CONTRATO N°36/2019

Entre el **MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO**, domiciliada en la Avda. Mcal. López Nº 3.333 e/ Salaskin y Dr. Weiss, República del Paraguay, representado para este acto por el **Señor JULIO CESAR VERA ARMOA**, con Cédula de Identidad N° 2.008.844 por la Dirección General de Administración y Finanzas y la **Señora HIPÓLITA RAMONA GONZÁLEZ SANCHEZ,** con Cedula de Identidad Nº 453.872 por la Dirección Administrativa, autorizados para suscribir el presente Contrato por Resolución Ministerial Nº 1158/2019 de fecha 27 de septiembre de 2019 denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma **INFLIGHT CATERING DE NORA VIVIANA FUENTES SA** con R.U.C. N° 1684979 -5, domiciliada en la calle 25 de mayo 1060 esquina pasaje molas de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por la **Señora NORA VIVIANA FUENTES SA,** con cedula de identidad 1.684.979, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "**CONTRATO DE SERVICIO DE LOGISTICA PARA EVENTOS**", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones::

1. OBJETO.

El presente contrato se refiere al Servicio de Logística para Eventos, que será suministrado por el proveedor y cumplirá con las Especificaciones Técnicas detalladas en las bases y condiciones y en el presente contrato

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 y modificaciones;
c) Las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
d) Los datos cargados en el SICP;
e) La oferta del proveedor;
f) La Resolución de Adjudicación del Contrato emitida por la convocante y su respectiva notificación;
g) Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los mismos, la prioridad de los mismos será 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° 362.616.

La validez de la contratación en cuanto a los compromisos del Ejercicio 2020 quedarán sujetos a la aprobación de la partida presupuestaria de dicho Ejercicio. La no aprobación será causal de recisión del contrato no imputable al Ministerio de Industria y Comercio.

C.P. HIPOLITA R. GONZALEZ S.
DIRECTORA
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

C.P. JULIO C. VERA ARMOA
Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

INFLIGHT catering

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de **Contratación Directa Nº 10/2019**, convocado por el Ministerio de Industria y Comercio La adjudicación fue realizada según acto administrativo N° 1158/2019.

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

Ítem	Descripción del Bien y/o prestación del Servicio	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)	Precio Total (IVA incluido)
1	Servicio de Parrilla	UNIDAD	EVENTO	1	55.000	55.000
2	Ensalada mixta	UNIDAD	EVENTO	1	35.000	35.000
3	Ensalada rusa en bandeja de 30x40	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
4	Ensalada de arroz	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
5	Ensalada alemana	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
6	Ensalada de vegetales	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
7	Ensalada de pastas	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
8	Buffet de pastas por persona (incluido pan)	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
9	Buffet comida caliente por persona (Incluido pan)	UNIDAD	EVENTO	1	90.000	90.000
10	Buffet comida fría por persona (Incluido pan)	UNIDAD	EVENTO	1	90.000	90.000
11	Sopa Paraguaya	UNIDAD	EVENTO	1	50.000	50.000
12	Chipa Guazú	UNIDAD	EVENTO	1	50.000	50.000
13	Provisión de Bocaditos Salados Varios	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
14	Provisión de Bocaditos Salados	UNIDAD	EVENTO	1	240.000	240.000
15	Provisión de Bocaditos Dulces	UNIDAD	EVENTO	1	120.000	120.000
16	Provisión de Torta por kilo	UNIDAD	EVENTO	1	55.000	55.000
17	Provisión de Café	UNIDAD	EVENTO	1	25.000	25.000
18	Provisión de Cocido	UNIDAD	EVENTO	1	25.000	25.000
19	Provisión de Cocido	UNIDAD	EVENTO	1	22.000	22.000
20	Servicio de Mozo	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
21	Provisión de Mesa redonda	UNIDAD	EVENTO	1	15.000	15.000
22	Provisión de Tablón	UNIDAD	EVENTO	1	15.000	15.000
23	Provisión de Sillas	UNIDAD	EVENTO	1	3.000	3.000
24	Provisión de Mantel	UNIDAD	EVENTO	1	20.000	20.000
25	Provisión de Mantel	UNIDAD	EVENTO	1	20.000	20.000
26	Provisión de Pollerón	UNIDAD	EVENTO	1	20.000	20.000
27	Provisión de Cubre mantel	UNIDAD	EVENTO	1	15.000	15.000
28	Provisión de Servilletas	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
29	Provisión de Cubiertos (tenedor)	UNIDAD	EVENTO	1	1.000	1.000
30	Provisión de Cubiertos (cuchillo)	UNIDAD	EVENTO	1	1.000	1.000

