L.P.N. N° 02/2017

CONTRATO Nº 03/2018

GRIMEX S.A. RUC N° 80008378-4

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 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.-	7
9	Forma y Términos para Garantizar el Cumplimiento del Contrato.-	7
10	Multas.-	7
11	Causales y procedimientos para suspender Temporalmente, dar por Terminado Anticipadamente o Rescindir el Contrato.-	7
12	Solución de Controversias.-	7
13	Anulación de la Adjudicación.-	7

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

GRIMEX S.A.

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

Contrato

Entre **El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social**, domiciliado en las calles Silvio Pettirossi esq. Brasil, representada para este acto por el **Ing. M.A.E. Sergio Ramón Barrios Heyn,** con Cédula de Identidad Nº 1.751.749, Director General de la Dirección Operativa de Contrataciones, designado por Resolución S.G. N° 38/2013 y el **Lic. 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° 17/2013, facultados a suscribir el presente contrato por Resolución D.G.O.C. N° 22/2018, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma **GRIMEX S.A.** con **R.U.C. N° 80008378-4** domiciliada en la Calle Av. Eusebio Ayala 4438, de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay representada para este acto por el **Sr. Gustavo Cristian Esteban Rautenberg Cuevas** con Cédula de Identidad N° **405.899**, 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 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;
(e) La oferta del Proveedor;
(f) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;
(g) La garantía de cumplimiento del contrato;

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° 331.250.-

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Pública Nacional N° 02/2017 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° 22/2018, del 16 de enero del 2018.-

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

GRIMEX S.A.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas

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
8	50131702-013	Yogurt entero Vainilla- Coco	Parmalat	Nacional	Pote de 140 a 200 grs	1	Unidad	4.500	1.890	8.505.000
23	50101538-012	Pepino	Grimex	Nacional	Cajas de 15 a 25 kilos	1	Kilogramos	1.500	4.720	7.080.000
24	50101634-008	Naranja tipo ombligo	Grimex	Nacional	Bolsas de 100 unidades por 120 a 150 gramos	1	Kilogramos	15.000	4.130	61.950.000
29	50221101-001	Arroz entero, glaseado al 90%, tipo 1.	Pony	Nacional	Bolsas de 2 a 5 kilos	1	Kilogramos	15.000	3.420	51.300.000
31	50192902-001	Fideo Espagueti fino, semolado.	Monarca	Nacional	Bolsas de 4 a 5 kilos	1	Kilogramos	6.000	3.850	23.100.000
34	50221102-004	Harina de Trigo. Tipo 000.-	Cereales Oro Cui	Nacional	Bolsas de 30 a 50 kilos	1	Kilogramos	48.000	2.670	128.160.000
36	50112001-029	Carnaza de Primera (bola de lomo o rabadilla)	Carnes Emmanuel	Nacional	Bolsas de 10 a 20 kilos	1	Kilogramos	48.000	35.650	1.711.200.000
37	50111510-001	Muslo de Pollo fresco.-	Pollos Don Juan	Nacional	Bolsas de 15 a 20 kilos	1	Kilogramos	18.000	8.980	161.640.000
38	50111510-003	Pechuga de Pollo, .-	Pollos Don Juan	Nacional	Bolsas de 15 a 20 kilos	1	Kilogramos	24.000	8.980	215.520.000
39	50112001-007	Hígado Vacuno.-	Carnes Emmanuel	Nacional	Bolsas de 10 a 20 kilos	1	Kilogramos	3.000	16.100	48.300.000
41	50101538-018	Cebolla de cabeza.-	Grimex	Nacional	Bolsas de 15 a 25 kilos	1	Kilogramos	21.000	3.540	74.340.000
42	50101538-022	Repollo.-	Grimex	Nacional	Cajas de 10 a 20 kilos	1	Kilogramos	3.000	3.540	10.620.000
43	50101538-023	Tomate perita	Grimex	Nacional	Cajas de 15 a 17 kilos	1	Kilogramos	18.000	5.310	95.580.000
45	50101538-025	Zapallo.-	Grimex	Nacional	Cajas de 30 a 50 kilos	1	Kilogramos	30.000	1.652	49.560.000
47	50101538-008	Lechuga.-	Grimex	Nacional	Bolsas 15 de unidades de mazos	1	Unidad	6.000	1.534	9.204.000
48	50101538-009	Locote.-	Grimex	Nacional	Bolsas de 20 a 30 kilos	1	Kilogramos	6.000	6.490	38.940.000
50	50101538-010	Perejil.-	Grimex	Nacional	Bolsas 20 de unidades de mazos	1	Unidad	3.000	826	2.478.000
Total Adjudicado										**2.697.477.000**

