fondo ganadero
creciendo juntos

Contrato N° 19/2012

CONTRATO ABIERTO DE SERVICIO DE ALMUERZO PARA FUNCIONARIOS DE LA OFICINA CENTRAL DEL FONDO GANADERO ENTRE LA FIRMA UNIPERSONAL DOÑA ELVA DE MIGUELA BELTRAN Y EL FONDO GANADERO

EL **FONDO GANADERO**, con domicilio en la Avda. Mcal. López Nº 1699 esq. República Dominicana, de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado en este acto por el **ING. AGR. JUAN FERNANDO PERONI CAZAL RIBEIRO**, C.I. Nº 642.582, designado Presidente del Fondo Ganadero por Decreto del Poder Ejecutivo N° 591 de fecha 22 de octubre de 2008 y autorizado por Resolución N°7, Acta Nº32 del Comité de Administración del Fondo Ganadero de fecha 8 de agosto de 2012 y la **Sra. Miguela Aurora Beltrán Ortiz**, con C.I. Nº **575.362** ,propietaria de la firma unipersonal DOÑA ELVA, RUC N° 575362-7, con domicilio en Felipe de León Nº 1698 c/ Gubetich, de la ciudad de Asunción, con número de teléfono (021)284.686 y (0984)260.202; de común acuerdo convienen a celebrar el presente Contrato de Prestación de Servicio Gastronómico para funcionarios de la Oficina Central del Fondo Ganadero, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OBJETO Y DATOS DE LA ADJUDICACIÓN (Inc. b del Art. 37 de la Ley N°2051/03).

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación por Concurso de Ofertas Nº 01/2012, convocado por EL FONDO GANADERO, según Res. Nº 1, Acta Nº 7 de fecha 15 de febrero de 2012. La adjudicación fue realizada por Res. Nº7, Acta Nº32 de fecha 08 de agosto de 2012; y tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen EL FONDO GANADERO, en adelante **F.G.** y la **Sra. MIGUELA BELTRAN**, en adelante **DOÑA ELVA**, en relación al Servicio Gastronómico para Funcionarios de la Oficina Central de F.G.----------

SEGUNDA: DOCUMENTOS DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato;----------
(b) Condiciones especiales del Contrato establecidos en la Sección IV del PBC del llamado;---------
(c) Documentación técnica que contiene la descripción de los servicios, las especificaciones técnicas, programa de suministros determinado en la Sección III. Suministros requeridos del PBC del llamado;----------
(d) Las Condiciones Generales del Contrato (CGC) del llamado;----------
(e) La Oferta y lista de precios adjudicada;----------
(f) La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato;----------
(g) El Pliego de Bases y Condiciones incluyendo las circulares de aclaraciones emitidas y sus Anexos, los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.----------

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.----------

TERCERA: IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO (Art. 37, inc. a de la Ley Nº 2051/03).

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto en el Subgrupo 280, objeto del gasto específico Otros Servicios en general, incluido en el Presupuesto General de la Nación destinado al **F.G.** hasta la suma de **Gs.354.388.500**.-(Guaraníes trescientos cincuenta y cuatro millones trescientos ochenta y ocho mil quinientos), IVA incluido, de los cuales 230.638.500.-(Guaraníes doscientos treinta millones seiscientos treinta y ocho mil quinientos) corresponde al ejercicio fiscal 2012, el saldo restante queda condicionado a la aprobación del mencionado presupuesto en el año 2013.----------

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el Código Nº 230006.-----

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

CUARTA: DESCRIPCIÓN PORMENORIZADA DEL SERVICIO CONTRATADO OBLIGACIONES DE LA PRESTADORA. (Art. 37, inc. d y j de la Ley N°2051/03).

Doña Elva

Contrato N° 19/2012

DOÑA ELVA proveerá al **F.G.** el servicio almuerzo a funcionarios de la Oficina Central del **F.G.** conforme a las especificaciones del servicio que a continuación se transcriben:

A. SERVICIO DE ALMUERZO:

- **CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

1) El **F.G.** proveerá de espacios físicos en el 3er. Piso de su Oficina Central, sito sobre la Av. Mcal. López 1699 y Rca. Dominicana de la Ciudad de Asunción, destinados a la cocina y a los comedores, la primera está equipada con muebles y extractor de aire y del cual **DOÑA ELVA** deberá responsabilizarse de que sus empleados mantengan encendido el extractor a los fines de evitar olores de cocina en el piso de la Presidencia, especialmente; en cuanto al comedor el **F.G.** suministrará mesas, sillas y una buffetera calentadora de 8 (ocho) bandejas.----------
2) El espacio físico que provee el **F.G.** será utilizado por DOÑA ELVA únicamente para el resguardo de sus materiales e implementos. Las comidas deberán llegar en el horario establecido en este contrato y listas para ser servidas.----------
3) **DOÑA ELVA**, deberá contar con todos los menajes necesarios para el servicio: platos, cubiertos, vasos, compoteras, platos de postre, bandejas, condimenteros, servilleteros, manteles, servilletas y cualquier otro, que sea necesario. **DOÑA ELVA** deberá instalar una heladera dentro de la Cocina con el fin de resguardar los alimentos perecederos así como también un horno de microondas en un lugar accesible para los comensales, en el salón comedor de funcionarios generales y en el de Presidencia (3er. piso), a los efectos de que en ambos comedores los funcionarios (Presidencia, Directores y demás rangos inferiores) los utilicen personalmente, si fuera necesario. En los casos en que se produjera algún desperfecto en el funcionamiento que requiera retirarlo para su reparación, **DOÑA ELVA**, deberá reemplazarlo mientras dure la misma, atendiendo que en ese periodo se siga contando con los servicios mínimos requeridos en este apartado quedando expresamente aclarado que las reparaciones correrán por cuenta de **DOÑA ELVA**. En ningún caso el **F.G.** se hará responsable de ellos, ni correrá con los gastos que deriven de su utilización.----------
4) Todos los productos, incluyendo carnes para la elaboración de los menús, deberán reunir las condiciones de salubridad para ser consumidas, pudiendo esto ser corroborado mediante pruebas laboratoriales de las comidas servidas a los funcionarios;----------
5) **DOÑA ELVA**, contratará el personal necesario para el cumplimiento eficaz y efectivo del servicio gastronómico. Como mínimo el **F.G.** exige 7 (siete) personas: 2 (dos) mozos, 2 (dos) encargados del servicio de las comidas (para servir los jugos y ensaladas), 1 (un) encargado del comedor (que puede ser también el encargado de hacer firmar la planilla que habilita al almuerzo) y 2 (dos) encargados de la cocina, a los cuales DOÑA ELVA les exigirá presentarse puntualmente en el **F.G,** en el horario de prestación del almuerzo, a los efectos de acelerar el servicio. Estos deberán contar con uniformes que aseguren la higiene y prolijidad en la realización de sus labores, y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliese con las normas de comportamiento y aseo necesarios, el **F.G.** se reserva el derecho de dejar precedente por escrito a **DOÑA ELVA**, a fin que tome las medidas pertinentes. Queda a cargo de **DOÑA ELVA** las responsabilidades laborales con sus operarios, emergentes del despido, como sueldo, aguinaldo, indemnizaciones, preaviso, etc.----------
6) **DOÑA ELVA**, deberá presentar al **F.G.** una lista del personal que asistirá regularmente a la Oficina Central para brindar los servicios, en la que se detallarán sus nombres y números de cédulas de identidad. Dicha lista se deberá acompañar con fotocopias de los documentos de identidad del mencionado personal, respecto de los cuales el **F.G.** se reserva el derecho de admitirlos. La contratación del personal mencionado para la provisión del servicio, dentro de las instalaciones del **F.G.** correrá por cuenta de **DOÑA ELVA**, todo lo relativo al pago de sueldos, jornales, régimen de seguridad social y los beneficios sociales a favor de los mismos, así como todas las obligaciones patronales emergentes de las Leyes Laborales vigentes, no existiendo en consecuencia vínculos de ninguna naturaleza entre dicho personal y el **F.G.** ----------
7) **DOÑA ELVA** no permitirá en el local del Comedor bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres ni la venta de bebidas alcohólicas;----------
8) **DOÑA ELVA** se obligará a realizar mensualmente las desinfecciones de todas las instalaciones y dependencias destinadas al Comedor, informando de las mismas al **F.G.**----------
9) **DOÑA ELVA** deberá dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, conforme lo determina el Código Laboral Paraguayo.-----
10) Cualquiera sea la consumición, estas se realizarán únicamente dentro del comedor habilitado por el **F.G**; **DOÑA ELVA** no podrá entregar comestibles en las oficinas del **F.G.**----------