C.P. HIPOLITA R. GONZALEZ S.
DIRECTORA
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

C.P. JULIO C. VERA ARMOA
Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

INFLIGHT catering

31	Provisión de Cubiertos (cuchara)	UNIDAD	EVENTO	1	1.000	1.000
32	Provisión de Cubiertos (cucharita p/postre)	UNIDAD	EVENTO	1	1.000	1.000
33	Provisión de Tasitas con platitos para café	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
34	Provisión de Platos	UNIDAD	EVENTO	1	1.000	1.000
35	Provisión de Platos	UNIDAD	EVENTO	1	1.000	1.000
36	Provisión de vasos	UNIDAD	EVENTO	1	1.000	1.000
37	Provisión de copas	UNIDAD	EVENTO	1	1.000	1.000
38	Provisión de tacho	UNIDAD	EVENTO	1	5.000	5.000
39	Provisión de champaneras	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
40	Provisión de champaneras	UNIDAD	EVENTO	1	5.000	5.000
41	Provisión de bandeja	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
42	Provisión de vasos	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
43	Toldo	UNIDAD	EVENTO	1	450.000	450.000
44	Toldo	UNIDAD	EVENTO	1	1.000.000	1.000.000
45	Tarimas	UNIDAD	EVENTO	1	50.000	50.000
46	Camineros de alfombra	UNIDAD	EVENTO	1	35.000	35.000
47	Arreglo de flores	UNIDAD	EVENTO	1	210.000	210.000

Monto Mínimo	Gs. 50.000.000.-
Monto Máximo	Gs. 100.000.000.-

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de Guaraníes cincuenta millones.....

El monto máximo del presente contrato asciende a la suma de Guaraníes cien millones.....

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes 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 bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

El compromiso y obligación de pago por parte de Ministerio de Industria y Comercio será por el monto mínimo. En consecuencia, el proveedor no podrá obligar ni reclamar a la Convocante la ejecución del monto máximo obligándose si respecto al monto mínimo pudiendo la Dirección Administrativa continuar con la solicitud de provisión de los servicios o informar por Nota la Liquidación del Contrato en cualquier momento una vez superado el monto mínimo.

Los pagos se realizarán una vez provisto el bien y dentro de los 60 días posteriores a la presentación de la factura por el proveedor.

El oferente deberá dar cumplimiento al Art. 41 de la Ley N° 3439/07 "De Contrataciones Públicas" que establece una contribución sobre contratos suscriptos equivalente al cero punto cuatro por ciento (0.4%) sobre el importe de cada factura o certificado de obra.

C.P. HIPOLITA R. GONZALEZ S.
DIRECTORA
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

C.P. JULIO C. VERA ARMOA
Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

INFLIGHT catering

Para solicitar el pago, el proveedor adjudicado deberá presentar:
Una nota de solicitud pago dirigido a la Dirección General de Administración y Finanzas del Ministerio de Industria y Comercio acompañado de la factura correspondiente debidamente completada, el Certificado de Cumplimiento Tributario al día, el Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social (IPS) al día, y el Formulario FIS – FIP autenticado.

El proveedor deberá emitir y remitir a la Institución, el recibo de cancelación por la transferencia recibida en su cuenta corriente, dentro de los 15 (quince) días hábiles, posterior a la fecha de acreditación.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la suscripción hasta el 31 de diciembre de 2020.