El monto total del presente contrato asciende a la suma de **Gs. *2.697.477.000 (Dos mil seiscientos noventa y siete millones cuatrocientos setenta y siete mil guaraníes)***

El Banco y Número de cuenta, del Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria es en el **BANCO CONTINENTAL S.A.E.C.A Cuenta Caja de Ahorro en Guaraníes N° 0016250015936001.-**

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

GRIMEX S.A.

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

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

Este contrato tendrá de vigencia 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.-

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas
8	Yogurt entero Vainilla- Coco	Yogurt entero a base de leche entera de vaca pasteurizada inoculada con cultivos lácticos (Bacterias Lacticas 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 (vasitos) de poliestireno 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.
23	Pepino	Pepino nacional fruto semi- 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 lesiones producidos por insectos, o el clima. **Presentación.** Cajas de madera de 15 a 25 kilos, Envase cajas transporte refrigerado y que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10 °c
24	Naranja tipo ombligo	Naranja fruto semi 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. **Presentación**: Bolsas de tipo arpillera sintetica, o malla sintética para alimentos de 100 unidades por 120 a 150 gramos de fruta, transporte refrigerado y que reúnan los requisitos fitosanitarios Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10 °c
29	Arroz entero, glaseado al 90%, tipo 1.	Arroz entero largo fino tipo 1 glaseado, inocuo apto para el consumo humano. Libre de ácaros u otros insectos. **Aspecto**: Sin pericarpio. Color amarillo translucido. Sin olor y sabores extraños. **Presentación:** Bolsa de polietileno de alta densidad de 2 a 5 kilos. **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. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Rotulado con información nutricional de alimentos envasados.-
31	Fideo Espagueti fino, semolado.	Fideo o pasta seca elaborado a partir de sémolas o harinas de trigo duro ricos en gluten o harinas, con aditivos y colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso

GRIMEX S.A.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Ejecutiva de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Hernán [illegible]
Director General
de Administración y Finanzas

