimentos, sellada. Etiqueta: La impresión de la marca en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gramos. Debe constar el R.E. y R.S.P.A. Vencimiento como mínimo un año a partir de la fecha de recepción del producto.	Bolsa de 15 gramos	Unidad	360
16	Pimienta negra molida	Pimienta en polvo molido, homogéneo, inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinas, sanas, y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas. Presentación: Bolsa de 25 a 50 gramos, Envasado en bolsas de plástico para alimentos, en origen, selladas. . Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gramos. Debe constar el R.E. y R.S.P.A. Vencimiento como mínimo un año a partir de la fecha de recepción del producto.	Bolsa de 25 a 50	Unidad	6
17	Polvo de hornear	Polvo blanco cristalino inocuo adecuado para el consumo humano. Bolsa de 1 kilo: Etiqueta: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto, en gramos con Nº de: R.E., R.S.P.A. Información Nutricional. Rotulado.	Paquete de 1000 gramos	Unidad	12
21	Vinagre de vino blanco.	Vinagre líquido obtenido con procesos de fermentación de frutas. Características organolépticas: Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto envasada en botellas de polietileno: 750 a 1000 ml. Etiqueta; La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en litros/ ml. Debe constar el R.E.,R.S.P.A. Transporte en condiciones de higiene. Vencimiento como mínimo un año a partir de la fecha de recepción del producto.	Frasco de 750 ml	Litro	240
23	Huevo de gallina - tipo "A".	Huevo, fresco de gallina, tipo "A", color rojo o característico. De aspecto limpio. Sin restos de eses, ni plumas en la superficie del producto. Presentación: Plancha de cartón específico para huevos por 30 unidades, embalaje de plástico rotulado. Etiqueta: Con etiqueta adherida al envase: con fecha de envasado y vencimiento claros. Habilitados por SENACSA. Transporte refrigerado. Entiéndase la compra por unidad de Huevo	Caja 30 unidades	Unidad	36.000
29	Harina de maíz.-	Harina de maíz blanco, pre- cocido sin mezclas con otros cereales de molienda. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas .Presentación: Envasado en bolsas de polietileno de 3 a 5 Kilos, fresco del día en condiciones refrigerada. Etiqueta: Considerando que es un producto natural y de comercialización a granel y envasado del día, no se tiene en cuenta RSPA. Pero el molino debe estar habilitado por el SENAVE- MAG. Transporte refrigerado sin cortar la cadena de frio no mayor a los 8° C. y nunca congelado.	Bolsa	Kilogramo	1.200

Marilia Bra. O.R.L

Msc. Dra. Yolanda Gonzalez Barrios
Directora General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

40	Mermelada de Guayaba	Producto a base de pulpa de guayaba sin semillas ni cascaras, sanas, concentradas con azúcar y agua, con saborizante, y conservantes químicos permitidos. De consistencia semisólida para untar. Color rojizo oscuro brillante, sin sustancias extrañas. Olor agradable característico. Textura: suave lisa. Presentación: Frascos de vidrio o potes de plástico para alimentos de 750 a 1000 gramos. Herméticamente cerrado limpio inviolable. Etiqueta: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto en gramos con Nº de: R.E., R.S.P.A. Información Nutricional.	Frasco	Kilo	150
44	Sal Yodada	Sal fina yodada blanca cristalina, para consumo humano. Bolsa de 1 kilo: Presentación: Envasado al vacío, en bolsas de plástico transparente para alimentos: Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en kilos. Debe constar el R.E. R.S.P.A. Vencimiento: 1 (un) año como mínimo a partir de la recepción del producto.	Bolsa de 1 kilo	unidad	2.880
46	Yogurt entero de vainilla/coco	Yogurt entero a base de leche entera de vaca pasteurizada inoculada con cultivos lácticos (Bacterias Lácticas Thermophilus y L. Bacilos Bulgaricus), estabilizantes permitidos (Almidón/ gelatina) Caracteres organolépticos: Aspecto: consistencia firme, cremosa o semisólida Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas, con adición de azúcar. (Sacarosa) Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias, saborizantes y aromatizantes Presentación: Pote de polietileno 140 a 200 grs. Envasado al vacío en vasitos de PVC para alimentos. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, y lote, contenido neto en/ gramos/ litros. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Rotulado con información nutricional de alimentos envasados Transporte refrigerado, sin cortar la cadena de frio de 4 a 5º C al momento de la recepción. Vida útil no mayor a 8 días a partir del envasado al momento de la recepción.	pote 140 gr	Unidad	2.880
47	Yogurt descremado de vainilla/coco	Yogurt entero a base de leche entera de vaca pasteurizada inoculada con cultivos lácticos(Bacterias Lácticas Thermophilus y L. Bacilos Bulgaricus), estabilizantes permitidos(Almidón/ gelatina) Caracteres organolépticos: Aspecto: consistencia firme, cremosa o semisólida Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas, con adición de azúcar. (Sacarosa) Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias, saborizantes y aromatizantes Presentación: Pote de polietileno 140 a 200 grs. Envasado al vacío en vasitos de PVC para alimentos. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, y lote, contenido neto en/ gramos/ litros. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Rotulado con información nutricional de alimentos envasados Transporte refrigerado, sin cortar la cadena de frio de 4 a 5º C. al momento de la recepción. Vida útil no mayor a 8 días a partir del envasado al momento de la recepción.	pote 140 gr	Unidad	2.880

