CONTRATO Nº 03/2019

LLAMADO A CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 02/2019 "SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS", CON ID N° 359561

Entre el **INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATEGICOS**, domiciliado en Avda. Mcal. López esq. 22 de Setiembre, República del Paraguay, representados para este acto por el Señor Director General Interino **GRAL BRIG PATRICIO LUIS CACERES DOLDAN**, con Cédula de Identidad Civil N.º 838.698, denominado en adelante el CONTRATANTE, por una parte, y por la otra, la firma **SOLUCIONES GASTRONÓMICAS DE PATRICIA TORREANI,** con RUC N° 2.298.779-7 domiciliado en Tcnel Ayala Velázquez y Cap. Brizuela N° 394 Asunción – República del Paraguay, representada para este acto por el Señora **PATRICIA EVANGELINA TORREANI VERGARA, con Cédula de Identidad Civil Nº 2.298.779**, denominado en adelante la CONTRATISTA, denominados en conjunto "LAS PARTES", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

Constituye el objeto del presente Contrato, establecer las obligaciones y los derechos de las partes contratantes con relación al LLAMADO CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 02/2019 "SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS", CON ID N° 359561

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) La Carta de Invitación y 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;
(g) Orden de Compra/Servicio.

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

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

3.1. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto en el Subgrupo 280 OTROS SERVICIOS EN GENERAL, incluido en el Presupuesto General de la Nación.

Soluciones Gastronómicas
de Patricia Torreani
RUC: 2.298.779-7

INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS
DIRECCIÓN GENERAL

3.2. Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con ID Nº 359561, para el ejercicio fiscal 2019.

3.3. Condiciones de pago: A Crédito, el pago se realizará dentro de los 60 (sesenta) días posteriores a la presentación de la solicitud correspondiente, de conformidad al Plan de Caja y a los Fondos efectivamente transferidos por el Ministerio de Hacienda.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

4.1 El presente contrato es el resultado del procedimiento llamado CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 02/2019 "SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS", convocado por la Dirección de Contratación de Bienes y Servicios del **INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATEGICOS**. La adjudicación fue realizada por Resolución Administrativa Nº 21/2019.

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

			SOLUCIONES GASTRONÓMICAS DE PATRICIA TORREANI			
Nº Orden	**Código del Catálogo**	**Especificaciones Técnicas - Servicio de Catering**	**Unidad de Medida**	**Presentación**	**Precio Unitario (Iva Incluido)**	**Precio Total (Iva Incluido)**
1	90101603-001	Servicio: Carne a la parrilla (costilla – vacío/según elección pollo) Deberá incluir plato de entrada variedad de chorizos, sopa paraguaya. Guarnición a elección: 1) Especial (arroz o panaché/sofrito de verduras o jardinera) o 2) Variedad de ensaladas (presentar hasta 4 tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde). - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir (bandejas desechables o acero inoxidable) acompañar con pinzas, tenedores y cucharas para servir. - En el caso de las ensaladas deberá presentar en bandejas envueltas en papel film. Ensaladas (hasta 4 variedades según elección: papa, arroz, rusa, poroto, verde). Incluye bufetera; Cotizar por 50 personas.	Unidad	Evento	2.100.000	2.100.000

Soluciones Gastronómicas
de Patricia Torreani
RUC: 2.298.779-7

INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCIÓN GENERAL

2	90101603 -001	Servicio - Festival de Pastas: según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. 1) Ravioles (elección: verdura, pollo, carne) 2) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) 3) Ñoquis con salsa roja 4) Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso) 5) Fideo Espagueti (solo o al pesto) Deberá incluir plato de entrada choricitos al vino o albondiguitas en salsa, según elección acompañar con sopa paraguaya. - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. Incluye bufetera; Cotizar por 50 personas.	Unidad	Evento	2.100.000	2.100.000
3	90101603 -001	1) Medallones de Lomito en salsa madera. 2) Papa a la crema 3) Suprema de pollo 4) Fideo espagueti (sólo o al pesto) Deberá incluir plato de entrada choricitos al vino o albondiguitas en salsa, según elección acompañar con sopa paraguaya. - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. Incluye bufetera; Cotizar por 50 personas.	Unidad	Evento	2.100.000	2.100.000
4	90101603 -001	1) Strogonoff de pollo. 2) Strogonoff de carne. 3) Choricitos al Vino. 4) Albondiguitas de carne Vacuna. 5) Arroz blanco. - Adicionar panificados (pancitos tipo chips) - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas calentadores y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. Incluye bufetera; Cotizar por 50 personas.	Unidad	Evento	2.100.000	2.100.000
5	90101603 -039	Sándwich de miga de verdura simple o sándwich de verdura especial o sándwich de miga de jamón y queso (pan integral o pan blanco). Sándwich de milanesa o lomito. Empanadas de jamón y queso, carne, pollo y choclo. Cocido o. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	12.000	12.000
6	90101603 -999	Caldos: gallina, puchero de carne de res o pollo, soyo, poroto, lenteja, vori vori (blanco, carne de res o carne de pollo), sopa de verduras. - Adicionar pan, mandioca, batata, sopa paraguaya, tortilla o ensalada, según plato a servir. Limón. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	27.000	27.000
7	90101603 -999	Seco: Guiso de arroz o fideo con carne de res o pollo, tallarín de carne de res o pollo, milanesa o bife a la plancha con ensalada verde. - Adicionar pan, mandioca, batata o ensalada verde, según plato a servir. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	27.000	27.000
8	90101603 -999	Preparados al horno (tartas – terrinas – tortillón de papas – papa a la crema gratinadas - pan de carne u otros) servidos según el tipo con guarnición de arroz o papa o ensalada verde. Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	27.000	27.000

