CONTRATO Nº 301/2019
LPN N° 52/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL. ID 365.674.
ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA TACK S.A.

EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el **Sr. Marcos Daniel Melgarejo Frutos** con Cédula de Identidad Nº 1.417.458 Director General del Hospital San Jorge, designado por Resolución D.G.RR. HH. Nº 48 de fecha 23 de agosto de 2018, facultado a suscribir el presente Contrato por Resolución DGAF. N° 1530 de fecha 15 de octubre de 2019, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **TACK S.A. RUC 80026333-2,** domiciliada en Pycazu 340 de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por la **Sra. Diana Beatriz Insfran de Pomata**, con Cédula de Identidad N° 1.266.597, en carácter Poder Especial Esc. N° 21, otorgado por la Escribana Gladys Balmaceda Noquera. Reg. N° 43, denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de la **LPN N° 52/2019 ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

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

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

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

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

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

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

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BINES Y/O SERVICIOS.
El importe total a pagar por los bienes y/o servicios, conforme a la Resolución de Adjudicación y la oferta presentada asciende a un monto total de Gs **48.603.600** (Guaranies cuarenta y ocho millones seiscientos tres mil seiscientos)

Item	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio Unitario IVA INCLUIDO SI CORRESPONDE	Monto Total IVA INCLUIDO SI CORRESPONDE
9	FIDEOS	KILOGRAMOS	PAQUETE DE 5 KG	600	DELICE	NACIONAL	16.700	10.020.000
13	FIDEOS	KILOGRAMOS	PAQUETE DE 5 KG	600	DELICE	NACIONAL	16.700	10.020.000
14	FIDEOS	KILOGRAMOS	PAQUETE DE 5 KG	720	DELICE	NACIONAL	16.500	11.880.000
17	HARINA DE TRIGO	KILOGRAMOS	BOLSA DE 5 KILOS	420	DELICE	NACIONAL	2.700	1.134.000
40	YERBA MATE	KILOGRAMOS	BOLSA DE 5 KILOS	360	MBURUCUYA	NACIONAL	33.000	11.880.000
43	JUGO ELABORADO EN POLVO	UNIDAD	PAQUETE PARA 8 LITROS	36	CARICIA	CHILE	4.600	165.600
77	LOCRO	KILOGRAMOS	PAQUETE DE 1 KG	240	DELICE	NACIONAL	4.800	1.152.000

TACK S.A.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
INSTITUTO NACIONAL DE CARDIOLOGIA
DIRECCION GENERAL

Dr. Marcos Melgarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

Dirección General de Administración y Finanzas
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

83	ARROZ	KILOGRAMOS	PAQUETE DE 1 KILO COMO MINIMO	840	DELICE	NACIONAL	2.800	2.352.000
MONTO TOTAL ADJUDICADO								**48.603.800**

DESGLOSE DE ESPECIFICACIONES TECNICAS
ITEM N° 09. FIDEOS
Fideo Moñito, COTIZAR POR PAQUETE X 5 KLS
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 semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.

Características Organolépticas
El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.

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

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

ADITIVOS ALIMENTARIOS
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"

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

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

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

REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

TACK S.A.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL HOSPITAL DE CARDIOLOGIA DIRECCION GENERAL

Dr. Marcos Melgarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

ITEM N° 13. FIDEOS
Fideo Cortadito, COTIZAR POR PAQUETE X 5 KLS
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 semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.

Características Organolépticas
El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.

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

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

ADITIVOS ALIMENTARIOS
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"

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 N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

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:

13. Denominación del alimento
14. Peso Neto
15. Datos del Establecimiento elaborador
16. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
17. Lote
18. Lista de ingredientes
19. Fecha de vencimiento
20. Condiciones de conservación, cuando corresponda
21. Datos del Importador, en caso de productos importados
22. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
23. Información Nutricional
24. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

ITEM N° 14: FIDEO
Fideo Spaguetti, COTIZAR POR PAQUETE X 5 KLS

TACK S.A.

Dr. Marcos Margarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

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 semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.

Características Organolépticas
El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.