Msc. Dra. Nanda González Barrios
Director General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

59	Cebolla	Enteros, con cascara brillante, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño mediano. Bolsas de 20 kilos. Fresco, en bolsas de plástico para alimentos o bolsas de malla sintética, transporte refrigerado de 5 a 10º C Reúnan los requisitos fitosanitarios. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.	Bolsa de 5 kilos	kilo	9.600
66	Zanahoria	Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes de color uniforme, con una maduración aproximada del 80 %. Bolsas de 20 kilos. Fresco, en bolsas de plástico para alimentos o bolsas de malla sintética, transporte refrigerado de 5 a 10º C Reúnan los requisitos fitosanitarios. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el SENAVE.	Bolsas de 15 a 20 kilos	kilo	4.800
69	Naranja	Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni ácaros, y otras lesiones producidos el clima. Bolsas de plástico, o malla sintética para alimentos de 100 unidades. Transporte refrigerado y que reúnan los requisitos fitosanitarios del MAG. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.	Bolsas de 15 a 20 kilos	Kilo	6.000
72	Anís Común	Anís granos secos, limpio libre de impurezas, libre de gorgojos. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad de 5 a 10 kilos. Etiqueta: Que cumplan con los requisitos fitosanitarios, habilitados por SENAVE, Y R.E, RSPA considerando que debe ser un producto envasado. Vencimiento 6 (seis) meses como mínimo desde la recepción del producto.	paquetes de 5 a 10 kilos	Kilo	90
73	carnaza de primera (Carnaza negra y/o Bola de Lomo)	Fresca, libre de fibras musculares, y grasas, Aspecto: Fresco, rojo cereza de origen, de consistencia, firme al tacto y elástica, olor característico. Bolsas, Envasado: tipo exportación, de 20 kilos. Transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, a 0º C Y como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faena miento, Rotulado, procedencia de origen, fecha envasado, vencimiento, lote, peso. Declarados aptos para el consumo por SENACSA.	Bolsas o cajas de 15 a 20 kilos	Kilo	19.200
74	Muslo de pollo	Piel brillante, sin desgarros, ni faltantes, color blanco/amarillo pálido pero uniforme, sin zonas manchadas sin hematomas ni huesos rotos o desarticulados, ni presentar ninguna pegajosidad Envasado en bolsas de plástico para alimentos, sin congelar, frescos, peso entre 1800 a 2200 gramos. Etiqueta: En el cuerpo de envase: Nombre del establecimiento con fecha de elaboración y de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, SENACSA Transporte refrigerado a 0º C , sin cortar la cadena de frio.	Bolsas de 15 a 20 kilos	Kilo	9.600

Martin Ind. O.R.C.

Msc. Dra. Yolanda González Barrios
Directora General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

75	Pechuga de pollo	Piel brillante, sin desgarros, ni faltantes, color blanco/amarillo pálido pero uniforme, sin zonas manchadas sin hematomas ni huesos rotos o desarticulados, ni presentar ninguna pegajosidad debajo de ellas. Consistencia firme y elástica Olor característico Envasado en bolsas de plástico para alimentos, sin congelar, frescos, peso entre 1800 a 2200 gramos. Etiqueta: En el cuerpo de envase: Nombre del establecimiento con fecha de elaboración y de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, SENACSA. Transporte refrigerado a 0º C , sin cortar la cadena de frio.	Bolsas de 15 a 20 kilos	Kilo	12.000
76	Hígado vacuno	Fresca, libre de fibras musculares, y grasas, Aspecto: Fresco, rojo oscuro de origen, de consistencia, firme al tacto y elástica, olor característico. Parte comestible de menudencias de bovinos declarados aptos por SENACSA. Bolsas de 10 kilos envase de plástico transparente para alimentos. Transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, a 0º C .Y como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, Rotulado, procedencia de origen, fecha envasado, vencimiento, lote, peso. Declarados aptos para el consumo por SENACSA.	Bolsas de 10 a 20 kilos	Kilo	1.200
77	Peceto	Fresco, entero, libre de fibras musculares, y grasas, Aspecto: Fresco, rojo cereza de origen, de consistencia, firme al tacto y elástica, olor característico. tipo exportación, Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Bolsas de 10 kilos envase de plástico transparente para alimentos. Transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, a 0º C .Y como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, Rotulado, procedencia de origen, fecha envasado, vencimiento, lote, peso. Declarados aptos para el consumo por SENACSA.	Bolsas o cajjas de 10 a 20 kilos	Kilo	3.000

