CONTRATO Nº 23/2016

CONTRATO DE SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EL PARLAMENTO DEL MERCOSUR, LA BIBLIOTECA Y LA GUARDERÍA DEL CONGRESO DE LA NACIÓN

Entre el **CONGRESO DE LA NACIÓN**, domiciliada en 14 de Mayo esq. Avda. República, Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el Presidente **SENADOR MARIO ABDO BENÍTEZ**, con Cédula de Identidad N° 674.198, denominada en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **VELUTE S.R.L.**, R.U.C. N° 80048348-0 domiciliada en Avda. España 1546, Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por **VERA JOSEFINA STEPAN**, con Cédula de Identidad N° 643.214, denominada en adelante el **PROVEEDOR**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EL PARLAMENTO DEL MERCOSUR, LA BIBLIOTECA Y LA GUARDERÍA DEL CONGRESO DE LA NACIÓN", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

Servicio de Ceremonial y Gastronómico para el Parlamento del Mercosur, la Biblioteca y la Guardería del Congreso de la Nación

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) La oferta del **PROVEEDOR**;
d) Acta de Análisis, Informe de Evaluación y Adjudicación.

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, 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 siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Dpto.	Monto
2016	1	**2**	0	0	280	10	1	99	**Gs. 35.000.000**
2016	1	**3**	0	0	280	10	1	99	**Gs. 20.000.000**
2016	1	**15**	0	0	280	10	1	99	**Gs. 5.000.000**

VELUTE S.R.L.
Absolutamente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° 302082

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Contratación Directa N° 09/2016, convocado por el Congreso de la Nación. La adjudicación fue realizada según acta de análisis, informe de evaluación y adjudicación de fecha 11 de febrero del 2016.

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

N° Ítem	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio unitario (IVA incluido)
1.	90101603-010	**MENÚ EJECUTIVO** (precio por persona)	Landau	Nacional	Unid.	1	Por persona	**90.000**
2.	90101603-003	**BOCADITOS SALADOS** (precio x 100)	Landau	Nacional	Unid.	1	Por 100 unidades	**130.000**
3.	90101603-004	**BOCADITOS DULCES** (precio x kilo)	Landau	Nacional	Kg.	1	Kg.	**14.000**
4.	90101603-999	**BUFFET** (precio x persona)	Landau	Nacional	Unid.	1	Por persona	**85.000**
5.	90101603-028	**CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN** en argollitas (precio x paquete de 250 gr.)	Feliciana Fariña	Nacional	Unid.	1	Paquete	**15.000**
6.	90101603-039	**DESAYUNOS DE TRABAJO** (precio por persona)	Landau	Nacional	Unid.	1	Por persona	**10.000**
7.	90101603-027	**CARNE ASADA** (precio por persona)	Landau	Nacional	Unid.	1	Por persona	**60.000**
8.	90101603-034	**FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS**(precio por kilo)	Landau	Nacional	Kg.	1	Kg.	**20.000**
9	90101603-008	**JUGO DE FRUTAS NATURAL**(precio por litro)	Landau	Nacional	Lt.	1	Lt.	**10.000**
10.	90101603-034	**ENSALADA DE FRUTAS FRESCASY ENLATADAS***(precio por kilo)*	Landau	Nacional	Kg.	1	Kg.	**10.000**
11.	90101603-010	**SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS** (precio por persona)	Landau	Nacional	Unid.	1	Por persona	**60.000**
12.	90101603-998	**SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS** (precio por persona)	Landau	Nacional	Unid.	1	Por persona	**25.000**
Precio Total								**529.000**

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de **Gs. 30.000.000 (guaraníes treinta millones)** y hasta un monto máximo de **Gs. 60.000.000 (guaraníes sesenta millones)**, dependiendo de las necesidades de la contratante, incluidos los tributos y/o gravámenes que correspondieran.