11) El equipamiento de la cocina, electrodomésticos, utensilios y otros requeridos para el servicio de las comidas quedarán bajo responsabilidad de **DOÑA ELVA**, dejando aclarado que el F.G. no se hace responsable de ellos;----------

12) El cuidado, limpieza diaria y mantenimiento de las instalaciones y muebles entregados a **DOÑA ELVA,** correrá por su cuenta y al término del contrato estos deberán ser entregados en perfecto estado.----------

➢ CONDICIONES PARTICULARES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS

1) El **F.G.** presentará todos los últimos días hábiles de la semana, una lista de alternativas que deberán ser las bases obligatorias para la selección de las comidas por **DOÑA ELVA** y conforme al listado del presente contrato. **DOÑA ELVA** deberá recibirla entre las 07:30 hs. y las 10:00 hs. en la Dirección Administrativa / Div. Recursos Humanos del **F.G**. En los casos en que se constate que la provisión del servicio no esté de acuerdo a lo requerido, **DOÑA ELVA** deberá ajustarlo obligatoriamente en este sentido; **caso contrario será causal de rescisión del presente contrato**.----------

2) **DOÑA ELVA**, deberá servir el almuerzo, a los funcionarios que acudan al comedor dentro del Horario: 11:30 a 14:00 horas.----------

3) Para la provisión del servicio diario, los funcionarios deberán firmar una planilla habilitante, proveída por la División de Recursos Humanos de la Dirección Administrativa del **F.G**. al entrar al comedor. **DOÑA ELVA** deberá contar con una persona encargada del control de la firma de la planilla habilitante y los demás funcionarios determinados en las condiciones generales de la prestación del servicio.----------

4) La entrega del menú diario se hará de una sola vez, para lo cual el funcionario seleccionará el plato principal, el pan, la ensalada, la bebida y el postre. Esto deberá ser colocado en una bandeja y servido en la mesa por cada funcionario.----------

5) **DOÑA ELVA** se obliga a entregar los platos con el menú seleccionado por el funcionario, el cual deberá incluir como mínimo: Una (1) porción del plato principal[1]; acompañado de una (1) porción de ensalada; Un (1) vaso de bebida; Una (1) porción de postre.----------

6) Diariamente, **DOÑA ELVA** deberá ofrecer una alternativa de cada uno de los grupos 1 (Plato económico) en un 20% (veinte por ciento); Grupo 2 (Plato fuerte) en un 60% (sesenta por ciento) y Grupo 3 (Comida light) en un 20% (veinte por ciento), acompañada de un postre (grupo 4) o fruta (grupo 5) para todos, los cuales pueden consistir en cualquiera de las siguientes opciones:

ALMUERZO DIARIO
GRUPO 1 (Plato económico)
Platos únicos que van acompañados con mandioca o batata: →Borí Borí con pollo; →Puchero de osobuco, →Soyo con tortilla, → Feijoada con Arroz → Borí quesú, →Sopa de poroto con tortilla, →Locro de carne, →Guiso de arroz con pollo, →Guiso de arroz con carne, →Guiso de arroz con cerdo,→Matambre con Puré de papa →Guiso de fideo con carne, →Bife Coygua con arroz quesú, ,→Bife a caballo →Picadito de carne con fideo a la manteca, →Polenta con estofado de carne o pollo,→ Fideo tallarín con estofado de carne o pollo,→ Casuela de mondongo con arroz quesú,→Lengua a la vinagreta con ensalada de papa, →Estofado de lengua con arroz quesú,→Albóndiga con arroz;----------

GRUPO 2
Plato fuerte acompañado de una guarnición: → Pollo a la portuguesa, →Pollo al horno , →Pollo a la mostaza, →Strogonoff de pollo → Milanesa de lomo, →Milanesa de pollo, →Milanesa de mondongo, →Marinera de carne,→Matambre de pollo, ,→Niño envuelto,→Peceto en salsa madera, ,→Peceto relleno ,→Peceto al horno →Asado a la olla,→Vacío al horno, →Carne asada, →Cerdo a la olla;

Guarniciones: Fideo a la manteca, Arroz quesú, Puré de papa, Papas fritas, Verduras hervidas, Soufflé de verduras, Sopa Paraguaya, Chipa Guazú. ----------

