COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES N° 1
CONTRATO N° 32/2014

Entre la Unidad Operativa de Contrataciones N° 1 **"Comando en Jefe de las FF. AA. de la Nación"**, domiciliada en la Avda. Gral. Máximo Santos y Avda. Mcal. López de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el **Señor Director del Centro Financiero N° 1 Comando en Jefe CNEL DCEM YGNACIO FRANCISCO ZÁRATE LÓPEZ,** con Cédula de Identidad N° 993.340, nombrado por Orden General N° 200 del Comando de las Fuerzas Militares, de fecha 23 de octubre del 2013 y la Asesora Jurídica del Centro Financiero N° 1 del Comando en Jefe **MY JM SANDRA J. GÓMEZ DE MOLINAS,** denominadas en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y por la otra, la empresa **MIGUITAS de Santiago Domínguez** con **RUC N° 649558-3** domiciliada en la calle Teodoro S. Mongelos N° 3688 , Asunción - República del Paraguay, Teléfono **(021) 210.564** representada para este acto por el Sr. **SANTIAGO OSVALDO DOMINGUEZ NAVARRO** con Cédula de Identidad N° **649.558**, denominadas en conjunto **"LAS PARTES"** e individualmente, **"PARTE"**, acuerdan celebrar el presente Contrato de la Licitación por Concurso de Ofertas N° 06/2014 AD REFERENDUM **"CONTRATO DE PROVISIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS"**, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO.
El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen la CONTRANTE y el PROVEEDOR, con relación a la provisión de Servicios Gastronómicos, que se detallan en la PLANILLA DE ADJUDICACIÓN y que se regirán por estas Cláusulas y las contenidas en las leyes relativas a la materia.

CLÁUSULA SEGUNDA: 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) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
(d) La oferta del Proveedor;
(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

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.

CLÁUSULA TERCERA: IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO (Art. 37, Inc. a de la Ley N° 2051).
El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto en el Subgrupo: 280 Otros Servicios Generales, asignado a la Fuerzas Armadas de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2.014, con Fuente de Financiamiento 10 (Recursos del Tesoro), por un monto total de Gs. **95.801.000.- (Guaraníes noventa y cinco millones ochocientos un mil).**

Tipo	*Programa*	*Sub Programa*	*Proyecto*	*Objeto de Gasto*	*F.F.*	*O.F.*	*DPTO.*	*RUBRO PRESUPUESTARIO*	*MONTO GS*
2	003	01	00	280	10	001	99	Otros Servicios Generales	Gs. 11.319.000
2	004	01	00	280	10	001	99	Otros Servicios Generales	Gs. 37.950.000
2	003	10	00	280	10	001	99	Otros Servicios Generales	Gs. 28.500.000
1	002	00	00	280	10	001	99	Otros Servicios Generales	Gs. 18.032.000
TOTAL									**Gs. 95.801.000**

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° 266572.

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO N° 1
DIRECCION

YGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Cnel DCEM Director C F N° 1 COMANJEFE

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES N° 1
CONTRATO N° 32/2014

CLÁUSULA CUARTA: PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN (Art. 37, Inc.b de la Ley N° 2051). El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Licitación por Concurso de Ofertas N° 06/2014 Ad referéndum para Provisión de Servicios Gastronómicos, convocado por la convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones N° 1 "Comando en Jefe". La adjudicación fue realizada por Resolución N° 47 de fecha 26 de marzo de 2014.

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

LOTE D1 COMANDO EN JEFE- MIGUITAS								
Ítem	Descripción del Bien	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Present.	Cant.	Precio unitario (IVA incluido)	Precio Total (IVA incluido)
1	Provisión de Buffet comida caliente	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	35	30.000	1.050.000
2	Provisión de Buffet comida fría	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	36	25.000	900.000
3	Provisión de Bocaditos Salados	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	3000	1.200	3.600.000
4	Provisión de Bocaditos Salados	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	600	500	300.000
5	Provisión de Bocaditos Dulces	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	1830	1.000	1.830.000
6	Servicio de festival de pastas	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	20	25.000	500.000
7	Provisión de Torta	MIGUITAS	Nacional	Kilo	Evento	8	30.000	240.000
8	Provisión de Postres varios	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	21	3.000	63.000
9	Gaseosa chica de 500ml	PULP	Nacional	Unidad	Evento	156	6.000	936.000
18	Gaseosa grande de 2 litros	PULP	Nacional	Unidad	Evento	100	9.000	900.000
11	Provisión de Carne asada	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	40	25.000	1.000.000
				TOTAL				11.319.000

