CONTRATO Nº 75/14

LCO Nº 13/14 para la *"SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS"*

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. FRANCISCO REGIS MERELES MACIEL**, con Cédula de Identidad N° 1.195.453, denominado en adelante, el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **NEGRA MANCHINI EVENTOS** domiciliada en calle Avd. Mariscal López 107 e/ Pitiantuta, Asunción - República del Paraguay, con Nº de Teléfono (021) 207.104 y RUC Nº 219363-9, representada en este acto por **YOLANDA MANCHINI OLIVERA**, con Cédula de Identidad N° 219.363, en su carácter de Propietaria, denominada en adelante el **PROVEEDOR**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "**CONTRATO PARA *SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS*** ", 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 la CONTRATANTE y el PROVEEDOR, las partes con relación a la **Licitación por Concurso de Oferta Nº 13/2014 *"SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS"*.**

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 diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

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

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2014	*1*	*1*	*0*	*0*	*280*	*30*	*1*	*99*	*50.000.000*
2014	*2*	*1*	*1*	*0*	*280*	*30*	*1*	*99*	*50.000.000*

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el **ID Nº 273.291**.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Licitación por Concurso de Oferta N° 13/14, convocado por la *Dirección de Contrataciones*. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N° 1050 de fecha 04 de diciembre de 2014.-

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

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (IVA Incluido)	Precio Total (IVA Incluido)
Provisión de Almuerzo y/o Cena						
1	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre)	kilo	1	evento	75.000	75.000
2	Provisión de Carne Asada	kilo	1	evento	45.000	45.000
3	Provisión de Ensaladas	kilo	1	evento	15.000	15.000
4	Servicio de festival de pastas	unid.	1	evento	45.000	45.000
5	Provisión de chipa guazú o sopa	unid.	1	evento	30.000	30.000
6	Provisión de panificados	unid.	1	evento	3.000	3.000
7	Provisión de Postres Varios	unid.	1	evento	10.000	10.000
8	Provisión de Buffet comida caliente	kilo	1	evento	65.000	65.000
9	Provisión de Buffet comida fría	kilo	1	evento	65.000	65.000
10	Provisión de Buffet comida caliente	unid.	1	evento	65.000	65.000
11	Provisión de Buffet comida fría	unid.	1	evento	65.000	65.000
12	Provisión de hielo en cubo	kilo	1	bolsas de 3 kg	8.000	8.000
13	Provisión de hielo en cubo	kilo	1	bolsas de 20 kg	27.000	27.000
Provisión de Coffee Break (Desayuno, media mañana y merienda)						
14	Provisión de Bocaditos Salados	unid.	1	paquete de 100 unidades	250.000	250.000
15	Provisión de Bocaditos Dulces	unid.	1	paquete de 100 unidades	180.000	180.000
16	Provisión de chipa	Kilo	1	paquete de ½ kilogramo	25.000	25.000
17	Provisión de Azúcar o edulcorantes	Kilo	1	bolsas de 1 kg	10.000	10.000
18	Provisión de Leche	Litro	1	cartón 1 kg	10.000	10.000
19	Provisión de Leche	Litro	1	cartón 1 kg	10.000	10.000
20	Provisión de Cocido Negro	Litro	1	termo	18.000	18.000
21	Provisión de cocido con leche	Litro	1	termo	18.000	18.000