		permitido para esta clase de productos. La calidad del producto debe ajustarse estrictamente a la Norma Panamericana COPANT 1452 sobre pastas y fideos y a las especificaciones Microbiológicas exigidas por la Norma de referencia **Presentación:** Envaso en bolsa de polietileno de alta densidad de 4 a 5 Kilos, limpio a simple vista sano, inviolable, herméticamente cerrado, **Etiqueta:** La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes. Debe constar el R.E., R.S.P.A. Rotulado con información nutricional de alimentos envasados. Formas de conservación.
34	Harina de Trigo. Tipo 000.-	Harina de trigo tipo 000 para panificación, enriquecida con hierros y vitaminas, libre de contaminantes físicos y biológicos como insectos y mohos, Característica organoléptico: **Aspecto:** olor ni sabor desagradable color blanco característico, fino suave al tacto, con humedad entre 12 a 14%, **Presentación:** Bolsa sintética tipo arpillera color blanco de 30 a 50 kilos. **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 . Debe constar el R.E., R.S.P.A. Rotulado con información nutricional de alimentos envasados. Vida útil 3 meses al momento de la recepción.
36	Carnaza de Primera (bola de lomo o rabadilla)	Carne fresca de primera calidad, refrigerada y madurada, **NO** congelada, **Aspecto**: Fresca, libre de fibras musculares, y grasas, sustancias extrañas / contaminantes físicos, **Caracteres Organolépticos:** Color rojo cereza de origen, de consistencia, firme al tacto y elástica, olor característico. **Presentación**; Envasada en bolsas de polietileno de alta densidad en piezas de 10 a 20 kilos .transportado en vehículos refrigerados a 0º C habilitados por SENACSA **Rotulado**, Digital que conste el peso y origen/ procedencia. Declarados aptos para el consumo por SENACSA. NO se permitirá carnes tipo exportación embalada en cajas de cartón o bolsas de carnes visiblemente descongeladas, congeladas y con jugo de carne más de 10% de peso de cada pieza. Las carnes deben llegar en piezas frescas refrigeradas a de 0 a 2 ° Prohibido recepcionar producto congelado y visiblemente descongelado.
37	Muslo de Pollo fresco.-	Muslo de pollo con cadera fresco. **Caracteres organolépticos**: Aspecto. 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 **Presentación**; Envasado en bolsas de polietileno de alta resistencia y embalados en bolsa de rejilla sintéticas, para alimentos. de 15 a 20 kilos. **Etiqueta:** En el cuerpo de envase: Nombre del establecimiento habilitado por SENACSA. Transporte, vehículo refrigerado a 0º C habilitado por SENACASA, sin cortar la cadena de frio .Prohibido recepcionar producto congelado y visiblemente descongelado.
38	Pechuga de Pollo. -	Pechuga de pollo fresco. **Caracteres organolépticos**: Aspecto. 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 **Presentación**; Envasado en bolsas de polietileno de alta resistencia y embalados en bolsa de rejilla sintéticas, para alimentos. de 15 a 20 kilos. **Etiqueta:** En el cuerpo de envase: Nombre del establecimiento habilitado por SENACSA Transporte, vehículo refrigerado a 0º C habilitado por SENACASA, sin cortar la cadena de frio. Prohibido recepcionar producto congelado y visiblemente descongelado.
39	Hígado Vacuno.-	Hígado vacuno fresco, libre de fibras musculares, y grasas, **Caracteres organolépticos**: 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. **Presentación**; Bolsas de polietileno de alta resistencia de 10 a 20 kilos, transportado en vehículos refrigerado a 0ºC , habilitado por SENACSA y Rotulado, digital procedencia de origen, fecha envasado,, peso. Transporte refrigerado habilitado por SENACSA , No congelado ni descongelado.

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

GRIMEX S.A.

Lic. Sergio Fernando Ferie Riquelme
Gerente General
Co Administración y Finanzas

41	Cebolla de cabeza.-	Cebolla de cabeza 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. **Presentación**: Bolsas tipo arpillera sintética de 15 a 25 kilos de 5 a 10º C. Que reúnan los requisitos fitosanitarios.. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.
42	Repollo.-	Repollo fresco blanco característico hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, no deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.: **Presentación:** Bolsas de polietileno o cajas de 10 a 20 kilos. Reúnan los requisitos fitosanitarios. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10° C.-
43	Tomate perita	Tomate variedad perita Entero, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación sin roturas físicas, golpes, libre de mohos y levaduras Firme, seco, turgentes, pesados. No muy maduros bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano uniforme. **Presentación**: Cajas de madera de 15 a 17 kilos transporte refrigerado de 5 a 10º C y que reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.
45	Zapallo.-	Zapallo Kururu, sanas, limpias, libres de tierras adheridas, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, en perfecto estado de conservación, de color uniforme, con una maduración aproximada del 80 %. **Presentación** en cajas de 30 a 50 kilos, transporte refrigerado de 5 a 10º C . Reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Declarados aptos para el SENAVE
47	Lechuga.-	Lechuga hojas, sanas enteras, frescas sin hojas amarillas, tallos limpios no deshidratados, de color característico, según corresponde. Libre de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancias extraña **Presentación**: Fresco, en bolsas de polietileno para alimentos, conteniendo 15 unidades de mazos de lechuga bien acondicionadas y cerrados transporte refrigerado de 5 a 10º Reúnan los requisitos fitosanitarios. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.
48	Locote.-	Locote enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. color verde o rojo. **Presentación**: Bolsas tipo arpillera sintética de 20 a 30 kilos, refrigerado de 5 a 10º Reúnan los requisitos fitosanitarios del SENAVE. Transporte refrigerado de 5 a 10° C
50	Perejil.-	Perejil hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, no deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. **Presentación**; Bolsas de polietileno de 20 unidades de mazos cerrado. Transporte refrigerado de 5 a 10º C. Reúnan los requisitos fitosanitarios. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.