LOTE D2 COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES- MIGUITAS								
Ítem	Descripción del Bien	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Present.	Cant.	Precio unitario (IVA incluido)	Precio Total (IVA incluido)
1	Provisión de Buffet comida caliente	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	190	30.000	5.700.000
2	Provisión de Buffet comida fría	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	102	25.000	2.550.000
3	Provisión de Bocaditos Salados	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	12000	1.200	14.400.000
4	Provisión de Bocaditos Dulces	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	1800	1.000	1.800.000
5	Servicio de Festival de Pastas	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	90	25.000	2.250.000
6	Provisión de Torta	MIGUITAS	Nacional	Kilo	Evento	35	30.000	1.050.000
7	Provisión de Postres varios	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	400	3.000	1.200.000
8	Gaseosa chica de 500ml	PULP	Nacional	Unidad	Evento	450	6.000	2.700.000
9	Gaseosa grande de 2 litros	PULP	Nacional	Unidad	Evento	450	9.000	4.050.000
10	Provisión de Carne asada	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	90	25.000	2.250.000
				TOTAL				37.950.000

LOTE 05 DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO DE RECLUTAMIENTO RESERVA Y MOVILIZACION- MIGUITAS								
Ítem	Descripción del Bien	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Present.	Cant.	Precio unitario (IVA incluido)	Precio unitario (IVA incluido)
1	Provisión de Buffet comida caliente	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	177	31.500	5.575.500
2	Provisión de Buffet comida fría	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	199	30.000	5.970.000
3	Provisión de Bocaditos Salados	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	600	1.200	720.000
4	Provisión de Bocaditos Salados	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	592	500	296.000
5	Provisión de Bocaditos Dulces	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	395	900	355.500
6	Servicio de festival de pastas	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	300	27.000	8.100.000
7	Provisión de Torta	MIGUITAS	Nacional	Kilo	Evento	110	32.000	3.520.000
8	Provisión de Postres varios	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	195	5.000	975.000

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO N° 1
REPUBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCION

IGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Gral. DCEM Director C F N° 1 COMANJEFE

9	Bebidas Varias (Gaseosa chica de 500ml)	PULP	Nacional	Unidad	Evento	198	6.000	1.188.000
10	bebidas Varias (Gaseosa grande de 2 litros)	PULP	Nacional	Unidad	Evento	200	9.000	1.800.000
TOTAL								28.500.000

LOTE 07 CENTRO FINANCIERO Nº 1 – MIGUITAS								
Ítem	Descripción del Bien	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Present.	Cant.	Precio unitario (IVA incluido)	Precio unitario (IVA incluido)
1	Provisión de Bocaditos Salados	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	5480	900	4.932.000
2	Provisión de Buffet comida caliente	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	200	30.000	6.000.000
3	Provisión de Buffet comida fría	MIGUITAS	Nacional	Unidad	Evento	200	25.000	5.000.000
4	Gaseosa Grande de 2 litros	PULP	Nacional	Unidad	Evento	350	6.000	2.100.000
TOTAL								18.032.000

5.1. El monto total del presente contrato asciende a la suma de: Gs. **95.801.000.- (Guaraníes noventa y cinco millones ochocientos un mil).**

5.2 El Proveedor se compromete a proveer los Servicios a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

5.3 La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los 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).

5.4 Los precios de los servicios ofertados serán reajustables.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

El precio del bien adjudicado estará sujeto a reajuste, en los términos de lo dispuesto en el Art. 56 inc. b) y 61° de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas" y sus reglamentaciones. El precio del contrato será reajustable si durante la ejecución del Contrato exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo. El reajuste de precios se realizara conforme con la siguiente formula_

Pr= Po+Po.(Nr – Ne)
EN DONDE:
Pr= Precio Reajustado
Po= Precio Inicial o Precio Adjudicado
Nr= Índice de precios de consumo, correspondiente al mes de la entrega del suministro.
Ne= Índice de Precios de consumo, correspondiente al mes de la Apertura de Ofertas.
No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al Plan de entrega estipulado en el PBC.

El PROVEEDOR, solicitará por escrito a la **CONVOCANTE** el reajuste de precio exponiendo la causa del mismo. Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a cada Unidad Responsables de su línea presupuestaria, por el Proveedor. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. No se reconocerán reajuste de precios si los servicios se encuentran atrasados respecto al cronograma de entrega de los servicios. El reajuste tendrá aplicación sobre los servicios entregados posteriores al mes en el cual se

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO N° 1
DIRECCION
REPUBLICA DEL PARAGUAY

IGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Cnel DCEM Director C F Nº 1 COMANJEFE

produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Comando de las Fuerzas Militares.