7. ESPECIFICACIONES TECNICAS, PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE LOS BIENES

a) Especificaciones Técnicas

ítems	Descripción	Especificaciones
1	Servicio de Parrilla	Por persona que incluya: una porción de carne de costilla y una porción de vacío y/o tapa cuadril más 2 unidades de chorizos y/o cualquier tipo de embutido
2	Ensalada mixta	En bandeja de 30x40 que incluya: lechuga fresca, rodajas de tomate, rodajas de cebolla
3	Ensalada rusa en bandeja de 30x40	En bandeja de 30x40 que incluya: papa, zanahorias, arvejas
4	Ensalada de arroz	En bandeja de 30x40 que incluya: zanahorias, choclo, arvejas, locote rojo, perejil
5	Ensalada alemana	En bandeja de 30x40 que incluya: papa, cebolla, huevo duro
6	Ensalada de vegetales	En bandeja de 30x40 que incluya: chaucha, tomate, brócoli, coliflor
7	Ensalada de pastas	En bandeja de 30x40 que incluya: tirabuzón en colores con salsa pesto y tomatitos cherry
8	Buffet de pastas por persona (incluido pan)	Por persona que incluya hasta 6 variedades por evento entre las siguientes opciones: ñoquis en salsa rosa, canelones de choclo con salsa bechamel, ravioles de ricota con salsa blanca, ravioles de espinaca con salsa 4 quesos, ravioles de pollo con salsa champiñón, ravioles de jamón y queso con salsa parisién, lasaña de carne vacuna con salsa roja, lasaña de jamón y queso con salsa 4 quesos, sorrentinos en salsa caviar o caruzzo.
9	Buffet comida caliente por persona (Incluido pan)	Que incluya hasta 6 variedades por evento entre las siguientes opciones: peceto en salsa madera, lomito al champiñón, pechuga de pollo en salsa 4 quesos, lomitos a la pimienta, pollo al curry, pollo a la mostaza, papas a la crema, puré de papas, coliflor a la crema, budincitos de espinaca con salsa noissette, arroz a la griega, arroz a la valenciana, strogonof de pollo, strogonof de lomito, budincitos de choclo, surubí grille con salsa, crepes de salmón, pollo sandeman, salmón al limón, salmón con salsa 4 quesos, verduras al vapor
10	Buffet comida fría por persona (Incluido pan)	Por persona que incluya hasta 6 variedades por evento entre las siguientes opciones: pollo a la caponata, vitel toné, carne fría con salsa golf, pechuga de pavo ahumado, ensalada suiza, ensalada panaché,

C.P. HIPOLITA I. GONZALEZ
DIRECTORA
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

INFLIGHT catering

C.P. JULIO C. VERA ARMOA
Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

		ensalada waldorf, ensalada capresse, lomo de cerdo en salsa de alcaparra, torre de salmón, pavo fantasía, papines, crepes, salpicón de aves, lengua a la vinagreta, lengua en salsas.
11	Sopa Paraguaya	(bandeja grande de 50x30cm)
12	Chipa Guazú	(bandeja grande de 50x30cm)
13	Provisión de Bocaditos Salados Varios	Variedades: Sanwichitos de verdura, Sanwichitos de aceituna con queso, Sanwichitos de zanahoria con queso, Sanwichitos de atún, Sanwichitos de jamón y queso, Sanwichitos de palmito, empanaditas de carne, empanaditas de pollo, empanadita de palmito, empanadita de choclo, empanadita de jamón y queso, empanaditas chilenas, patita de pollo, croquetitas de carne, milanesitas de pollo, milanesitas de carne, chip de carne fría, chip de pollo, coxiña, bombitas de queso. La bandeja deberá contar con 100 unidades de bocaditos). **La bandeja deberá contar con 100 unidades de bocaditos)**
14	Provisión de Bocaditos Salados	Al Horno variedades: empanaditas de carne, empanaditas de pollo, empanaditas de jamón y queso, empanaditas de choclo, empanaditas de palmito, empanaditas chilena, tarteletitas de queso, tartelitas de cebolla, tarteletitas de acelga, tarteletita calabaza, tarteletita de pollo, fugaza.**La bandeja deberá contar con 100 unidades de bocaditos)**
15	Provisión de Bocaditos Dulces	Sabores variados **(bandeja de 100 unidades)**
16	Provisión de Torta por kilo	por kilo
17	Provisión de Café	Negro en termos de acero inoxidable de 1 litro.
18	Provisión de Cocido	Negro en termos de acero inoxidable de 1 litro.
19	Provisión de Cocido	Con leche en termos de acero inoxidable de 1 litro.
20	Servicio de Mozo	Servicio de Mozo
21	Provisión de Mesa redonda	De madera para 8 personas con patas de metal plegable.
22	Provisión de Tablón	Rectangulares de madera para 10 personas con patas de metal plegable.
23	Provisión de Sillas	De plástico, color blanco resistente con posa brazos
24	Provisión de Mantel	Para tablón para 10 personas
25	Provisión de Mantel	Para mesa redonda para 8 personas
26	Provisión de Pollerón	Para tablón para 10 personas
27	Provisión de Cubre mantel	para mesa redonda de 8 personas
28	Provisión de Servilletas	De tela

