CONTRATO Nº 15/17

LCO Nº 05/17 para el "SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS"- PLURIANUAL.-

Entre el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas-SENAVE, domiciliado en Humaitá 145 Edificio Planeta I, Piso 15, Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por su Presidente, el **ING. AGR. ÓSCAR ESTEBAN CABRERA NARVÁEZ**, conforme al Decreto Nº 6376 del 23 de noviembre de 2016, con Cédula de Identidad N° 808.219, denominado en adelante, el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la empresa **Unipersonal *"SERVICIOS GASTRONOMICOS SAN MIGUEL" de Néstor González*** domiciliada en la calle Campo Vía c/ Los Arbolitos de la Ciudad de Luque, República del Paraguay, con Nº de Teléfono (021) 942 773 / 0981 362286 / 0981 357263 y RUC Nº 1.593.030-0, representada en este acto por el Sr. **NESTOR ANTONIO GONZALEZ ORTIZ**, con Cédula de Identidad N° 1.593.030, en su carácter de Propietario, denominado en adelante el **PROVEEDOR**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente contrato para la ***"SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS"- PLURIANUAL***, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen el CONTRATANTE y el PROVEEDOR, con relación a la ***LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 05/17 para el "SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS"- PLURIANUAL.-***

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato;
(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
(d) La oferta del Proveedor;
(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;
(f) Garantía de Fiel Cumplimiento de 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° 329.450

La partida correspondiente al Ejercicio 2018 estará sujeta a la aprobación del presupuesto de dicho Ejercicio.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Licitación por Concurso de Oferta N° 05/17, convocado por la *Dirección de Contrataciones*. La adjudicación fue realizada según RESOLUCIÓN N° 263 de fecha 28 de abril de 2017.-

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS SERVICIOS.

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio unitario (IVA incluido
	Provisión de Almuerzo y/o Cena				
1	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre)	uni	1	evento	49.000
2	Provisión de Carne Asada	uni	1	evento	31.500
3	Provisión de Ensaladas	uni	1	evento	10.500
4	Servicio de festival de pastas	uni	1	evento	28.000
5	Provisión de chipa guazú o sopa	uni	1	evento	35.000
6	Provisión de chipa guazú/o sopa	uni	1	evento	35.000
7	Provisión de Buffet comida caliente	uni	1	evento	42.000
8	Provisión de Buffet comida caliente	uni	1	evento	42.000
9	Provisión de Buffet comida fría	uni	1	evento	42.000

Ing. Agr. Sr. ÓSCAR CABRERA NARVÁEZ Presidente - SENAVE

SERVICIOS GASTRONOMICOS San Miguel Nestor González Cel.: 0981 362 286

	Provisión de Coffee Break (Desayuno, media mañana y merienda)				
10	Provisión de Bocaditos Salados	uni	1	evento	105.000
11	Provisión de Bocaditos Dulces	uni	1	evento	105.000
12	Provisión de Cocido Negro	uni	1	evento	10.500
13	Provisión de cocido con leche	uni	1	evento	10.500
14	Provisión de Café c/ leche	uni	1	evento	14.000
15	Provisión de Café negro	uni	1	evento	10.500
	Alquileres Varios para Eventos				
16	Provisión de toldos	uni	1	evento	140.000
17	Provisión de sillas o sillones	uni	1	evento	3.500
18	Provisión de sillas o sillones	uni	1	evento	1.400
19	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	evento	1.050
20	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	evento	3.500
21	Provisión de Cubiertos	uni	1	evento	700
22	Provisión de Cubiertos	uni	1	evento	700
23	Provisión de cubiertos	uni	1	evento	700
24	Provisión de cubiertos	uni	1	evento	700
25	Provisión de cubiertos	uni	1	evento	700
26	Provisión de Vasos	uni	1	evento	700
27	Provisión de copas	uni	1	evento	1.400
28	Provisión de Vasos	uni	1	evento	2.100
29	Provisión de Platos	uni	1	evento	1.050
30	Provisión de Platos	uni	1	evento	1.050
31	Provisión de Platos	uni	1	evento	1.050
32	Provisión de Bandeja y Fuente.	uni	1	evento	3.500
33	Provisión de calentador para pasta o bufetera	uni	1	evento	2.100
34	Servicios de mozo	uni	1	evento	105.000
35	Servicio de cocinero/a	uni	1	evento	105.000
36	Provisión de Tablón	uni	1	evento	14.000
37	Provisión de Mesa	uni	1	evento	10.500
38	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	evento	10.500
39	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	evento	10.500
40	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	evento	10.500
41	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	evento	10.500
42	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	evento	10.500
43	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	evento	10.500
44	Provisión de tacho	uni	1	evento	7.000
45	Sala de reunión o banquete	uni	1	evento	2.100.000
46	Servicio de Coordinador/a de Eventos	uni	1	evento	70.000
47	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	uni	1	evento	350.000
48	Provisión de tarima	uni	1	evento	210.000
49	Servicio de decoración.	uni	1	evento	840.000
50	Servicio de decoración	uni	1	evento	1.050.000
	TOTAL				5.660.900

El MONTO MÍNIMO ES DE ***Gs 175.000.000 (GUARANÍES CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES)*** *y*

El MONTO MÁXIMO ES DE ***Gs 350.000.000 (GUARANÍES TRESCIENTOS CINCUENTA MILLONES)***

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

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

El pago será realizado luego de la entrega de los servicios a satisfacción del SENAVE; con recursos Institucionales (FF-30). Para el pago, el proveedor deberá presentar una solicitud de pago por escrito acompañado la factura correspondiente.