VELUTE S.R.L.
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

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).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la firma del mismo y hasta el 31 de diciembre de 2016.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, desayunos de trabajo, carne asada, platos de pescados, servicio de plato servido, chipitas, se realizarán **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados, dulce, frutas frescas y enlatadas y servicio de mesa de quesos y embutidos **con hasta tres horas de anticipación**) y serán exigibles a partir de la firma del contrato y deberán entregarse en el horario fijado en la nota de pedido y será obligatoria la realización en los lugares que se solicite para cada caso sin costo para la Contratante (los precios deberán estar contemplados en los precios de la oferta).
La recepción de los servicios será realizada mediante un formulario o nota de remisión, con la debida indicación de las mismas características que su oferta. Para que la misma tenga valor, deberán tener el acuse de recibo de los ítems con la firma del funcionario designado.
La empresa proveedora será la única responsable del cabal, eficiente y satisfactoria prestación del servicio y no podrá eludir sus responsabilidades por no haber solicitado a su debido tiempo las instrucciones o aclaraciones necesarias con relación a los servicios.
Los bocaditos salados y dulces deberán ser entregados en bandejas de acero inoxidable de hasta 50 unid. en cada una y en pilotines individuales.
Los alimentos deben ser transportados en carritos idóneos para tal efecto y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales y alimentos.
La empresa proveedora deberá contar con por lo menos un establecimiento comercial climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas ubicado en la ciudad de Asunción, el cual debe estar disponible para prestar los servicios de forma inmediata, para casos excepcionales en que el servicio deberá ser prestado en dicho local. (El Contratista podrá subcontratar el local de atención al consumidor en cuyo caso deberá presentar una Carta de autorización de la empresa proveedora y el Contrato de Subcontratación correspondiente de ser adjudicado para la firma del Contrato). Deberá ofrecer además como mínimo 3 (tres) locales climatizados, ubicados en la ciudad de Asunción, para eventos como reuniones, convenciones, almuerzos, seminarios, etc. 1 (uno) con capacidad de hasta 100 personas, 1 (uno) con capacidad de hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad de hasta 500 personas, debiendo estar acorde con la calidad del evento cuyas especificaciones se determinaran en cada caso, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes) sin costo para la Convocante(El Contratista podrá subcontratar la provisión de locales para eventos especiales en cuyo caso deberá presentar una Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales con su oferta y el Contrato de Subcontratación correspondiente de ser adjudicado para la firma del Contrato). Además 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.

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

Debe contar con equipamientos y vehículos adecuados (refrigerados) para el transporte y manipuleo de alimentos y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los mismos.

La empresa proveedora tiene que tener condiciones de demostrar la capacidad profesional de sus funcionarios.

La Convocante llevará a cabo inspecciones y pruebas en forma aleatoria para comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, consistentes en pruebas de medida y pesos mínimos, sabor, olor, presentación, cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de elaboración, en base al cual se elaborará en informe técnico.

Se llevarán a cabo controles microbiológicos trimestrales de los alimentos en forma aleatoria, a cargo del Proveedor, sin costo para la Convocante.

ITEM 1

MENÚ EJECUTIVO (precio por persona):

Los pedidos se realizarán con hasta cinco horas de anticipación.

SERVICIO DE BUFFET

Servicio con Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y, 1 gaseosa de 500 ml o 1 jugo de 300 ml o 1 agua tónica de 500cc, aderezos (aceite de oliva, vinagre, queso rallado, pan, mandioca, mayonesa, kétchup, salsa picante, mostaza, unidades de limón, sal y escarbadientes)

Se podrá solicitar tres opciones de caldo por día, cinco opciones de ensaladas, diez opciones de plato principal, hasta cinco opciones de guarniciones y hasta seis opciones de postres.