5.5. El Banco y Número de cuenta, del **PROVEEDOR**, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria es: **BANCO BBVA CUENTA CORRIENTE Nº 0000000101147967.**

CLÁUSULA SEXTA: DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS (Art. 37° Inc. j, Ley Nº 2051/03).

LOTE 01 – COMANDO EN JEFE (2.3.1.)

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN Y/O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	Provisión de Buffet comida caliente	Incluye: Strogonoff, de pollo y/o lomito con arroz sofrito, Surubí con salsa de camarones, Bolitas de pollo al curry, Cerdo agridulce, Papa a la crema, albondiguitas en salsa picante, Pechuguitas al coñac, Lomito con champiñones, Lengua a la portuguesa. Cotizar unidad de porción.
2	Provisión de Buffet comida fría	Carnes Frías (Fuentes Montadas y Decoradas), Incluye: Abanico de pechuga de pavo y/o pollo, Arrollado de pollo con verduras y Huevitos de codorniz, Jamón Glasé, Romanitas de surubí con salsa tártara, Lomo de cerdo con salsa de estragón, Budín de pescado. Cotizar unidad de porción.
3	Provisión de Bocaditos Salados	Bocaditos salados en unidades que deben incluir sándwiches de pan integral de aceituna con queso palmito con queso, jamón y queso, empanaditas al horno de pollo o carne, 4 quesos y jamón y queso, chipitas, sopa paraguaya y tarta de queso al horno. Los pedidos se realizaran con un día de anticipación, presentación en bandeja de bocaditos variados. Cotizar por unidad de bocaditos.
4	Provisión de Bocaditos Salados	Chipa almidón de entre 120 a 180gr aproximadamente con los siguientes ingredientes queso Paraguay, almidón, manteca vegetal, anís, huevo, leche, sal y maicena. Cotizar por unidad de bocaditos.
5	Provisión de Bocaditos Dulces	Bocaditos dulces en unidades que deben incluir alfajorcitos con cobertura, arrolladitos con relleno, pastafloras, brigadeiros, conos de dulce de leche con cobertura, alfajorcitos, pastelitos de limón, medialunas, masas fresca con cobertura. Cotizar por unidad de bocaditos.
6	Servicio de festival de pastas	FESTIVAL DE PASTAS: - Lasaña con salsa boloñesa o verduras, - Ravioles de carne, pollo y/o verdura, - Ñoquis relleno, - Sorrentino, Torteline a la crema. - Fideos con salsa de camarones. - Fideos negros con tinta de calamares.- Canelones de choclo y/o verdura.- Capelleti con salsa.- Agñolotis de ricota.- Fideo de espinaca al pesto.- Fideo tres colores (espinaca, zanahoria y huevo).- Ñoquis a la crema y/o con salsa delicia y/o boloñesa.- Peceto con salsa.- Pancitos Chips.- Queso rallado. Cotizar unidad.
7	Provisión de torta	Torta x kilo de chocolate o vainilla u algún sabor a elegir con cobertura y relleno. Los pedidos se realizaran con un día de anticipación.- Cotizar por Kilogramo.
8	Provisión de Postres Varios	MESA DE POSTRES; INCLUYE: 1) Cheese cake con mermeladas. 2) Tortas de: Piña, Kiwi, frutilla, Durazno, Manzana, Pera. 3) Pai de Limón. 4) Pavé Grande o Copas. 5) Flan de: Coco, Leche Condensada, Murucuyá. 6) Mousse de: chocolate, limón, durazno, frutilla, mburucuyá, Coco, Kiwi, Menta. 7) Copas de Crema inglesa con frutilla, Chantilly y Cereza. 8) Manzanas y/o peras rellena al ron con merengadas gratinadas. 9) Compota de crema con frutas variadas al ron. 10) Bavarois de naranja o coco. 11) Copas con Base de frutas con helado en todos los gustos. 12) Helados en todos los sabores con nueces trituradas, chantilly y cerezas con baño. 13) Tortas Postre: de Chocolate, de Frutas con mousse, cremas. 14) Torta helada. 15) Arrolado helado con base de crema inglesa. 16) Arroz con leche imperial con canela. 17) Dulce de mamón casero. 18) Dulce de mamón con queso Paraguay. 19) Dulce de durazno con dulce de leche con baño de Chocolate y nueces. 20) Peras al Vino tinto. 21) Crepps al café con mermelada de cereza. 22) Milhojas de peras (torta). Cotizar unidad.