El pago será efectivizado dentro de los 60 días calendario contados a partir de de la fecha de presentación de la solicitud respectiva

Del monto total facturado, serán pasibles las retenciones correspondientes al Impuesto a la Renta y al Impuesto al Valor Agregado, según lo establecido por las disposiciones legales de la República del Paraguay.

Así mismo, independientemente de estas retenciones impositivas, se aplicará una Retención equivalente al 0,4% sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en concepto de "Contribución" de conformidad a lo dispuesto por el Art. 41 de la Ley 3439/07 "Que modifica la Ley Nº 2051/03 De Contrataciones Públicas y establece la carta orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas".

Todos los pagos se efectuarán en Guaraníes.

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 LOS SERVICIOS.

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas
	Provisión de Almuerzo y/o Cena	
1	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre)	(Plato de Entrada y/o plato principal y/o postre)(Por persona) incluye A) Plato de Entrada: hierbas variadas con cima de pollo. B) Plato Principal: carne vacuna (lomito) a la pimienta suave con papas a la crema y/o cerdo a la mostaza y/o milanesa de carne vacuna a la napolitana C) Postre: Mouse de dulce de leche, helados.(por persona)
2	Provisión de Carne Asada	Provisión de Carne Asada (por persona)
3	Provisión de Ensaladas	Provisión de Ensaladas mixta ,primavera, de arroz y rusa(por persona)
4	Servicio de festival de pastas	Ñoquis: de papa y de espinacas, Ravioles: de ricotta, carne, pollo, espinaca y ricotta, canelones, Lasagna: de carne, de jamón y queso, de verduras, de mariscos Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, caruso Tallarines: a la carbonara con salsa blanca o salsa de carne (por persona)
5	Provisión de chipa guazú o sopa	Provisión de chipa guazú (por asadera grande)
6	Provisión de chipa guazú/o sopa	Provisión de sopa (por asadera grande)
7	Provisión de Buffet comida caliente	Buffet variado de comida caliente: Opciones • Pollo al horno con ensalada • Ravioles de (verduras, carne, pollo, 4 quesos o ricotta) al tuco. • Milanesa de pollo o carne con ensalada alemana, o arroz o puré de papas. • Ñoquis con salsa (por persona)
8	Provisión de Buffet comida caliente	Sandwichitos de palmito y jamón, empanaditas de hojaldre de carne, patitas de pollo con salsita golf, milanesitas de carne y pollo con salsita mostaza, romanitas de pollo, arrolladitos de hojaldre de jamón y queso, lomo de cerdo fileteado con salsa demiglase. .(por persona)
9	Provisión de Buffet comida fría	Daditos de pollo al mburucuya, bastoncitos de lomito a las tres pimientas, raviolitos de pollo con salsa aurora, sorrentinos con salsa 4 quesos, capelettis de ricotta y espinaca, strogonoff de lomito, mini caneloncitos de choclo.(por persona)
	Provisión de Coffee Break (Desayuno, media mañana y merienda)	
10	Provisión de Bocaditos Salados	Bocaditos salados por 100 unidades de las siguientes variedades: Milanesitas, croquetas, empanadas varios gustos, sándwiches varios gustos, tartas varios gustos, sopas, chipa guazú, etc.