C.P. HIPOLITA R. GONZALEZ S.
DIRECTORA
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

C.P. JULIO C. VERA ARMOA
Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

INFLIGHT catering

29	Provisión de Cubiertos (tenedor)	De metal
30	Provisión de Cubiertos (cuchillo)	De metal
31	Provisión de Cubiertos (cuchara)	De metal
32	Provisión de Cubiertos (cucharita p/postre)	De metal
33	Provisión de Tasitas con platitos para café	De porcelana
34	Provisión de Platos	Playos de porcelana para comidas
35	Provisión de Platos	Hondos de porcelana para comidas
36	Provisión de vasos	De vidrio
37	Provisión de copas	Para bebidas varias de vidrio
38	Provisión de tacho	Tachos para hielo
39	Provisión de champaneras	De acrílico transparente
40	Provisión de champaneras	De acero inoxidable
41	Provisión de bandeja	De acero inoxidable para mozo
42	Provisión de vasos	De plásticos desechables (p/ agua) en paquetes de 100 unidades
43	Toldo	Toldo de tres metros por tres metros con entelado
44	Toldo	Toldo de seis metros por seis metros con entelado
45	Tarimas	costo por metro cuadrado
46	Camineros de alfombra	costo por metro lineal
47	Arreglo de flores	Provisión de arreglos de florales - Centro de mesa y atril, con flores variadas. Con caídas y sin caídas

b) **Plazo, Lugar y condiciones de realización de los servicios.**

La orden de compra y/o servicio será remitida vía mail, fax o en forma personalizada a través de la Dirección Administrativa en los siguientes plazos:

a) Con 6 (seis) horas de anticipación como mínimo para eventos que serán realizados en los locales del Ministerio de industria y Comercio para la provisión e instalación de toldos y equipos refrigerantes.

b) Con 2 (dos) horas de anticipación como mínimo en los casos de provisión de bocaditos, tales como: salados, dulces, clásicos, especiales, café, cocido, similares. Deben incluir sus correspondientes insumos accesorios como: servilletas, vasos, bandejitas, revolvedores para café, azúcar y/o edulcorantes, hielo. La cantidad de cada variedad de bocaditos salados y dulces será indicada por la convocante en la Orden de Compra y/o servicio de acuerdo a cada pedido de provisión.

C.P. HIPOLITA R. GONZALEZ S.
DIRECTORA
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

INFLIGHT catering

C.P. JULIO C. VERA ARMOA
Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

c) Con 4 (cuatro) horas de anticipación como mínimo en los casos de provisión de manteles, cubre manteles, pollerones, servilletas de tela, tablones, mesas redondas, vasos de vidrio, vasos de plástico, copas para bebidas varias, tacitas y platillitos para café, platos playos y hondos para comidas, compotera para postres, cubiertos (tenedor, cuchillo, cuchara y cucharita para postre), bandeja para mozo, tachos para hielo, champaneras y demás menajes y vajillerias que hacen a la prestación del servicio.

En casos excepcionales la Contratante podrá solicitar el servicio fuera del horario establecido.

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; Avda. Mcal Lopez Nº 3333 casi Dr. Weiss.

El Lugar de entrega y/o realización de los servicios es la Oficina Central del Ministerio de Industria y Comercio Avda. Mcal López Nº 3333 casi Dr. Weiss. En el caso de que la convocante requiera podrá solicitar el traslado de los servicios a los lugares definidos por la Convocante en la Orden de Servicio, debiendo los mismos mantener las mismas características respectivas al servicio de logística solicitado.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la Dirección Administrativa.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10 % del monto total del contrato.-

10. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Superado el 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.

INFLIGHT catering

C.P. HIPOLITA R. GONZALEZ S.
DIRECTORA
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

C.P. JULIO C. VERA ARMOA
Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

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 al día 18 mes octubre del año 2019.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Firmado por el Señor JULIO CESAR VERA ARMOA, en nombre de la Contratante.

Firmado por la Señora HIPÓLITA RAMONA GONZÁLEZ SANCHEZ, en nombre de la Contratante.

Firmado por la Señora NORA VIVIANA FUENTES SA, en nombre del Proveedor.

INFLIGHT catering