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO Nº 1
DIRECCION

IGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Cnel DCEM Director C F Nº 1 COMANJEFE

9	Gaseosa chica de 500 ML	Gaseosa en botellas de plástico de 500 ML, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar unidad.
10	Gaseosa grande de 2 litros	Gaseosa en botellas de plástico de 2 Litros, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar unidad.
11	Provisión de Carne Asada	SERVICIO DE ASADD; Incluye: - Asado de carne Vacuna de primera calidad (Costilla, vacío, peceto, rabadilla), pollo, pescado y cerdo. - Chorizos parrillero, de Viena y morcilla, y otros. Cotizar unidad.

LDTE 02 – COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES (2.4.1.)

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN Y/O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Provisión de Buffet comida caliente	Incluye: Strogonoff, de pollo y/o lomito con arroz sofrito, Surubí con salsa de camarones, Bolitas de pollo al curry, Cerdo agridulce, Papa a la crema, albondiguitas en salsa picante, Pechuguitas al coñac, Lomito con champiñones, Lengua a la portuguesa, Surubí roquefort, Pollo a la provenzal, Pancitos chips, tres semillas, salvado, queso, Canelones de pescado, Lasaña. Cotizar unidad.
2	Provisión de Buffet comida fría	Carnes Frías(Fuentes Montadas y Decoradas), Incluye: Abanico de pechuga de pavo y/o pollo, Arrollado de pollo con verduras y Huevitos de codorniz, Jamón Glasé, Romanitas de surubí con salsa tártara, Lomo de cerdo con salsa de estragón, Budín de pescado, Vitel tonné, Ensaladas: Waldor, Multicolor, Alemana, Rusa, Choclo, Arroz c/ jamón, morrón y aceitunas. Cotizar unidad.
3	Provisión de Bocaditos Salados	Bocaditos salados en unidades que deben incluir sándwiches de pan blanco de jamón y queso, tomate y huevo, empanadas fritas de pollo o carne, jamón y queso, milanesita de pollo o carne, croquetitas de carne, sopa paraguaya y tarta de jamón y queso. Los pedidos se realizaran con un día de anticipación, por bandeja de bocaditos variados. Cotizar por unidad las distintas variedades. Cotizar unidad de bocadito.
4	Provisión de Bocaditos Dulces	Bocaditos dulces en unidades que deben incluir alfajorcitos con cobertura, arrolladitos con relleno, pastafloras, brigadeiros, conos de dulce de leche con cobertura, alfajorcitos, pastelitos de limón, medialunas, masas fresca con cobertura y relleno. Todos en tamaño estándar grande. Los pedidos se realizaran con un día de anticipación. Cotizar por unidad las distintas variedades. Cotizar unidad de bocadito.
5	Servicio de festival de pastas	FESTIVAL DE PASTAS: - Lasaña con salsa boloñesa o verduras, - Ravioles de carne, pollo y/o verdura, - Ñoquis relleno, - Sorrentino, Torteline a la crema. - Fideos con salsa de camarones. - Fideos negros con tinta de calamares.- Canelones de choclo y/o verdura.- Capelleti con salsa.- Agñolotis de ricota.- Fideo de espinaca al pesto.- Fideo tres colores (espinaca, zanahoria y huevo).- Ñoquis a la crema y/o con salsa delicia y/o boloñesa.- Peceto con salsa.- Pancitos Chips.- Queso rallado. Cotizar unidad.
6	Provisión de torta	Torta x kilo de chocolate o vainilla u algún sabor a elegir con cobertura y relleno. Los pedidos se realizaran con un día de anticipación.- Cotizar por Kilogramo.
7	Provisión de Postres Varios	MESA DE POSTRES; INCLUYE: 1) Cheese cake con mermeladas. 2) Tortas de: Piña, Kiwi, frutilla, Durazno, Manzana, Pera. 3) Pai de Limón. 4) Pavé Grande o Copas. 5) Flan de: Coco, Leche Condensada, Murucuyá. 6) Mousse de: chocolate, limón, durazno, frutilla, mburucuyá, Coco, Kiwi, Menta. 7) Copas de Crema inglesa con frutilla, Chantilly y Cereza. 8) Manzanas y/o peras rellena al ron con merengadas gratinadas. 9) Compota de crema con frutas variadas al ron. 10) Bavarois de naranja o coco. 11) Copas con Base de frutas con helado en todos los gustos. 12) Helados en todos los sabores con nueces trituradas, chantilly y