REGISTROS SANITARIOS

Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN):

a) En caso de oferentes que sean **EMPRESAS ELABORADORAS** del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de:

- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

b) En caso de empresas que sean **FRACCIONADORAS DEL ACEITE OFERTADO** deberán presentar copias simples pero legibles de:

- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite
- Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.
- Autorización del Fabricante

c) En caso de oferentes que sean **EMPRESAS IMPORTADORAS** del aceite ofertado, deberán presentar copias simples de:

Marilia Ortiz G.R.L.

Msc. Dra. Ivana Gonzalez Barrios
Directora General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.
- Autorización del Fabricante

d) En caso de oferentes DISTRIBUIDORES (**QUE NO SEAN ELABORADORES, IMPORTADORES NI FRACCIONADORES)** del aceite ofertado deberán presentar fotocopia simple pero legible de:

- Registro de Establecimiento (RE No.) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda. No se aceptarán registro en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.
- Autorización del Fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente a ofertar los productos por ellos fabricados, importados o fraccionados, según corresponda.
- En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE No.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el Certificado de Origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino.

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. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
13. Asimismo, se incluirá a efectos de evitar el desvío de los fines para los cuales fueron adquiridos, la siguiente leyenda "ADQUIRIDO POR EL ESTADO PARAGUAYO. PROHIBIDA SU COMERCIALIZACIÓN.-

REFERENCIAS

- Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 23-1981 (Rv. 1-1989)
- Código Alimentario Argentino

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

Presentación al momento de la entrega en el depósito: ***Bidones x 5 litros.***

Obs: Para los productos agropecuarios de la agricultura familiar, considerar los dispuesto en el Art. 11 al 18 del Decreto 9270/2018.-

Msc. Dra. Yolanda González Barrios
Dirección General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

Para los Ítems N°:

9 Dulce de leche
24 Leche descremada en polvo.-
25 Leche entera en polvo.-
26 Queso tipo Danbo.
27 Queso tipo Paraguay
46 Yogurt entero de vainilla/coco
47 Yogurt descremado de vainilla/coco

En cumplimiento a la Ley N° 5.264 Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos., en su Artículo 6 En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional.-

Plan de Entrega (Bienes).

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.-

El requerimiento promedio mensual, será:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD MENSUAL (PROMEDIO)
9	Dulce de leche	40
13	Laurel de España	60
16	Pimienta negra molida	1
17	Polvo de hornear	2
21	Vinagre de vino blanco.	40
23	Huevo de gallina - tipo "A".	6.000
29	Harina de maíz.-	200
40	Mermelada de Guayaba	25
44	Sal Yodada	480
46	Yogurt entero de vainilla/coco	480
47	Yogurt descremado de vainilla/coco	480
59	Cebolla	1.600
66	Zanahoria	800

Msc. Dra. Yolanda González Barrios
Director General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

69	Naranja	1.000
72	Anis Comun	15
73	Carnaza de primera negra	3.200
74	Muslo de pollo	1.600
75	Pechuga de pollo	2.000
76	Higado vacuno	200
77	Peceto	500

Lugar de entrega:

Depósito de Suministros del Hospital Nacional de Itauguá (Ruta Gral. Samaniego Km. 6 cía. ItauguáGuazú) 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.-

Indicadores de Cumplimiento de Contrato
El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

- Acta de recepción. (Serán presentados: 1 (un) acta por cada orden de Compra)
- Notas de Remisión.
- Orden de Compra

PLANIFICACIÓN DE INDICADORES DE CUMPLIMIENTO:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
• Orden de Compra. • Acta de Recepción.	• Orden de Compra. • Acta de Recepción.	De acuerdo a la Emisión de la Orden de Compra.- Luego de la entrega del acta de recepción final.-

8. ADMINISTRACION DEL CONTRATO.

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

9. FORMA Y TERMINOS PARA GARANTIZAR 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 siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10 % (DIEZ PORCIENTO) del monto total del contrato.-

Msc. Dra. Claudia González Barrios
Director General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

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. SOLUCION 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. ANULACION DE LA ADJUDICACION

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 Abril y año 2020.-

Msc. Dra. Yolanda González Barrios
Directora General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

Por LA CONTRATANTE

Sra. Yolanda González Barrios
Directora General
Centro Médico Nacional – Hospital Nacional

Por EL PROVEEDOR

Sr. Jorge Francisco Velilla Cabriza
Representante Legal
MARILIA INDUSTRIAL S.R.L.

