CONTRATO Nº 22 /2022

CONTRATO DE SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA LA HONORABLE CÁMARA DE SENADORES

Entre la **HONORABLE CÁMARA DE SENADORES**, domiciliada en Rio Jejui esq. Avda. República, Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el Presidente **SENADOR OSCAR R. SALOMÓN F.**, con cédula de identidad N° 488.408, denominada en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma, **ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.,** con R.U.C. N° 80022202-4, domiciliado en la Avda. Luis Maria Argaña y Bruno Guggiari, de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el **SRA. CLAUDIA MARÍA KENT DE ESCOBAR,** con cédula de identidad N° 935.342; denominada en adelante el **CONTRATISTA**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA LA HONORALE CÁMARA DE SENADORES", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO
SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA LA HONORABLE CÁMARA DE SENADORES.

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) Carta de Invitación y; sus Adendas y/o modificaciones;
(c) La oferta del Proveedor;
(d) Los datos consignados en el SICP;
(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.

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° 417.803.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN
El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Contratación Directa N° 26/2022, convocado por la Honorable Cámara de Senadores La adjudicación fue realizada según Informe de Adjudicación de fecha 12 de setiembre de 2022.

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

LOTE 3							
Ítem	**Código de Catalogo**	**Descripción del Bien**	**Unidad**	**Presentación**	**Cantidad**	**Prc. Unit.c/Iva**	**Precio Total**
1	90101603-003	Bocaditos salados (precio x 100)	Unidad	Evento	1	250.000	250.000
2	90101603-004	Bocaditos dulces (precio x kilo)	kg	Evento	1	46.000	46.000
3	90101603-001	Buffet (precio por persona)	Unidad	Evento	1	135.000	135.000
4	90101603-028	Chipitas de maíz y almidón en argollitas (precio x paquete de 250 gr.)	Unidad	Evento	1	15.000	15.000

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de **Gs. 35.000.000 (guaraníes treinta y cinco millones),** y un monto máximo de **70.000.000 (guaraníes setenta millones)** incluidos los tributos y/o gravámenes que correspondieran.
Según el cuadro de detalle que se expone a continuación:

LOTE	*Monto Mínimo*	*Monto Máximo*	*Año 2022*	*Año 2023*
3	*Gs. 35.000.000 (guaraníes treinta y cinco millones)*	*Gs. 70.000.000 (guaraníes setenta millones)*	*Hasta un monto de Gs. 20.000.000 (guaraníes veinte millones)*	*Hasta un monto de Gs. 50.000.000 (guaraníes cincuenta millones)*

Los fondos previstos para la presente contratación corresponden al Presupuesto General de la Nación para el ejercicio fiscal 2022.

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 la Carta de Invitación.

6. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS

LOTE N° 3.					
Ítem	**Descripción del Bien**	**Cantidad**	**Unidad de medida de los servicios**	**Lugar donde los servicios serán prestados**	**Fecha de ejecución de los servicios**
De acuerdo a la Lista de Precios publicada en el SICP.	*De acuerdo a la Lista de Precios publicada en el SICP.*	*De acuerdo a la Lista de Precios publicada en el SICP.*	*De acuerdo a la Lista de Precios publicada en el SICP.*	**Los servicios serán entregados en los lugares indicados por la Contratante.**	**Según fecha y hora indicada en la nota de pedido emitida por la Contratante.**

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO - LOTE N° 3

ITEM 1

BOCADITOS SALADOS (precio x 100). Los pedidos se realizarán con hasta tres horas de anticipación. La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 100 bocaditos. Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 gramos:

OPCIONES:

- *Sandwichitos de verdura.*
- *Sandwichitos de tomate y huevo.*
- *Empanadita de carne.*
- *Empanadita de pollo.*
- *Tarteletitas de varios gustos.*
- *Chip de carne fría de cerdo.*
- *Chip de carne fría vacuna.*
- *Chip de pollo.*
- *Milanesitas de carne.*
- *Milanesitas de queso muzzarella.*
- *Milanesitas de carne rellenas con jamón y queso.*
- *Milanesitas de pollo rellenas con jamón y queso.*
- *Croquetitas de carne.*
- *Sandwichitos de palmito con jamón.*
- *Sandwichitos de pollo con aceitunas.*
- *Sandwichitos de atún con mayonesa.*
- *Sandwichitos de queso con aceituna.*
- *Bolita de mandioca rellena con queso.*
- *Empanaditas hojaldradas de carne al horno.*
- *Empanaditas chilenas al horno.*
- *Sandwichitos de roquefort.*
- *Sandwichitos de choclo.*
- *Canapés variados.*
- *Empanadita de atún.*
- *Empanadita de palmitos.*
- *Romanita de pollo.*
- *Romanita de surubí.*
- *Cousinha de pollo.*
- *Mini croissant rellenos con jamón y queso.*
- *Triángulos de salmón a la crema.*
- *Tostaditas de caviar a limón.*
- *Medallones de aceitunas y huevos de codorniz.*
- *Hojaldrados de roquefort y almendras.*
- *Mini pizzitas con queso.*
- *Sopa paraguaya.*
- *Chipa guasú.*

ITEM 2

BOCADITOS DULCES *(precio x kilo). Los pedidos se realizarán con hasta tres horas de anticipación. La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 1 kg. de bocaditos.*

OPCIONES:

- *Bastoncitos de canelas.*
- *Profiterol relleno con crema o chocolate.*
- *Medialunitas rellenas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema.*
- *Mini pie de limón.*
- *Pionono relleno con dulce de leche.*
- *Mini pastafrola.*
- *Bolitas de coco.*
- *Bolitas de chocolate.*
- *Torta marmolada en rodajas.*
- *Torta de naranja en rodajas.*
- *Torta de chocolate en rodajas.*
- *Palmeritas.*
- *Alfajorcitos de maicenas c/ relleno de dulce de leche.*
- *Palito de chocolate.*
- *Galletita estrelladas c/relleno de dulce de leche.*
- *Mil hojas c/relleno de dulce de leche.*
- *Cañoncitos c/relleno de dulce de leche.*
- *Galletitas relleno de dulce de leche c/ cobertura de chocolate.*
- *Tortas con rellenos varios.*

ITEM 3

BUFFET *(precio por persona).*
Se podrá solicitar hasta diez opciones fríos, cinco opciones de ensaladas, diez opciones de calientes, cinco opciones de guarniciones y seis opciones de postres.

FRIOS:

- *Lomo de cerdo con salsa de vino y mostaza.*
- *Pechuguitas de pollo rellenas con vegetales.*
- *Roastbeef con aceite de hierbas.*
- *Roll de surubi con corazón de salmón.*
- *Pavo con cola de frutas, relleno.*
- *Moldecitos de camarón y apio.*
- *Peceto con salsa de aceitunas y tomates frescos.*
- *Lengua a la criolla.*
- *Lengua a la vinagreta.*
- *Pernil de cerdo dorado con hierbas.*
- *Torta de queso con hojas verdes.*
- *Terrina de verduras asadas.*

ENSALADAS:

- *Ensalada de locotes de tres colores.*
- *Ensalada verde con croutons de brioche.*

- *Ensalada de tomates secos, aceitunas y rúcula.*
- *Ensalada de alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes.*
- *Ensalada de papas, pimentón y ajos asados.*
- *Ensalada caprese.*

CALIENTES:

- *Escalopines de cerdo con salsa de sidra y manzanas.*
- *Cazuela de lomito y legumbres.*
- *Daditos de pollo con salsa de puerros y limón.*
- *Surubí asado con escamas de zuchini y salsa de Chardonnay.*
- *Sorrentinos de jamón y nuez con suave salsa de cebollines.*
- *Lasagna de tres quesos con coulis de tomates.*
- *Rondelli de jamon y queso.*
- *Canelones de choclo.*
- *Rotolo de espinacas con salsa de champagne.*
- *Milanesa de lomito a la napolitana.*
- *Milanesa de lomo rellena a la napolitana.*
- *Milanesa de pollo.*
- *Milanesa de pollo a la napolitana.*
- *Milanesa de mondongo.*

GUARNICIONES:

- *Vegetales dorados en oliva.*
- *Arroz primavera.*
- *Arroz azafranado con arvejas.*
- *Espinacas gratinadas con crema.*
- *Papitas doradas con tomate y albahaca.*
- *Puré de papas y queso parmesano.*

POSTRES:

- *Pavlova de frutas frescas.*
- *Pastel de chocolate con salsa de frutillas*
- *Gateau frio de mango*
- *Mousse de limón con pétalos de rosa*
- *Arbolitos de uvas verdes y negras*
- *Torre de profiteroles de crema y chocolate*
- *Tarta de frutas de estación*
- *Crumblede bananas y manzanas*
- *Peras en almíbar de naranja*
- *Isla flotante*
- *Pavé de dulce de leche*
- *Pavé de chocolate*
- *Postre Tres leches*
- *Provisión de Bebidas en general.*

JUGO DE FRUTAS NATURAL (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno).

En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, aceitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.

ITEM 4
CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN en argollitas (precio x paquete de 250 gr.) (cantidad mínima por paquete: 36 chipitas).

Ingredientes obligatorios: *almidón de mandioca, almidón de maíz, queso fresco, gordura vegetal, leche fluida entera, huevos, sal, anís, lecitina de soja (emulsionante), colorante (amarillo tartrazina, E102) libre de gluten, sin conservantes.*

Registro de Establecimiento vigente (R.E. N°) de la empresa elaboradora.

Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) del producto.

El producto deberá estar envasado en paquetes herméticamente cerrados en el cual deberá estar contenido la denominación del producto, procedencia, la información nutricional, los ingredientes, la fecha de elaboración y fecha de vencimiento, detalles de la empresa elaboradora, el RSPA N° y RE N°.

OBSERVACIONES PARA EL LOTE N° 3:
La firma oferente debe contar con por lo menos un (1) establecimiento comercial propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas, para casos excepcionales en que el servicio pudiera ser prestado en dicho local y deberá incluir inexorablemente, la existencia de una (1) cámara frigorífica para almacenamiento de insumos y alimentos semi cocidos para, por lo menos, una semana. Deberá incluir mesas con manteles y/o pollerones y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes), tablones. También deberá estar incluido mozos y limpiadoras de acuerdo al horario y lugar en que se realice el evento y de acuerdo a la magnitud, debiendo ser de 2 mozos para eventos de hasta 20 personas, 4 mozos para eventos de hasta 50 personas y 7 mozos para eventos de hasta 100 personas, y hasta cinco limpiadoras.

Los locales para eventos especiales serán solicitados de acuerdo a la necesidad de la Institución, presupuestados por el Contratista a un precio preferencial, y aprobados por el Contratante por medio de ***Nota Oficial***.

Indicadores de cumplimiento de contrato
El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será: **Nota de remisión.**
Frecuencia: por cada nota de pedido emitida por la Contratante.
Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN
Nota de remisión	Nota de remisión	Según lo establecido en el Plan de Entregas.

7. VIGENCIA DEL CONTRATO
La vigencia de este contrato es desde la firma hasta el 31 de julio de 2023.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo de: Dirección De Servicios Generales.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en la Carta de Invitación, (5% del monto máximo del contrato) la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato.

10. CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN DE DECLARACIÓN JURADA
El adjudicado deberá en el plazo de quince (15) días calendario desde la firma del presente contrato, presentar ante el administrador de contrato, la constancia o constancias de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, de todos los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19.
En el mismo plazo indicado en el párrafo anterior, se deberá remitir a la convocante la actualización de la mencionada declaración jurada, una vez finalizada la ejecución del presente contrato.

11. MULTAS.
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con lo establecido en las Condiciones Contractuales de la presente carta de invitación. 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° 2.051/2003 "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° 2051/2003 "De Contrataciones Públicas", modificado por Ley N° 6716/2021la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.

12. 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 la Carta de Invitación.

13. 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 la Carta de Invitación.

14. 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 DNCP, 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, al día 30 del mes de setiembre y del año 2022.

OSCAR R. SALOMÓN F.
CONTRATANTE

CLAUDIA MARÍA KENT DE E.
CONTRATISTA

ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.
RUC 80022202-4