22	Provisión de Te	unid.	1	caja	8.000	8.000
23	Provisión de Café negro	Litro	1	termo	18.000	18.000
24	Provisión de Café c/ leche	Litro	1	termo	18.000	18.000
Provisión de Bebidas Varias						
25	Provisión de Agua Mineral c/ gas	unid.	1	pack de 12 uni de 500cc	42.000	42.000
26	Provisión de Agua Mineral s/ gas	unid.	1	pack de 12 uni de 500cc	42.000	42.000
27	Provisión de Bebidas Varias	unid.	1	botella de 500 cc	6.000	6.000
28	Provisión de Bebidas Varias	unid.	1	botella de 2 lts. y 1/4	13.000	13.000
29	Provisión de Bebidas Varias	unid.	1	botella de 2 lts.	13.000	13.000
Alquileres Varios para Eventos						
30	Provisión de toldos	unid.	1	unid.	100.000	100.000
31	Provisión de sillas o sillones	unid.	1	unid.	5.000	5.000
32	Provisión de sillas o sillones	unid.	1	unid.	2.000	2.000
33	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	unid.	1	unid.	1.500	1.500
34	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	unid.	1	unid.	5.000	5.000
35	Provisión de Cubiertos	unid.	1	unid.	5.000	5.000
36	Provisión de Vasos	unid.	1	unid.	1.000	1.000
37	Provisión de copas	unid.	1	unid.	2.000	2.000
38	Provisión de Platos	unid.	1	unid.	1.000	1.000
39	Provisión de Platos	unid.	1	unid.	1.000	1.000
40	Provisión de Platos	unid.	1	unid.	1.000	1.000
41	Provisión de Bandeja y Fuente.	unid.	1	unid.	5.000	5.000
42	Provisión de calentador para pasta o bufetera	unid.	1	unid.	1.000	1.000
43	Servicios de mozo	unid.	1	unid.	150.000	150.000
44	Servicio de cocinero/a	unid.	1	unid.	50.000	50.000
45	Provisión de Tablón	unid.	1	unid.	15.000	15.000

46	Provisión de Mesa	unid.	1	unid.	10.000	10.000
47	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	unid.	1	unid.	15.000	15.000
48	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	unid.	1	unid.	10.000	10.000
49	Provisión de tacho	unid.	1	unid.	10.000	10.000
50	Alquiler de salón	unid.	1	unid.	300.000	300.000
51	Servicio de Coordinador/a de Eventos	unid.	1	unid.	4.800	4.800
52	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	unid.	1	unid.	500.000	500.000
53	Provisión de tarima	unid.	1	unid.	100.000	100.000
54	Servicio de decoración	unid.	1	unid.	100.000	100.000
55	Servicio de decoración	unid.	1	unid.	100.000	100.000
					TOTAL	**2.694.300**

EL MONTO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ASCIENDE A LA SUMA DE ***GUARANÍES DOS MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS (GS 2.694.300) IVA INCLUIDO*** *SUJETA A PROBACIÓN DE LA PARTIDA PRESUPUESTARIA CORRESPONDIENTE.*

MONTO MÍNIMO GS. 150.000.000 (GUARANIES CIENTO CINCUENTA MILLONES) IVA INCLUIDO.
MONTO MÁXIMO GS. 300.000.000 (GUARANIES TRESCIENTOS MILLONES) IVA INCLUIDO.

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

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los 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 de 12 (doce) meses a partir de la firma del presente Contrato.-

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 del Pliego de Bases y Condiciones en la siguiente dirección; Humaitá nº 145 Edificio Planeta I Planta Baja, Dpto. de Adquisiciones y Suministros. Según se detalla a continuación.

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.
2	Provisión de Carne Asada	Provisión de Carne Asada (por kilo)
3	Provisión de Ensaladas	Provisión de Ensaladas mixta ,primavera, de arroz y rusa(por kilo
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 o sopa (por asadera grande)
6	Provisión de panificados	Provisión de pan chip (paquetes de 12 unidades)
7	Provisión de Postres Varios	Provisión de postres: Ensaladas de frutas, pie de limón, tarta de frutas, arroz con leche, torta de chocolate, limón, durazno, frutilla Pave de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno Flan (por persona) .
8	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 kilo)
9	Provisión de Buffet comida fría	Provisión de Buffet comida fría (por kilo)
10	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)
11	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)
12	Provisión de hielo en cubo	Hielo picado en bolsas de 3 kg.
13	Provisión de hielo en cubo	Provisión de hielo en cubo (bolsa 20 kilos)
Provisión de Coffee Break (Desayuno, media mañana y merienda)		
14	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.
15	Provisión de Bocaditos Dulces	Bocaditos Dulces por 100 unidades de las siguientes variedades: Galletitas, Alfajores, Media lunas, Pastafloras, Masitas etc.