Plan de Entrega

- El Administrador del Contrato emitirá y notificará al Proveedor la Orden de Compra, a solicitud del Departamento de Nutrición.
- La Orden de Compra o Servicio será notificada al Proveedor por el Administrador del Contrato. La notificación deberá contar con el sello de la Empresa, firma, aclaración y fecha de recepción del documento.-
- Los traslados que requieran los bienes o servicios hasta su lugar de definitivo, quedaran a cargo del Proveedor.-
- PLAZO DE ENTREGA Una vez recibida la Orden de Compra el adjudicado tendrá 5 (cinco) 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 Orden de Compra.-

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

GRIMEX S.A.

Lic. Sergio Ricardo Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas

Lugar de Entrega:

Depósito de Suministro del Hospital Nacional de Itauguá (Ruta Gral. Samaniego Km. 6 Cía. Itauguá Guazú) de LUNES A VIERNES 07:00 a 12:00 horas.-

La entrega de los bienes será a través de la Nota de Remisión. De no ajustarse a las especificaciones técnicas adjudicadas, 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.-

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 siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10 % (DIEZ PORCIENTO) 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.-

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 13 mes Marzo y año 2018.-

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

GRIMEX S.A.

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

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. y B.S.

Ing. MIAE Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S. y B.S.

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

Por EL PROVEEDOR

Sr. Gustavo Cristian Esteban Reutenberg Cuevas.
Representante Legal
GRIMEX S.A.

GRIMEX S.A.

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) que se encuentran publicadas en el SICP e indicadas en el presente documento y que forma 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 13	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.

GRIMEX S.A.

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

Lic. Sergio Benítez Forte Riquelme
Director General
Administración y Finanzas

	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.- El reajuste se aplicará sobre los bienes pendientes de suministro al momento de surgir variaciones establecidas en la fórmula de reajuste.
CGC 14.1; 14.2 , 14.3 Y 14.4	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: : El pago del suministro se efectuará con fondos previstos en el rubro: 300; Subgrupo Gasto: 310 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS" del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2017, y la plurianualidad programadas se encuentra sujeta a la aprobación del Presupuesto para los Ejercicios Fiscales 2018 y 2019, 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 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%).-
CGC 14.6	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 0.01 % (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. Para el pago de intereses moratorios los mismos serán calculados una vez fenecido los 60 días calendario después del ingreso de la solicitud en el VUP.-
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes.-

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

GRIMEX S.A.

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

CGC 17.1 y 17. 2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de **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 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 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: **a más tardar dentro de los veintiocho días (28) a partir de la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.-**
CGC 21.3	***NO APLICA***
CGC 23.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: ***NO APLICA .-***
CGC 24	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: *NO APLICA.*
CGC 25	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. 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 26.1	**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.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

GRIMEX S.A.

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

	Se deberán supervisar que los productos alimenticios proveídos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.-
CGC 26.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: ***Hospital Nacional de Itaugua. , sito en la Ruta Gral. Samaniego Km. 6 de la Cñia. Itaugua Guazú – Ciudad de Itaugua***
CGC 27	El valor de las multas será: 1% (uno por ciento) del valor total del bien y/o 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 28.3	El período de validez de la Garantía será: ***NO APLICA***
CGC 28.5	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 34.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los casos previstos en el Artículo 57 AL 60 de la Ley 2051/03.-

Ing. MARIO Sarmo Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Ricardo Feris Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

GRIMEX S.A.