Soluciones Gastronómicas
de Patricia Torreani
RUC: 2.298.779-7

INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS
DIRECCIÓN GENERAL

9	90101603 -999	OPCIÓN 1: Carne de res o pollo preparados al horno, Pollo grillé, milanesas de carne o pollo, marinera de carne, bife cougua con huevo; servidos según el tipo con guarnición de arroz, papas a la crema gratinada al horno, puré de papas, ensalada rusa o alemana o poroto. OPCIÓN 2: Bife a caballo al plato acompañados con arroz quesú o ensalada verde, Chosui de carne de res o pollo con verduras; acompañados según plato a servir con arroz quesú o fideo o ensalada verde. OPCIÓN 3: Variedad de pastas – lasaña, ñoquis, canelones, ravioles. - Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limón. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	27.000	27.000
10	90101603 -026	Hasta 4 variedades según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde. Cotizar por bandeja circular de 30 a 50cm de diámetro.	Unidad	Evento	30.000	30.000
11	90101603 -018	Cocido negro en vaso descartable (capacidad 100-180 ml), endulzado. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	2.500	2.500
12	90101603 -019	Cocido con leche en vaso descartable (capacidad 100-180 ml), endulzado. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	2.500	2.500
13	90101603 -022	Café negro en vaso descartable (capacidad 100-180 ml), endulzado. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	2.500	2.500
14	90101603 -023	Café con leche en vaso descartable (capacidad 100-180 ml), endulzado. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	2.500	2.500
15	90101603 -998	Café o cocido negro en vaso descartable (capacidad 100-180 ml), endulzado 1 sándwich de jamón y queso. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	10.000	10.000
16	90101603 -998	Café o cocido con leche en vaso descartable (capacidad 100-180 ml), endulzado 1 sándwich de jamón y queso. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	10.000	10.000
17	90101603 -998	Mixto caliente (pan blanco o pan integral) o sándwich primavera con fiambre y verduras o villaroel de huevo - carne de res y pollo). Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	8.000	8.000
18	90101603 -998	Empanada frita - horno (napolitana, carne, pollo, jamón y queso, choclo) o chaparrita con jamón y queso o porción de sopa paraguaya, chipa guazú o porción de sopa so 'o. Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	4.500	4.500
19	90101603 -998	Sándwich de miga de verdura simple o sándwich de verdura especial o sándwich de miga de jamón y queso (pan integral o pan blanco). Cotizar por 01 persona.	Unidad	Evento	5.000	5.000
20	90101603 -003	Sabor a elección de la convocante. Variedad de bocaditos: sándwichitos de miga - salvado (verduras o jamón y queso), tortuguitas–carne fría, pionono con jamón y queso o verduras, tartaletas de queso, jamón y queso, empanaditas al horno o fritas (vacuna, pollo, jamón y queso), milanesitas, croquetitas (vacuna y pollo), bombas de queso, Sándwich Tortuguita de milanesa, patitas de pollo en bandejas de 100 unidades. Servir en bandejas de acero inoxidable.	Unidad	Evento	200.000	200.000
21	90101603 -003	Sabor a elección de la convocante. Variedad de bocaditos: CANAPES en bandejas de 100 unidades. Servir en bandejas de acero inoxidables.	Unidad	Evento	250.000	250.000