Pastas acompañadas de queso relleno y alguna de las siguientes salsas:
Pastas: Ñoquis, Ravioles, Capelettis, Fideo spaghetti, Lasagna de carne, Lasagna de jamón y queso, lasagna de verduras, Canelones de carne, Canelones de pollo, Canelones de verduras –
Salsas: cuatro quesos, Tuco, Bolognesa, Estofado de pollo, Estofado de carne, Carbonara, Al Pesto;---

[1] El plato principal debe ir acompañado de pan, mandioca o batata

Grupo 3 – Plato light: →Sopa de verduras y tarta pascualina varias (acelga, carne, pollo, etc.), →Lasagna de verduras, , →Canelones de acelga →Sopa de zapallo con Soufflé de verduras, →Sopa de verduras con Omelet de jamón y queso, →Milanesa de berenjena, →Milanesa de lomo (al horno) , →Milanesa de pollo (al horno) →Fugaza con sopa de verdura, →Sopa de pescado →Pollo grillé, →Soufflé de zapallo con sopa de verduras, →Sopa de verduras con Hamburguesa de carne o pollo (2 por persona), →Sopa de verduras con tartas varias (de pollo, de carne, de verduras, de jamón y queso, de cebolla, de choclo, etc.), →Chop Suey de pollo o de carne con arroz integral, →Bife de lomo, →Carne magra gratinada con queso dietético, →Broche de pollo, →Casuela de Surubí;----------

Grupo 4 – Postres: →Miel negra con Queso Paraguay, →Arroz con leche, →Pavé, →Tortas varias rellenas, →Banana con miel negra, →Queso con dulce de leche, →Compotas de frutas, →Ensalada de frutas con crema, →Helado, →Gelatina con chantilly, →Tarta de frutas, →Mousse de dulce de leche, →Pastaflora, →Miel con maní, →Budín de pan, →Crema de maicena, →Brazo Gitano→ Mousse de Mburucuyá, →Frutilla con chantilli;----------

Grupo 5 – Frutas: →Manzana, →Banana, →Pera, →Naranja, →Mandarina, →Sandía, →Durazno, →Ciruelas, →Melón, →Mamón→Frutilla;----------

Grupo 6 – Ensaladas: Todos los días (incluso en los eventos especiales) el oferente adjudicado deberá ofrecer suficientemente y sin falta: →Ensaladas de verduras frescas: tomate, lechuga, repollo, cebolla, zanahoria, pepino.; →Ensalada de papa; →Ensalada de arroz; →Mayonesa Normal; →Mayonesa Light; →Aceite de oliva; → Vinagre; →Limones; →Bebidas Gaseosas (productos de primera calidad); →Agua mineral con gas; Agua mineral sin gas; →Jugo natural de fruta; →Pan blanco; →Pan integral o de salvado; → Mandioca; →Batata; →Té de boldo, y →Café negro.----------

EVENTOS ESPECIALES:
El **F.G.** podrá solicitar un menú diferente para eventos especiales (día del trabajador, aniversario del Fondo Ganadero, exposiciones agro ganaderas, etc.) el que se determinará con 48 hs. de antelación y el cual puede consistir en lo siguiente:

→ Carne asada; → Chorizo parrillero de primera calidad (picante y sin picante); → Choricitos al vino; →Morcilla.----------

GUARNICIONES: →Ensaladas calientes: →Legumbres y Papines al ajo; →Papa a la crema →Ensaladas frías: →Poroto, →Tomate, →Papa (rusa y alemana), →Arroz, →Choclo, →Cebolla, →Lechuga, →Repollo. →Chipa guazú. →Sopa paraguaya. →Mandioca. →Mesa de panes.----------

POSTRE: →Torta fría.----------

- La carne asada para eventos especiales deberá ser 50% (cincuenta por ciento) tapa cuadril y 50% (cincuenta por ciento) costilla.----------
- El servicio **para eventos especiales** incluye la vajillería completa para cada comensal (plato de entrada, principal y postre, tenedor, cuchillo, vaso, servilleta de tela, mantelería, champanera, mesa de apoyo para mozo, bandeja para mozo, tablones para la ensalada, cubiertos para postre, mesas redondas que se solicitará en caso de que la cantidad de invitados supera a las disponibles en el **F.G**).----------
- El **almuerzo para eventos especiales** también incluye la bebida gaseosas a considerarse tres (3) vasos por persona, así mismo el servicio de un (1) parrillero cada 100 comensales y 1 (un) mozo cada 25 personas que asistan al mismo, cuya lista será proporcionada por la División Recursos Humanos con 48 hs. de antelación.----------