16	Provisión de chipa	Chipa Por 1/2 kilo, para servir en reuniones
17	Provisión de Azúcar o edulcorantes	Azúcar Blanca refinada en paquete de 1 kilo
18	Provisión de Leche	Leche descremada de 1litro envase descartable en cartón larga vida
19	Provisión de Leche	Leche entera de 1litro envase descartable en cartón larga vida
20	Provisión de Cocido Negro	Cocido Negro, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales.
21	Provisión de cocido con leche	Cocido Con leche, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales
22	Provisión de Te	Caja de 10 sobres aprox.
23	Provisión de Café negro	Café Negro, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales
24	Provisión de Café c/ leche	Café Con leche, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales.
	Provisión de Bebidas Varias	
25	Provisión de Agua Mineral c/ gas	Agua mineral pack de 12 unid de 500 cc
26	Provisión de Agua Mineral s/ gas	Agua mineral pack de 12 unidades de 500 cc sin gas
27	Provisión de Bebidas Varias	Provisión de Gaseosa de 500 cc. Gustos variados
28	Provisión de Bebidas Varias	Gaseosas Normales en botellas descartables de 350 cc. Gustos variados
29	Provisión de Bebidas Varias	Gaseosas Normales en botellas descartables de 2 lts. Gustos variados
	Alquileres Varios para Eventos	
30	Provisión de toldos	Provisión de Toldo 8 metros x 8 metros Colocados en lugar a confirmar según necesidad del Evento.
31	Provisión de sillas o sillones	Sillas metálicas con medio forro
32	Provisión de sillas o sillones	Sillas De plástico resistente
33	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Servilletas de tela hasta500(quinientas) personas
34	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Servilletas de papel (paquete de 50 unidades
35	Provisión de Cubiertos	Componentes: de acero inoxidable tenedor, cuchara, cuchillo y cucharita, tenedor de postre, cuchillo de postre para 500 (quinientas) personas
36	Provisión de Vasos	Vasos De vidrio de 250 cc de capacidad como mínimo, para 500 (quinientas) personas
37	Provisión de copas	Copas de vidrios variados tamaños. P/ 500 personas
38	Provisión de Platos	Platos De porcelana, playos y hondos para 500 (quinientas) personas

39	Provisión de Platos	Platos para comidas de entrada De porcelana, playos y hondos para 500 (quinientas) personas
40	Provisión de Platos	Platos para postre De porcelana, playos para 500 (quinientas) personas
41	Provisión de Bandeja y Fuente.	Bandeja para mozo, de acero inoxidable
42	Provisión de calentador para pasta o bufetera	Calentador de pastas estructura de acero inoxidable
43	Servicios de mozo	Servicios de mozo, durante 5 horas aproximadamente
44	Servicio de cocinero/a	Servicios de cocinero, durante 5 horas aproximadamente
45	Provisión de Tablón	Plegadizas de madera con estructura metálica. Para 10 personas Con caballete de metal
46	Provisión de Mesa	Provisión de Mesa redonda Para 8 personas
47	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Para tablón, pollerón de color blanco.
48	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Pollerón para mesa redonda para 8 personas
49	Provisión de tacho	De aluminio, Capacidad mínima: 50 litros aproximadamente. Capacidad máxima: 100 litros aproximadamente
50	Alquiler de salón	Salón para evento con capacidad aproximada de 100 a 500 personas, con acondicionadores de aire, conexión eléctrica para computadoras con prolongadores y fichas trifásicas.
51	Servicio de Coordinador/a de Eventos	Servicio de coordinación
52	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.
53	Provisión de tarima	Tarima 6 x 4 mts. Aproximadamente
54	Servicio de decoración	Servicio de decoración acorde al tamaño del local, y decoración de las mesas
55	Servicio de decoración	Servicio de decoración de las mesas, con arreglos florales o centros de mesas.

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.

- 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.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS PRESIDENCIA SENAVE

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la Dirección Administrativa, quien en caso de incumplimiento de las condiciones establecidas para la ejecución, deberá 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 su liberación tendrá lugar 30 días posteriores al vencimiento del mismo.

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, por cada hora de atraso, una multa equivalente al 0,5% (cero coma cinco por ciento) del total del bien o servicio no provisto. 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 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, a los 09 días del mes de diciembre de 2014.-

YOLANDA MANCHINI OLIVERA
PROPIETARIA - NEGRA MANCHINI EVENTOS
PROVEEDOR

Negra Manchini

ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES MACIEL
PRESIDENTE-SENAVE
CONTRATANTE