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO N° 1
DIRECCION

IGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Cnel DCEM Director C F N° 1 COMANJEFE

		cerezas con baño. 13) Tortas Postre: de Chocolate, de Frutas con mousse, cremas. 14) Torta helada. 15) Arrolado helado con base de crema inglesa. 16) Arroz con leche imperial con canela. 17) Dulce de mamón casero. 18) Dulce de mamón con queso paraguay. 19) Dulce de durazno con dulce de leche con baño de Chocolate y nueces. 20) Peras al Vino tinto. 21) Crepps al café con mermelada de cereza. 22) Milhojas de peras (torta). Cotizar unidad.
8	Gaseosa grande de 500 ML	Gaseosa en botellas de plástico de 500 ML, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar unidad.
9	Gaseosa grande de 2 litros	Gaseosa en botellas de plástico de 2 Litros, tapa rosca. Envase no retornable. Sin alcohol, gasificada de extractos vegetales, y con los siguientes ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante, INS 150D, acidulante, INS 338, aromatizante, contenido de cafeína. Cotizar unidad.
10	Provisión de Carne Asada	SERVICIO DE ASADO; Incluye: - Asado de carne Vacuna de primera calidad(Costilla, vacío, peceto, rabadilla), pollo, pescado y cerdo. - Chorizos parrillero, de Viena y morcilla, y otros. Cotizar unidad.

LOTE 05 – DIRECCIÓN GENERAL DEL SERVICIO DE RECLUTAMIENTO, RESERVA Y MOVILIZACIÓN

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN Y/O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Provisión de Buffet comida caliente	Incluye: Strogonoff, de pollo y/o lomito con arroz sofrito, Surubí con salsa de camarones, Bolitas de pollo al curry, Cerdo agridulce, Papa a la crema, albondiguitas en salsa picante, Pechuguitas al coñac, Lomito con champiñones, Lengua a la portuguesa.
2	Provisión de Buffet comida fría	Carnes Frías (Fuentes Montadas y Decoradas), Incluye: Abanico de pechuga de pavo y/o pollo, Arrollado de pollo con verduras y Huevitos de codorniz, Jamón Glasé, Romanitas de surubí con salsa tártara, Lomo de cerdo con salsa de estragón, Budín de pescado.
3	Provisión de Bocaditos Salados	Bocaditos salados en unidades que deben incluir sándwiches de pan integral de aceituna con queso palmito con queso, jamón y queso, empanaditas al horno de pollo o carne, 4 queso y jamón y queso, chipitas, sopa paraguaya y tarta de queso al horno. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación, por bandeja de bocaditos variados. Cotizar por unidad.
4	Provisión de Bocaditos Salados	Chipa almidón de entre 120 a 180gr aproximadamente con los siguientes ingredientes: queso paraguay, almidón, manteca vegetal, anís, huevo, leche, sal y maicena. Cotizar por unidad
5	Provisión de Bocaditos Dulces	Bocaditos dulces en unidades que deben incluir alfajorcitos con cobertura, arrolladitos con relleno, pastafloras, brigadeiros, conos de dulce de leche con cobertura, alfajorcitos, pastelitos de limón, medialunas, masas fresca con cobertura. Cotizar por Unidad.
6	Servicio de festival de pastas	Lasaña con salsa boloñesa o verduras, Ravioles de carne, pollo y/o verdura, Ñoquis relleno, Sorrentino, Torteline a la crema., Fideos con salsa de camarones. Fideos negros con tinta de calamares. Canelones de choclo.
7	Provisión de torta	Torta x kilo de chocolate o vainilla u algún sabor a elegir con cobertura y relleno. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación. Costo por Kilos.
8	Provisión de Postres Varios	Mesa de Postres, incluye: 1) Cheese cake con mermeladas. 2) Tortas de: Piña, Kiwi, frutilla, Durazno, Manzana, Pera. 3) Pai de Limón. 4) Pavé Grande o Copas. 5) Flan de: Coco, Leche Condensada, Murucuyá. 6) Mousse de: chocolate, limón, durazno, frutilla.
9	Bebidas Varias (Gaseosa grande de 500 ML)	Gaseosa chica de 500 ml, en botella descartable. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación. Costo por unidad.
10	Bebidas Varias	Gaseosa grande de 2 litros, en botella descartable. Los pedidos se realizarán con

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO N° 1
DIRECCION

IGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Cnel DCEM Director C F N° 1 COMANFEN

	(Gaseosa grande de 2 litros)	un día de anticipación. Costo por unidad.