PROVISIÓN DE REFRIGERIO:
El **F.G** podrá solicitar la **provisión de Refrigerio**, el cual tendrá el tamaño y presentación de bocaditos, consistentes en lo siguiente:

→Una empanadita de carne; →Una empanadita de jamón y queso o pollo; →Un sandwichito de jamón y queso; →Un sandwichito de verdura; →Una croquetita de carne; →Una croquetita de pollo; →Una milanesita de carne.----------

- El servicio de refrigerio comprende la provisión de 7 bocaditos por persona, además de toda la vajillería que se requiera para el servicio. ----------

EXPLOTACIÓN DE CANTINA:
El **F.G.** habilita un espacio físico en el tercer piso de su Oficina Central para la instalación de la cantina, para lo cual se debe tener en cuenta lo siguiente:

1) **DOÑA ELVA** deberá presentar un menú con precios y alternativas a los funcionarios que acudan a la cantina fuera del horario de almuerzo;.----------
2) Los pagos por lo consumido en este servicio correrá por cuenta del funcionario que lo solicite y la forma en que se cobrará quedará a criterio de **DOÑA ELVA**;----------
3) La consumición se realizará únicamente dentro del comedor, **DOÑA ELVA** no podrá entregar comestibles en las oficinas del F.G.----------

Observación: Además de los menús básicos diarios presentados en los Grupos 1 (uno) al 5 (cinco) y para los eventos especiales, **DOÑA ELVA** podrá sugerir otras opciones de comidas, a los efectos de ser agregados a la lista presentada anteriormente, debiendo los mismos tener el visto bueno de la División Recursos Humanos del F.G. dependencia encargada de la verificación de la correcta ejecución contractual.----------

INFORMACIONES ÚTILES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

1) El **F.G** cuenta con un comedor para autoridades, provisto de una mesa rectangular con 8 (ocho) sillas, destinado a las autoridades de la Institución. **DOÑA ELVA** deberá proveer manteles y otros menajes para este comedor.----------
2) El **F.G** cuenta además, con un comedor para funcionarios que cuenta con 10 (diez) mesas redondas para 8 (ocho) personas con sillas. **DOÑA ELVA** deberá proveer manteles y otros menajes para este comedor.----------
3) El **F.G** pone a disposición de **DOÑA ELVA** una cocina amoblada que se utilizará para depositar los utensilios y menajes necesarios para el servicio además de otros materiales de apoyo que considere necesario. ----------
4) Se entregará a **DOÑA ELVA** una copia de la llave de la cocina, que deberá devolver al término del contrato.----------

QUINTA: DEL PERSONAL

DOÑA ELVA, deberá presentar al **F.G** una lista del personal que asistirá regularmente a su Oficina Central, para brindar el servicio, en la que se detallarán sus nombres y números de cédulas de identidad. Dicha lista se deberá acompañar con fotocopias de los documentos de identidad del mencionado personal.----------

El personal contratado por **DOÑA ELVA**, para la ejecución del servicio gastronómico deberá presentarse puntualmente y uniformados, con atuendos que aseguren la higiene y prolijidad en la realización de sus labores.----------

La contratación del personal necesario para la prestación del servicio, dentro de las instalaciones del **F.G**. correrá por cuenta de **DOÑA ELVA**, así como todo lo relativo al pago de sueldos y jornales, no existiendo en consecuencia vínculos de ninguna naturaleza entre dicho personal y el **F.G**. Los pagos de salarios al personal, el régimen de seguridad social y los beneficios sociales a favor de los mismos, correrán por cuenta de **DOÑA ELVA**, así como todas las obligaciones patronales emergentes de las Leyes Laborales vigentes.----------

SEXTA: DE LA RESPONSABILIDAD CIVIL Y RESPONSABILIDAD EN CASOS DE DAÑOS:

DOÑA ELVA, tiene entera y exclusiva responsabilidad civil por accidentes, heridas o muertes de terceros ocasionados por sus empleados en la prestación de los servicios contratados, asume también la responsabilidad en caso de daños o destrucción que puedan sufrir las instalaciones y/o bienes muebles del **F.G.** producidos por negligencia o impericias del personal contratado por la misma. Además; asume toda responsabilidad Penal, Civil y/o Administrativa, proveniente de accidentes de trabajo o cualquier otro, emergente de este Contrato; con relación al personal afectado al servicio gastronómico, así como las obligaciones de carácter laboral.----------