Cada plato incluye:

1 plato de caldo de 300 grs. como mínimo.
1 plato de postre de ensaladas verdes (de 150 grs. como mínimo)**
1 plato principal (300grs. la porción de carne) *
1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición)
1 porción de postre (de 150 grs. como mínimo)
2 pancitos
* si es pasta se calculara 600 grs. como mínimo.
** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs. como mínimo

CALDOS:

- Vorivori de pollo
- Soyo con tortillitas
- Caldo de surubi
- *Sopas de verduras*
- *Locro carne secapisada.*

ENSALADAS:

- Mixta
- Primavera
- De arroz
- Rusa
- De locotes de trescolores
- Verde con croutons de brioche
- De tomates secos, aceitunas y rúcula
- De alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes
- De papas, pimentón y ajos asados
- Caprese

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

PLATOS PRINCIPALES

Carnes vacunas:

- Bife de lomito en medallones
- Lomito al champignon
- Lomito a la portugueza
- Lomito relleno
- Bijeacebollado.
- Strogonoff de carne
- Lomito a la pimiento
- Albóndigas en salsa
- Milanesa de carne
- Milanesa Napolitana

Pollos:

- Pollo grille
- Pollo relleno a la crema
- Pollo al curry
- Pollo al horno
- Pollo a la york
- Milanesa de pollo
- Milanesa de pollo a la Napolitana
- Strogonoff de pollo

Cerdos:

- Lomo de cerdo a la Mostaza
- Lomito de cerdo a la naranja.

Pescados:

- Romanitas de surubí.
- Surubí al roquefort.
- Pacu en salsa roja.
- Milanesa de surubí a la napolitana.
- Lomo de surubí en salsa 4 quesos.
- Rollos de surubí en caponata.
- Chupín.
- Lomo de surubí grillados al tomate.
- Lomo de surubí en acusai.
- Lomo de surubí a la jardinera en morrones.
- Surubí a la romana
- Caldo de pescados

GUARNICIONES:

- Arroz al azafrán o al curry o quesú o blanco
- Papas : pure de papas o papas a la crema o papas doradas o a la provenzal
- Fideo a la manteca.
- Panache de verduras
- Vegetales dorados em oliva
- Arroz primavera
- Espinacas gratinadas con crema
- Papitas doradas con tomate y albahaca

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

PASTAS:

- Lasagna de carne o de jamón y queso o de verduras o bolognesa o de pollo
- Ravioles de ricota o carne o pollo o espinaca o ricotta
- Ñoquis de papa o de espinacas
- *Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso,*
- *Spaguettiputanesca.*
- *Canelones de verdura o choclo.*

POSTRES:

- Ensalada de frutas
- Pie de limón
- Tarta de frutilla o de frutas de estación
- Arroz con leche
- Torta de chocolate o dulce de leche o frutillas o frutas
- Mousse de chocolate o limón o durazno o frutilla o mburucuya
- Pave de chocolate o coco o dulce leche o frutillas o durazno o banana
- Dulce de mamón con queso.
- Dulce de batata.
- Flan

En su presupuesto debe estar incluido 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, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio

ITEM 2

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.*

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

- *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 guasu*

ITEM 3

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.*

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

ITEM 4

BUFFET(precio por persona)

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 em oliva
- Arroz primavera
- Arroz azafranado con arvejas
- Espinacas gratinadas con crema
- Papitas doradas con tomate y albahaca
- Puré de papas y queso parmesano

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

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 estacion
- Crumblede bananas y manzanas
- Peras en almíbar de naranja
- Isla flotante
- Pave de dulce de leche
- Pave de chocolate
- Postre Tres leches
- Provisión de Bebidas en general (agua – gaseosas sin alcohol).

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, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio

ITEM 5

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°.

ITEM 6

DESAYUNOS DE TRABAJO *(precio por persona)*

- Bocaditos dulces (5 unid. por persona)
- Bocaditos salados (5 unid. por persona)
- Mixtos calientes pequeños (4 unid. por persona)
- Café negro (300 ml. por persona)
- Té (300 ml. por persona)
- Provisión de leche entera y dietética (300 ml. por persona)
- Provisión de dulces y mermeladas y manteca
- Provisión de pan tostado hecho de pan de sándwich blanco o integral (2 unid. por persona).
- Plato de frutas frescas peladas y en rodajas, piña, melón, sandía, naranja, mamón, banana yo ciruela a elección (250 grs. como mínimo)
- Jugos naturales (500 ml. por persona)

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

- Provisión de yogurt normal y dietético (250 ml. por persona)
- Provisión de edulcorante y azúcar envasados en paquetes pequeños individuales.