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

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

ADITIVOS ALIMENTARIOS
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"

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:

25. Denominación del alimento
26. Peso Neto
27. Datos del Establecimiento elaborador
28. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
29. Lote
30. Lista de ingredientes
31. Fecha de vencimiento
32. Condiciones de conservación, cuando corresponda
33. Datos del Importador, en caso de productos importados
34. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
35. Información Nutricional
36. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

ÍTEM 17: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA CON HIERRO Y VITAMINAS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del spermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas.

TACK S.A.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL INSTITUTO NACIONAL DE CARDIOLOGIA DIRECCION GENERAL

Dr. Marcos Melgarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

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.

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

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

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

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

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

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

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

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).

ÍTEM 40: Yerba Mate ELABORADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex paraguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.

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

Características y organolépticas
La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:
Olor: característico

TACK S.A.

Dr. Marcos Melgarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

Color: verde mate
Sabor: ligeramente amargo

Características fisicoquímicas
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

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

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

RESIDUOS TOXICOS
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario".

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:
1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda

TACK S.A.

Dr. Marcos Melgarejo Prutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

REFERENCIA
- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas - Especificaciones

ITEM N° 43: JUGO ELABORADO EN POLVO
Jugos en sobres para 8 litros de diferentes sabores

ÍTEM 77: LOCRO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con el nombre de locro se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (blanco).

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

Características Fisicoquímicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional especifica. 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.

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

REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

ÍTEM 83: ARROZ GRANO LARGO FINO PARBOLIZADO TIPO I
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
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.

Características fisicoquímicas y Microscópicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional especifica. 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.

TACK S.A.

Marcos Melgarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

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

REFERENCIAS

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

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Cuenta Corriente Nº 01-806861-01 del Banco Continental S.A.

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

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

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

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

PLAN DE ENTREGAS

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

DEPENDENCIA INCLUIDA:

- Hospital San Jorge

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

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

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

TACK S.A.

Dr. Marcos Melgarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

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

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

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

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo del **HOSPITAL SAN JORGE** del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, quien emitirá la Orden de Compra, asimismo, deberá velar por el cumplimiento de las obligaciones para el efectivo resguardo y ejecución de la Póliza respectiva.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10 % del monto total del contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (diez) días hábiles calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

10. MULTAS. .
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. C) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.
Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.
Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN
Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 13 días del mes de Noviembre de 2019.

Sra. Diana Beatriz Insfran de Pomata
CONTRATISTA

TACK S.A.

Sr. Marcos Daniel Melgarejo Frutos
CONTRATANTE

(Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

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

CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: NO APLICA
CGC 7	Para notificaciones, se realizarán en las dirección de la Dependencia incluida en el llamado: o Hospital San Jorge
CGC 9.6	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: Cualquier diferencia que surja durante la Ejecución de los Contratos regulados por esta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051/03 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato. Asimismo, cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación y cumplimiento del Contrato y que las partes no llegasen a un acuerdo, será dirimida por la Jurisdicción Civil y Comercial de los Tribunales Ordinarios de la Ciudad de Asunción, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.
CGC 11	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: NO APLICA La Contratante deberá recibir los documentos arriba mencionados antes de la llegada de los Bienes; si no recibe dichos documentos, todos los gastos consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.
CGC 13	**LA FÓRMULA Y EL PROCEDIMIENTO PARA EL REAJUSTE SERÁN LOS SIGUIENTES:** **PARA BIENES NACIONALES** Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: **$Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$** Pr: Precio Reajustado P: Precio adjudicado IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. IPC0: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato. **PARA BIENES IMPORTADOS USAR:** El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: **$V1 = P^* \{(Cmc/Co) - 1\}$;** P= Precio de los bienes Cmc= Tipo del cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní / Dólar Americano, del último día hábil del mes anterior a la presentación de la factura. Co= Tipo de cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní/Dólar Americano, del día de la Apertura de Ofertas. **No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado.** **Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes no entregados; y no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los bienes ya entregados antes de la verificación del reajuste**

TACK S.A.

Dr. Marcos Melgarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

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

TACK S.A.

Marcos Melgarejo Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge

Dirección General de Administración y Finanzas
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

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

TACK S.A.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
INSTITUTO NACIONAL DE CARDIOLOGIA
DIRECCION GENERAL

Dr. Marcos Medrano Frutos
Director General
Instituto Nacional de Cardiología
Hospital San Jorge