Para lo cual, deberá presentar al **F.G** un **seguro contra daños y perjuicios a terceros** ocurridos en el comedor durante el tiempo que dure la prestación del servicio, el mismo debe ser expedido por una compañía aseguradora habilitada por el Banco Central del Paraguay, esta se deberá presentar conjuntamente con la garantía de fiel cumplimiento de contrato.----------

SEPTIMA: HORARIO DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS:

El horario para la prestación de los servicios, será como sigue: 1) **Servicio de cantina**: DOÑA ELVA prestará el servicio de cantina durante todo el horario laboral del **F.G**. 2) **Servicio de almuerzo**: **DOÑA ELVA**, servirá el almuerzo (diario o para eventos especiales) a partir de las 11:30 horas y estará disponible hasta las 14:00 horas.----------

OCTAVA: VIGENCIA. (Art. 37, inc. d de la Ley N°2051/03)

El presente Contrato tendrá vigencia a partir del **13 de agosto de 2012 hasta el 31 de marzo de 2013**, la vigencia está condicionada a la aprobación del crédito presupuestario contemplado en el Presupuesto General de Gastos de la Nación para el Fondo Ganadero para el ejercicio fiscal 2013.------

NOVENA: MODALIDAD, PRECIO Y VALOR DEL CONTRATO (Art. 37, inc. c de la Ley N°2051/03)

Este contrato se regirá por la modalidad de **contrato abierto**, hasta un monto máximo de operación de **Gs.354.388.500**.-(Guaraníes trescientos cincuenta y cuatro millones trescientos ochenta y ocho mil quinientos), IVA incluido, y **monto mínimo de operación a Gs.177.194.250**.-(Guaraníes ciento setenta y siete millones ciento noventa y cuatro mil doscientos cincuenta), IVA incluido. El **F.G.** no otorgará anticipo.----------

Para los fines de este Contrato, se conviene establecer los precios unitarios, los cuales se detallan a continuación:

1	3	5	6		8
Item	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)
1	**ALMUERZO DIARIO (Menú del día, según se detalla en las especificaciones técnicas)**	PLATO	UNIDAD	1	16.000.-
2	**ALMUERZO PARA ACONTECIMIENTOS ESPECIALES (según se detalla en las especificaciones técnicas)**	PLATO	UNIDAD	1	16.000.-
3	**JUGOS NATURALES**	VASO	UNIDAD	1	1.200.-
4	**BEBIDAS VARIAS**	VASO	UNIDAD	1	1.200.-
5	**CHIPA GUAZU O SOPA**	PORCIÓN	UNIDAD	1	1.000.-
6	**PROVISIÓN DE REFRIGERIO (según se detalla en las especificaciones técnicas)**	UNIDAD	7 UNIDADES	1	6.900.-

Nota 1: *Los servicios serán prestados en el comedor habilitado en el 3er. Piso de la Oficina Central del Fondo Ganadero sito en la calle Av. Mcal. López esq. Rca. Dominicana de nuestra Capital.*
Nota 2: *Los días lunes a jueves (si fueren días hábiles) de 11:30 hs. a 14:00 hs.*

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

El almuerzo diario, almuerzo para acontecimientos especiales, jugos naturales, bebidas varias, chipa guazú o sopa paraguaya, provisión de refrigerio son todos según las especificaciones técnicas incluidas en los documentos citados en la clausula segunda y/o en la cláusula cuarta de este contrato.-

Los precios señalados en este Contrato comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en que incurra el oferente en la ejecución del Contrato.----------

DECIMA: REAJUSTES DE PRECIOS (Art. 37, inc. c de la Ley N°2051/03

Doña Elva

Los precios unitarios del Contrato determinados en la clausula anterior podrán ser reajustados. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual

o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas; y siempre que el **F.G** cuente de disponibilidad presupuestaria y financiera; la fórmula a ser aplicada es la siguiente:

$$Pr = P \times \frac{IPC_1}{IPC_0}$$

Donde:

Pr: Precio Reajustado
P: Precio Adjudicado
IPC_1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de la resolución de Adjudicación.
IPC_0: Índice de Precios de Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres.