Soluciones Gastronómicas
de Patricia Torreani
RUC: 2.298.779-7

INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS
DIRECCIÓN GENERAL

22	90101603 -004	Sabor a elección del convocante, variedad de bocaditos dulces: masas, medialuna, alfajor, pastafrola, pionono, masitas surtidas a convenir, en bandejas de 100 unidades.	Unidad	Evento	120.000	120.000
23	90101603 -9996	Tipo desayuno Servicio: incluye mínimo dos termos/litro de café negro, mínimo un termo/litro de leche.- Incluir en el costo: vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue. La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón, cerámica, porcelana o acero inoxidable).	Unidad	Evento	90.000	90.000
24	90101603 -022	1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	Unidad	Evento	16.000	16.000
25	90101603 -023	1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	Unidad	Evento	18.000	18.000
26	90101603 -018	1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	Unidad	Evento	16.000	16.000
27	90101603 -019	1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	Unidad	Evento	18.000	18.000
28	90101603 -037	Provisión de Sopa (En bandeja de 50 x 30 cm).	Unidad	Evento	50.000	50.000
29	90101603 -007	Torta Decorada, diseño a convenir. Cotizar por kilo.	Unidad	Evento	45.000	45.000
Monto Total IVA Incluido					**9.420.500**	**9.420.500**

*Monto mínimo 20.000.000 Gs.
*Monto máximo 40.000.000 Gs.

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de Gs. 20.000.000 (Guaraníes veinte millones) y el monto máximo es de Gs. 40.000.0000 (Guaraníes cuarenta millones)

El Proveedor se compromete a proveer los bienes y/o servicios al Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad en todo respecto con las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los Bienes y/o Servicios 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

6.1 El plazo de vigencia de este Contrato es desde la firma del mismo hasta el 31 de diciembre de 2019.

Soluciones Gastronómicas
de Patricia Torreani
RUC: 2.298.779-7

INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS
DIRECCIÓN GENERAL

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA

02(dos) días corridos a partir de la recepción de la orden de servicio expedida por la Convocante. En los locales que designe la convocante.

Pudiendo ser:

a. Instituto de Altos Estudios Estratégicos - Dirección, Avda. Mcal. López y 22 de Setiembre. 4° Piso Bloque "B", y

b. Banco Central del Paraguay.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración del contrato estará a cargo de: DIRECCION ADMINISTRATIVA DEL INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (Art. 37 g, Ley N° 2051).

La CONTRATISTA presentará una Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto del cinco por ciento (5%) del valor total máximo del Contrato, extendida a la orden del INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATEGICOS, de conformidad al formulario de "GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO". La misma deberá presentar a la Dirección General de Administración y Finanzas del INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATEGICOS, dentro del plazo máximo de diez (10) días calendarios siguientes a la firma del Contrato.

OBSERVACIÓN: SI LA MODALIDAD DE LLAMADO CORRESPONDE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA, SE APLICARÁ EL ARTÍCULO 6º DEL DECRETO P.E. Nº 4008/10.

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.º 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.º 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.º 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

Soluciones Gastronómicas
de Patricia Torreani
RUC: 2.298.779-7

INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS
DIRECCIÓN GENERAL

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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° 2051/03 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 la parte ejecutada del contrato.

14. REAJUSTES

El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales, siempre y cuando haya una variación sustancial de precios en la economía nacional reflejada en el índice de precios de consumo publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo. No tendrá efecto retroactivo respecto a los bienes proveídos antes de la verificación del reajuste. El pedido de reajuste deberá ser presentado al momento de la entrega de los bienes. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

Pr = P x IPC1

IPC0

Dónde:

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 de

Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

El pedido de reajuste deberá ser presentado durante el plazo de vigencia

del contrato.

No se reconocerán reajustes de precio si el servicio se encuentra atrasado respecto al cronograma de entrega aprobado.

Condiciones para el reajuste de precios:

Observación:

Los reajustes deberán ser solicitados por escrito al INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS, por la Contratista. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de prestación de servicios aprobado. El reajuste

Soluciones Gastronómicas
de Patricia Torreani
RUC: 2.298.779-7

INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS
DIRECCIÓN GENERAL

tendrá aplicación sobre los servicios prestados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa resolución de la máxima autoridad del INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS.

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 04 días del mes de Junio de 2019.

Soluciones Gastronómicas
de Patricia Torreani
RUC: 2.298.779-7

PATRICIA EVANGELINA TORREANI VERGARA
C.I. Nº 2.298.779
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS
Contratista

INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS ESTRATÉGICOS
DIRECCIÓN GENERAL

GRAL BRIG PATRICIO LUIS CACERES DOLDAN
C.I. Nº 838.698
DIRECTOR GENERAL INTERINO DEL IAEE
Contratante