LOTE 07 – CENTRO FINANCIERO Nº 1

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN Y/O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Provisión de Bocaditos salados	Bocaditos salados clásicos: - Sándwiches triple de verduras u hortalizas, - Croquetitas de carne y jamón, - Canapé pimienta y huevo o pollo, - Empanaditas al horno de carne o pollo, - Villarroel de pollo, - Pastelitos de carne, pollo o choclo, - Cañoncito con pate o queso, - Chips con carne fría o jamón y queso, - Enrrolladito de jamón y queso o salchichas, - Variedad de tartas, - Tartas de queso, cebolla, palmito y atún, - Pascualina. Los pedidos se realizaran con un día de anticipación. Presentación en bandejas de 50 unidades surtidas dentro de una caja de cartón de buena presentación. Cotizar por unidad de bocaditos.
2	Provisión de Buffet comida caliente	Incluye: Strogonoff de pollo y/o lomito con arroz sofrito, Surubí con salsa de camarones, Bolitas de pollo al curry, Cerdo agridulce, Papa a la crema, albondiguitas en salsa picante, Pechuguitas al coñac, Lomito con champiñones, Lengua a la portuguesa, Surubí roquefort, Pollo a la provenzal, Pancitos chips, tres semillas, salvado, queso, Canelones de pescado, Lasaña de carne.-Los pedidos se realizarán con un día de anticipación, presentación que incluya bufetera con los utensilios de servicio. Cotizar por porción. La presentación será en bandeja de acero inoxidable.
3	Provisión de Buffet comida fría	Incluye: Carnes Frías Abanico de pechuga de pavo y/o pollo, Arrollado de pollo con verduras y Huevitos de codorniz, Jamón Glasé, Romanitas de surubí con salsa tártara, Lomo de cerdo con salsa de estragón, Budín de pescado, Vitel tonné, acompañado de ensalada: Waldor, Multicolor, Alemana, Rusa, Choclo, Arroz c/ jamón, morrón y aceitunas.(Fuentes Montadas y Decoradas). Los pedidos se realizaran con un día de anticipación, La presentación será en bandeja de acero inoxidable. Cotizar por porción.
4	Gaseosa grande de 2 litros	Gaseosa grande de 2 litros, en botella descartable. Ingredientes: Agua carbonatada, azúcar, colorante, acidulante, aromatizantes y cafeína. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación. Varios sabores. Cotizar por unidad.

CLÁUSULA SÉPTIMA: VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la suscripción de la misma hasta el 31/12/2014.

CLÁUSULA OCTAVA: ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del CONTRATO, estará a cargo de la Unidad Responsable de la Ejecución presupuestaria.

CLÁUSULA NOVENA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS.

La provisión de los servicios se realizará de la siguiente forma:

a) La Unidad Responsable de Lote adjudicado, de acuerdo a sus necesidades podrá remitir la Orden de Servicio a la Empresa adjudicada para la provisión de los Servicios a partir de la firma del contrato por ambas partes, indicando en ella el lugar y la hora de provisión.

b) Para la provisión de los Bufet, ya sea caliente o frio, la provisión será a más tardar 24 horas posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de servicio por parte de la empresa adjudicada.

c) Para los demás servicios, la provisión será a más tardar 12 horas posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de servicio por parte de la empresa adjudicada.

d) La cantidad de la provisión de los servicios será de acuerdo a la necesidad de la Unidad Responsable del Lote Adjudicado, como también la empresa adjudicada deberá estar en condiciones de proveer la totalidad del lote o ítem en un solo evento, previo acuerdo entre las partes.

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO Nº 1
DIRECCION

IGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Cnel DCEM Director C F Nº 1 COMANJEFE

e) El horario de la provisión de los servicios podrá ser en cualquier hora y día de la semana, debiendo la empresa adjudicada estar en condiciones de proveer en el lugar (capital y alrededores) y hora indicado por la Unidad Responsable, previo acuerdo entre las partes.

f) En caso de la no provisión de los servicios en el plazo previsto, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la Convocante procederá conforme a lo estipulado en las condiciones del contrato de adjudicación (Remitirse a las Cláusulas vinculadas al respecto).

g) Las guías de remisión deberán estar debidamente completadas por el Proveedor, antes de la firma de la recepción.

h) En caso de que la provisión de los servicios, no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones, Un representante de la Unidad Responsable del Lote Adjudicado redactará un "Acta de Rechazo", en el cual se expondrán las causas, consignando todo los detalles necesarios del rechazo. En caso de que el proveedor se niegue a firmar el acta, este hecho no invalidara la misma.

i) Para los casos de rechazo, si los hubiere, el plazo para la reposición de la Provisión de los Servicios Gastronómicos por parte del Proveedor será de acuerdo lo que disponga la Unidad Responsable de cada lote para el evento a ser realizado.