No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado.----------

El reajuste solo será aplicado a solicitud de **DOÑA ELVA** y si el **F.G** cuenta con suficiente disponibilidad presupuestaria para el efecto.----------

DECIMA PRIMERA: FORMA DE PAGO ((Art. 37, inc. a de la Ley N°2051/03)

El pago por el servicio contratado será en forma quincenal y de acuerdo a la cantidad de servicio de comida efectivamente suministrado. Para el procesamiento del pago **DOÑA ELVA**, deberá presentar a la Dirección Administrativa del **F.G**. – División Recursos Humanos, encargada de la verificación del cumplimiento del presente contrato, los siguientes documentos: la factura por el servicio prestado, la planilla de control de almuerzos firmados por los funcionarios, una copia del Certificado de Cumplimiento Tributario vigente y una copia de este contrato. Los pagos serán efectuados con fondos propios del **F.G.** y se efectivizarán en guaraníes dentro de los diez (10) días hábiles posteriores a la entrega de los documentos citados, **con cargo al Objeto del Gasto 284** – Servicios Gastronómicos, del Presupuesto General de Gastos de la Nación para el **F.G.**----------

Queda establecido que el plazo citado en el párrafo anterior comenzará a correr desde la presentación de la solicitud de pago por parte de **DOÑA ELVA**, siempre y cuando la factura esté acompañada de todas las documentaciones exigidas y aprobadas por el F.G. sin exceder treinta (30) días después de la presentación de las facturas y será aplicada sobre el valor del bien en demora.----------

El **F.G.** realiza las siguientes retenciones: 0,4% deducidos del importe neto, en carácter de contribución que está reglamentado en Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas y las retenciones previstas en la Ley Nº 125/91.----------

El **F.G.** no realizará anticipos.----------

DECIMA SEGUNDA: CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR. (Art. 37, inc. k de la Ley N°2051/03)

El **F.G** y **DOÑA ELVA**, estarán exentos de responsabilidad en el cumplimiento de los plazos establecidos en este contrato, toda vez que estén impedidos por causas atribuidas a caso fortuito o de fuerza mayor. ----------

Para los fines de este contrato se considerarán casos fortuitos o de fuerza mayor los que en forma demostrativa y no limitativa se mencionan a continuación, siempre que tales casos hayan tenido efectiva influencia o producido interrupciones en la ejecución del Contrato y se haya utilizado la debida diligencia para prevenir o limitar sus influencias:

- ✓ Hostilidades bélicas, invasiones armadas, guerra civil, revoluciones, insurrecciones o destrucciones.----------
- ✓ Huelgas, actos de sabotaje, maniobras subversivas.----------

Al producirse un caso fortuito o fuerza mayor, la parte afectada deberá comunicárselo a la otra de inmediato, estableciéndose un plazo de 8 (Ocho) días corridos para aportar las pruebas correspondientes, a menos que existan graves impedimentos para ello.----------

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

En los casos mencionados en esta cláusula, la entrega de la provisión de los servicios serán aplazados por el tiempo correspondiente al número de días transcurridos durante la vigencia de las causas atribuidas a casos fortuitos o fuerza mayor.----------

DECIMA TERCERA: MULTA POR RETRASO O INCUMPLIMIENTO. (Art. 37, inc. i de la Ley N°2051/03)

Si el **F.G** realizare verificaciones y si se observaren deficiencias en la calidad del personal o del servicio, o atraso en la provisión del servicio y por causas imputables a **DOÑA ELVA**; se aplicará una multa equivalente al **(5%)** cinco por ciento sobre la factura del mes que corresponda y que fuera presentada para su cobro. La multa será aplicada y deducida en forma automática, (sin ninguna interpelación judicial o extrajudicial, en la cual deberá estar específicamente descripta en la misma (multa por atraso en la entrega de los servicios solicitados). La suma total de estas multas no podrán sobrepasar el monto de la Garantía de fiel cumplimiento de contrato que el adjudicatario deberá presentar, o bien, responderá con otros bienes si aquellos resultaren insuficientes.----------

DECIMA CUARTA: GARANTÍAS (Art. 37, inc. h de la Ley N°2051/03)

DOÑA ELVA presentará dentro de los diez días corridos de la firma del presenteContrato:

1) Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato por un monto equivalente al 10% (Diez por ciento) del valor del Contrato, estipulada en el pliego respectivo. La vigencia de esta garantía se deberá extender hasta el plazo de 30 de mayo de 2013.----------
2) Póliza de seguro contra daños y prejuicios a terceros ocurridos en el comedor durante el tiempo en que dure la prestación del servicio" por un monto de Gs. 50.000.000.- (Guaraníes cincuenta millones) que tendrá validez desde el ___de agosto de 2012 hasta el 30 de mayo de 2013.-----