SERVICIOS GASTRONÓMICOS San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

11	Provisión de Bocaditos Dulces	Bocaditos Dulces por 100 unidades de las siguientes variedades: Galletitas, Alfajores, Media lunas, Pastafloras, Masitas etc.
12	Provisión de Cocido Negro	Cocido Negro, en unidad de termo de un litro que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales y mezcladores.
13	Provisión de cocido con leche	Cocido Con leche, en unidad de termo de un litro que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales y mezcladores.
14	Provisión de Café c/ leche	Café Con leche, en unidad de termo de un litro que mantenga la temperatura, a ser servidos en reuniones Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales y mezcladores.
15	Provisión de Café negro	Café Negro, en unidad de termo de un litro que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales y mezcladores.
	Alquileres Varios para Eventos	
16	Provisión de toldos	Provisión de Toldo 8 metros x 8 metros Colocados en lugar a confirmar según necesidad del Evento.
17	Provisión de sillas o sillones	Sillas metálicas con medio forro
18	Provisión de sillas o sillones	Sillas De plástico resistente
19	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Servilletas de tela hasta 850 (ochocientos cincuenta) personas
20	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Servilletas de papel (paquete de 50 unidades)
21	Provisión de Cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850 (ochocientos cincuenta) tenedor.
22	Provisión de Cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850 (ochocientos cincuenta) cuchillo.
23	Provisión de cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850 (ochocientos cincuenta) cuchara
24	Provisión de cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850 (ochocientos cincuenta) tenedor para postre.
25	Provisión de cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850 (ochocientos cincuenta) cucharita para postre.
26	Provisión de Vasos	Vasos De vidrio de 250 cc de capacidad como mínimo, para 850 (ochocientos cincuenta) personas.
27	Provisión de copas	Copas de vidrios para agua variados tamaños. p/ 850 personas
28	Provisión de Vasos	Vasos de plástico resistente para café o cocido paquetes de 100 unidades
29	Provisión de Platos	Platos De porcelana, playos y hondos para 850 (ochocientos cincuenta) personas
30	Provisión de Platos	Platos para comidas de entrada de porcelana, playos y hondos para 850 (ochocientos cincuenta) personas.
31	Provisión de Platos	Platos para postre De porcelana, playos para 850 (ochocientos cincuenta) personas.
32	Provisión de Bandeja y Fuente.	Bandeja para mozo, de acero inoxidable
33	Provisión de calentador para pasta o bufetera	Calentador de pastas estructura de acero inoxidable
34	Servicios de mozo	Servicios de mozo, durante 5 horas aproximadamente
35	Servicio de cocinero/a	Servicios de cocinero, durante 5 horas aproximadamente
36	Provisión de Tablón	Plegadizas de madera con estructura metálica. Para 10 personas Con caballete de metal
37	Provisión de Mesa	Provisión de Mesa redonda Para 8 personas
38	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de pollerón, de color blanco para tablón.
39	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de manteles, de color blanco para tablón.
40	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y	Provisión de cubremanteles de color blanco para tablón.

Ing. Agr. M.Sc. OSCAR CABRERA MILLER
Presidente - SENAVE

SERVICIOS GASTRONOMICOS
San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

	servilletas	
41	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de manteles, de color blanco para mesa redonda para 8 personas.
42	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de cubremanteles de color blanco para mesa redonda para 8 personas.
43	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de Pollerón para mesa redonda para 8 personas
44	Provisión de tacho	De aluminio, Capacidad mínima: 50 litros aproximadamente. Capacidad máxima: 100 litros aproximadamente.
45	Sala de reunión o banquete	Salón para evento con capacidad aproximada de 100 a 700 personas, con acondicionadores de aire, conexión eléctrica para computadoras con prolongadores y fichas trifásicas.
46	Servicio de Coordinador/a de Eventos	Servicio de coordinación
47	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	Equipos de amplificación de sonido con parlantes y dos micrófonos inalámbricos como mínimo, proyectores con pedestal para presentaciones.
48	Provisión de tarima	Tarima 6 x 4 mts. aproximadamente
49	Servicio de decoración.	Servicio de decoración acorde al tamaño del local, y decoración de las mesas.
50	Servicio de decoración	Servicio de decoración de las mesas, con arreglos florales o centros de mesas artesanales.

Plan de Entrega (Servicios)

La solicitud de prestación del servicio será mediante Orden de Servicio debidamente extendida por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas, 24 horas antes del evento. El plazo será computado desde la recepción de la Orden de Servicio por parte del oferente adjudicado.

- Los servicios deberán estar culminados y/o entregados para cada evento a llevarse a cabo en cualquiera de los lugares indicados, como mínimo (2) dos horas antes del inicio del mismo. El plazo mencionado precedentemente se refiere al servicio alimenticio en general, para los demás casos se fijarán de acuerdo al evento.

- El Proveedor deberá transportar los productos y/o servicios, en vehículos adecuados (refrigerados, amplia capacidad peso etc.), y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales y alimentos a fin de garantizar la buena calidad y salubridad de los mismos

- El proveedor deberá cubrir todos los gastos de traslado y acceso a eventos que lo requieran.

- Los servicios podrán ser requeridos desde la firma del contrato por un periodo de 12 (doce) meses.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo de la Dirección Administrativa, quienes en caso de incumplimiento de las condiciones establecidas para la ejecución, deberán comunicar a la Dirección de Contrataciones, a fin de aplicar lo dispuesto en el punto 10 de este contrato.

9. FORMA Y TÉRMINOS 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% del monto total del contrato y extendida hasta 30 días posteriores al vencimiento del presente 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, la cual establece que el SENAVE aplicara, el valor de las multas será de 0,5% (cero coma cinco por ciento) del valor del servicio en demora por cada día hábil de atraso.

Llegado al monto equivalente de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contrato de conformidad al Artículo 50 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 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 28 días del mes de Abril de 2017.-

NESTOR ANTONIO GONZALEZ ORTIZ
PROPIETARIO
PROVEEDOR

SERVICIOS GASTRONOMICOS
San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

ING. AGR. ÓSCAR ESTEBAN CABRERA NARVÁEZ
PRESIDENTE - SENAVE
CONTRATANTE