En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y la provisión de bandejas, fuentes, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platiltos, hielo, hieleras, salero, azucarera, servilleteros, tazas con platitos y todo elemento necesario para el buen servicio.

ITEM 7
CARNE ASADA *(precio por persona)*

- Variedad de carne vacuna, porcina y aves de corral.
- Provisión de ensaladas: variadas; de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón, frutas, etc.
- Provisión de Pan: tostadas, pancitos.
- Provisión de Sopa paraguaya, Chipa Guazú..
- Provisión de mandioca y/o batata.
- Provisión de postres varios: por copas o porciones
- Provisión de bebidas en general (agua – gaseosas sin alcohol).

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

ITEM 8
FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS*(precio por kilo)* (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno en latas.

ITEM 9
JUGO DE FRUTAS NATURAL*(precio por litro)* (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno).

ITEM 10
ENSALADA DE FRUTAS FRESCASY ENLATADAS*(precio por kilo) mínimo cinco variedades de frutas de las siguientes opciones* (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno en latas).

ITEM 11
SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS *(precio por persona)*: el servicio debe incluir pettitfours, panes, chipitas, café, té y bebidas en general (agua – gaseosas sin alcohol).
Plato de entrada

- Cuadrado de hojaldre con salmón y camarones en salsa de limón grass y jengibre
- Bombas rellenas de salmón y palmitos
- Arrolladitos de surubí y salmón ahumado en salsa de albahaca
- Cofre de hojaldre con verduras en salsa de curry
- Ensalada tibia de salmón con ensalada de rúcula, tomates cherrys, huevitos de codorniz y aceite de albahaca
- Quiche de palmitos y roquefort acompañada con ensalada de rúcula, hojas verdes y tomatitos cherrys.

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

Plato principal

- Tournedos De lomito a los tres hongos con timbal de arroz verde y verduras saltadas
- Tournedo de lomito al champagne y mostaza de Dijon con timbal de arroz y cebollitas glaceadas
- Supremas de pollo en hojaldre con espumas de puerros y crocante con papas fondant y hortalizas.
- Mousse de surubí y tilapia al vapor en salsa, con papas al natural y budincito
- Mousse de pollo en camisa de hojaldre, budincito de puerros con aceite de tomates secos y papas al curry
- Solomillo de cerdo relleno con jamón crudo y queso en salsa de naranja al Grand Marnier, con papines fondant y brócolis

Postres

- Tarta tatín de manzanas con helado de crema y canela
- Copa de Mouse de murucuyá con helado de crema y coulis de frutillas
- Suspiro limeño
- Mousse de chocolate y de bananas con crocantes de praliné y salsa inglesa
- Mousse de bananas con salsa de nueces y bola de helado en praliné

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, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio

ITEM 12

SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS*(precio por persona)*

- Quesos duros
- Quesos semiblandos
- Quesos blandos
- Frutos secos (almendras, nuez, pistachos, cajú)
- Aceitunas rellenas verdes y negras (sin carozo)
- Jamón serrano
- Jamón crudo
- Jamón de pavo
- Huevo de codorníz
- Salame tipo milano en cortes finos.
- Salamín en cortes finos
- Bebidas en general (agua – gaseosas sin alcohol)

En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menu a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posaplatos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: Dirección de Servicios Generales de la H. Cámara de Senadores.

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

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente

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 5% 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. 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° 2.051/03 "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 2 días del mes de marzo del año 2016.

SENADOR MARIO ABDO B.
CONTRATANTE

VERA JOSEFINA STEPAN
PROVEEDOR

VELUTE S.R.L.
naturalmente saludable
Confitería - Rotisería - Panadería
Vera Stepan
Socio - Gerente