Dichas garantías deberán ser otorgadas por un Banco o una Empresa Aseguradora, autorizado por el Banco Central del Paraguay, las que serán devueltas luego de treinta (30) días de finalizar el periodo de vigencia del contrato. ----------

El **F.G** se reserva el derecho de rechazar garantías que no cumplan con los requisitos arriba señalados.----------

DECIMA QUINTA: LITIGIOS (Art. 37, inc. l de la Ley N°2051/03)

Las partes contratantes someterán las diferencias que puedan surgir en el cumplimiento, aplicación o interpretación de este Contrato conforme se establece seguidamente:

El mecanismo formal de resoluciones de conflictos será: a la jurisdicción ordinaria de los tribunales de Asunción, República del Paraguay, previo agotamiento de las instancias conciliatorias o de común acuerdo entre las partes.----------

DECIMO SEXTA: RESCISIÓN DEL CONTRATO POR RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR. (Art. 37, inc. k de la Ley N°2051/03)

Cualquiera de los motivos indicados a continuación debidamente comprobados dará derecho al **F.G** a la rescisión del presente Contrato de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial ni notarial, ni implicará pago alguno de indemnizaciones:

- ✓ Si DOÑA ELVA fuere declarada en quiebra o en estado de insolvencia o hubiere pedido arreglo judicial con la totalidad de sus acreedores, que le prive de la administración de sus bienes.-----
- ✓ Si se demostrare colusión o fraude de DOÑA ELVA con entidades que colaboren en la ejecución de los programas de trabajo del **F.G** o con el personal perteneciente al mismo.----------
- ✓ Si DOÑA ELVA no cumpliere con la provisión de los servicios por más de 3 días en un mes, sin causa justificada.----------
- ✓ Si se comprueba que el menú presentado y/o los empleados de DOÑA ELVA, no estén de acuerdo a las especificaciones contractuales o no cumplen con el menú requerido por la División Recursos Humanos por más de tres ocasiones durante la ejecución del contrato, sin causa justificada.----------
- ✓ En caso de que los servicios sean de baja calidad, comprobada por Autoridad competente.------

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

- ✓ En los casos establecidos en el punto C.G.C. 33.1 de la Sección IV. Condiciones Especiales del Contrato (CEC) del PBC de la LCO N° 01/12 "Servicio Gastronómico para funcionarios de la Oficina Central del Fondo Ganadero" – ID N°230006.----------

Si el **F.G** decidiese rescindir del Contrato, por causales enunciadas precedentemente, notificará por escrito el incumplimiento en que haya incurrido a **DOÑA ELVA**, para que en un término de diez días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinente. Transcurrido dicho plazo, se resolverá considerando los argumentos, pruebas y circunstancias del caso.----------

La rescisión del Contrato por los motivos señalados y en el plazo de quince días después de haberse notificado por escrito, dará derecho al **F.G** a hacer efectiva la Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato.----------

DECIMO SEPTIMA: TERMINACIÓN DEL CONTRATO (Art. 37, inc. k de la Ley N°2051/03)
Este contrato podrá darse por terminado de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial ni notarial, ni implicará pago alguno de indemnizaciones, en los siguientes casos

- ✓ Por cumplimiento de las obligaciones contractuales;
- ✓ Por mutuo acuerdo entre las partes;
- ✓ Por sentencia ejecutoriada de la autoridad jurisdiccional, que la nulidad, resolución o rescisión del presente contrato;
- ✓ Por muerte del representante legal de **DOÑA ELVA**.

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

EN FE DE LO CUAL, las partes actuando cada uno por intermedio de su representante debidamente autorizado, firman el presente contrato de 9 (nueve) páginas, progresivamente numeradas, en 2 (dos), ejemplares de igual tenor a un mismo efecto, en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 13 día del mes de agosto del año 2012.----------

FONDO GANADERO PRESIDENCIA

MIGUELA AURORA BELTRAN ORTIZ
Propietaria de la firma DOÑA ELVA

DOÑA ELVA
Rotisería - Confitería
Tte. Vicente Iara 632 c/ Sold. Paraguayo
Tel.: 205.273 - 0984-260 202

ING. AGR. JUAN FERNANDO PERONI CAZAL RIBEIRO
Presidente del Fondo Ganadero