9.2 CONDICIONES DE PROVISIÓN Y ENTREGA
RELACIONES ENTRE LAS PARTES

La contratante a través de la Unidad Responsable del Programas y sub programa afectada tendrán a su cargo el cumplimiento de las obligaciones que le competen por el contrato.
Toda comunicación del Contratante al **PROVEEDOR** y el **PROVEEDOR** al Contratante deberá ser formulada por escrito. La Comunicación verbal no tendrá valor con respecto al Contrato.

9.3 RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA.

a) **Acatamiento de las Leyes:** El **PROVEEDOR** deberá familiarizarse, cumplir y actuar de entera conformidad con todas y cada una de las Leyes, decretos, reglamentos y demás disposiciones legales que regulen las actuaciones y operaciones del personal en el trabajo o que afecten propiedades de cualquier naturaleza; y en todo estará regido de acuerdo con los reglamentos legales anteriormente mencionados.
b) El **PROVEEDOR** será responsable directamente de todos los daños y perjuicios causados durante la ejecución del contrato, ya sea causado por él, por otros empleados. Deberá indemnizar a las partes afectadas y dejar a salvo a la contratante, de toda responsabilidad, o reclamo derivado de cualquier infracción a leyes pertinentes.
c) **Seguridad de las personas y propiedad:** En todo tiempo deberán emplearse precauciones para la protección de las personas y propiedades. Se deberá poner especial atención en la observación de las leyes y demás disposiciones de seguridad.
d) Si durante el curso de la ejecución del contrato, cualquier operación, trabajo o condición considerada peligrosa por la contratante, el **PROVEEDOR** al recibir la notificación de aquel deberá hacer las correcciones apropiadas a las circunstancias según se le indique.
e) Donde quiera que la propiedad resulte dañada, debido a las actividades del **PROVEEDOR**, esta deberá ser restaurada inmediatamente, a su costo y dejada en las mismas condiciones en que estaba antes del daño o indemnizar al propietario por el daño causado, en una forma aceptable a la fiscalización.
f) **Responsabilidad por los materiales:** El **PROVEEDOR** es el único e integral responsable, civil y penalmente por las deficiencias o variaciones comprobadas en la calidad de los servicios suministradas, según las especificaciones y por los daños a la contratante o terceros, sin perjuicio de las sanciones administrativas que le corresponde.
g) Las acciones u omisiones de la Contratante y cualquier estipulación del contrato, no eximen al vendedor de su completa responsabilidad por el suministro total de los servicios adjudicados.
h) Hasta la recepción final de los servicios estará integralmente a cargo y cuidado del proveedor, quien tomará todas las precauciones necesarias para protegerlas contra daños y perjuicios.
i) El **PROVEEDOR** por su propia cuenta, deberá reponer o cambiar los servicios que haya sido dañada por cualquiera sea la causa arriba mencionada, antes de su recepción.
j) **Derechos no renunciables:** Ninguna medida hecha ya sea antes o después de la recepción y pago total para el suministro de los servicios, obstaculizará o impedirá que el comprador pruebe por cualquier medida, que los servicios proveídos, no esté conforme al contrato.
k) El contratante no estará impedido o imposibilitado para cobrar al **PROVEEDOR** o al fiador por los daños que hubiere sufrido, proveniente de la falta del **PROVEEDOR**, en cumplir con los términos del contrato.

Migoitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO Nº 1
DIRECCION

IGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Cnel DCEM Director CF Nº 1 COMANJEFE

CLÁUSULA DÉCIMA: PROGRAMA DE SUMINISTRO DE LOS SERVICIOS (Art. 37 Inc. e de la Ley Nº 2051).

El suministro de los Servicios adjudicados se realizará a través de la emisión de las Órdenes de Servicios que podrá ser emitida a partir de la suscripción del presente contrato, conforme establece la cláusula novena.

CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA: CONDICIONES DE PAGO.

A crédito conforme a la disponibilidad del Plan de Caja aprobado por Ministerio de Hacienda en forma mensual.