Marilia Ind. S.R.L.

Sección IV

Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

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

CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: *NO APLICA*
CGC 7	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: Atención: Dirección Administrativa del Centro Médico Nacional Hospital Nacional Dirección: Ruta Gral. Samaniego Km. 6. Cñia. Itauguá Guazú. Ciudad: Itauguá.- Dependencia: Centro Médico Nacional – Hospital Nacional. Dirección Administrativa Teléfono: (0294) 321.428.- Fax: (0294) 321.428.-
CGC 9.6	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	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: ***NO APLICA*** La Contratante deberá recibir los documentos arriba mencionados antes de la llegada de los Bienes; si no recibe dichos documentos, todos los gastos consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.-
CGC 14	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. 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, conforme a la siguiente fórmula: $Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$ **Donde:** **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,

Marilis Ortiz O.G.R.

Msc. Dra. Yolanda González Barrios
Directora General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

	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.- El reajuste se aplicará sobre los bienes pendientes de suministro al momento de surgir variaciones establecidas en la fórmula de reajuste.
CGC 15.1; 15.2 , 15.3 Y 15.4	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del suministro se efectuará con fondos previstos en el rubro: 300; Subgrupo Gasto: 310 "Productos Alimenticios" del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2020, asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social por Ley, y la correspondiente aprobación del Plan Financiero.- 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 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.- • Orden de Compra.- • Copia de Contrato y adendas si las hubiere.- • Factura.- • Nota de Remisión.- • Acta de Recepción.- • Certificado de Cumplimiento Tributario.- Una vez aprobadas las documentaciones a través de la Ventanilla Única de Proveedores (VUP), el pago se realizara de acuerdo a la disponibilidad del Plan de caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda. La contratante efectuara los pagos dentro del plazo establecido en la CEC, sin exceder 60 (sesenta) días de la presentación de la factura por el Proveedor y después de que la Contratante haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo deberá darse a mas tardar en 15 (quince) días posteriores a su presentación.- 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%).- En lo que respecta al <u>Ítem Azúcar</u> 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 pre impresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición

Martha Sind O.G.R.L

Msc. Dra. Yolanda González Barrios
Director General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

	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. Tipo o clase del producto enajenado.
CGC 15.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 14.6 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0.001 % (cero coma cero uno) por cada día calendario de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago.
CGC 17.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes.-
CGC 18.1 y 18. 2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de <u>es de **10% del valor total del contrato.-**</u> La Garantía de cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 días siguientes a partir de la fecha de suscripción del Contrato, de conformidad con lo dispuesto en el Art. 39 de la Ley 2051/03.- 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 10 (diez) 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.-
CGC 18.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: **a más tardar dentro de los *treinta días (30)* a partir de la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.-**
CGC 22.3	***<u>NO APLICA .-</u>***
CGC 24.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: ***<u>NO APLICA .-</u>***
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:

Martes 8/12 S.R.R.

Msc. Dra. Yolanda Gonzalez Burgos
Directora General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional

	NO APLICA.
CGC 26	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. 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 27.1	**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 Contrato, 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. 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 27.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en Hospital Nacional de Itauguá, sito en la Ruta Gral. Samaniego Km. 6 de la Cñia. Itauguá Guazú – Ciudad de Itauguá.-
CGC 28	El valor de las multas será: 0,1% (cero coma uno) del valor total del servicio en demora, por cada día calendario de atraso, que será automáticamente deducida de cualquier suma adeudada al Contratista.- La Contratante podrá rescindir administrativamente el Contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la garantía de cumplimiento de Contrato.- De no decidirse la rescisión del Contrato, la Contratista podrá continuar aplicando las multas en el porcentaje establecido en la presente CGC.-
CGC 29.3	El período de validez de la Garantía será: ***NO APLICA.***-
CGC 29.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: ***NO APLICA.***-
CGC 36.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los casos previstos en el Artículo 57 AL 60 de la Ley 2051/03.-

Martha Ind. O.R.R

Mec. Dra. Yolanda González Barrios
Dirección General
Centro Médico Nacional
Hospital Nacional