Los pagos serán a **Plazos** y en **Guaraníes** dentro de los 60 (sesenta) días posteriores a recibida la Factura a Crédito y la Nota de Remisión, por las Respectivas Unidad Responsable de la línea presupuestaria.

La/s Factura/s a Crédito y la correspondiente Nota de Remisión serán entregado en forma simultánea con la entrega de los servicios respectivos. El/los pago/s se realizaran en la Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro del Proveedor.

El proveedor deberá emitir y remitir a la Unidad Responsable donde presento la factura, 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.

De la factura se deducirán el 30% (treinta por ciento) sobre el IVA, el 2% (dos por ciento) del Impuesto a la Renta y la Contribución sobre contratos suscriptos del Art. 41 de la Ley 2.051/03 (0,4%).

El presente llamado es Ad-referéndum y está sujeto a la aprobación del Plan Financiero Institucional, correspondiente a la partida presupuestaria del Ejercicio Fiscal 2014.

CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA: FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. (Art. 37 Inc. g, Ley Nº 2051.

12.1 El Proveedor presentará una Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto máximo del Contrato, extendida a la orden del Comando en Jefe de las FF.AA de la Nación, de conformidad al formulario de **"GARANTIA DE CUMPLIMIENTO"**. La misma deberá presentar a la Unidad Operativa de Contrataciones, dentro del plazo máximo de diez (10) Días calendario siguiente a la suscripción del contrato, salvo que la provisión se haya completado a satisfacción del **Contratante** dentro del mencionado plazo.

12.2 El Proveedor deberá garantizar el fiel cumplimiento de contrato. A tal efecto, deberá presentar al Contratante una garantía de cumplimiento del Contrato bajo alguna de las siguientes formas: (a) garantía bancaria emitida por un Banco establecido en la República del Paraguay; (b) póliza de seguros emitida por una Compañía de Seguros autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. Las garantías Bancarias y la Póliza de Seguro, deberán ajustarse a las condiciones y al formulario estándar correspondiente establecido en la Sección IV de los Documentos de Licitación.

12.3 La garantía de cumplimiento de contrato se hará efectiva si el comprador determinare la rescisión del contrato por causa imputable al **PROVEEDOR** conforme a la ley y al contrato.

12.4 La garantía de cumplimiento será liberada por el **Contratante** y devuelta al **PROVEEDOR** a más tardar dentro de los treinta (30) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales, incluidas las relativas a la garantía de calidad de los servicios.

12.5 El período de validez de la Garantía será 30 (treinta) días posteriores al vencimiento del contrato (**CGC 27.3**).

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: MULTAS (Art. 37 inc. i, Ley Nº 2051).

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato (CG 26.1). 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 Nº 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 Nº 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION
CENTRO FINANCIERO Nº 1
DIRECCION

IGNACIO FRANCISCO ZARATE LOPEZ
Cnel OCEM Director C F Nº 1 EOMANJEFE

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: 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).

CLÁUSULA DÉCIMO QUÍNTA: 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

Para el caso que las Partes no resuelvan las controversias mediante negociación directa o avenimiento, éstas se obligan a someter sus diferencias a arbitraje conforme a las disposiciones de la Ley N° 1879/02 de Arbitraje y Mediación y de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, siempre que la materia sea arbitrable. A tales efectos, las Partes someterán el arbitraje ante un tribunal arbitral conformado por tres árbitros designados de la lista del Cuerpo Arbitral del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo vinculante para las Partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las Partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato.

Para la ejecución del laudo arbitral o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las Partes establecen la competencia de los tribunales de la Capital de la República del Paraguay.

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN POR PARTE DE LA DNCP.

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de la protesta instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afecta el Contrato ya suscrito entre las partes, el Contrato o la parte del mismo que sea afectada por la nulidad quedará automáticamente rescindido, de pleno derecho a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., sin responsabilidad alguna para los Contratantes, **salvo las asumidas en concepto de la parte ejecutada del contrato.**

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 25 días del mes de abril de 2014.

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACION CENTRO FINANCIERO N° 1 DIRECCION NACIONAL

.....
SANTIAGO OSWALDO DOMINGUEZ NAVARRO
PROPIETARIO
PROVEEDOR

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

.....
IGNACIO FRANCISCO ZÁRATE LÓPEZ
CNEL DCEM – Dtor. del C.F. N° 1 COMANJEFE
CONTRATANTE

.....
SANDRA J. GOMEZ DE MOLINAS
MY JM ASESORA JURIDICA del C.F. N° 1 COMANJEFE