MODELO DE CONTRATO N° _

Entre el Ministerio de la Defensa Pública, con domicilio en la Avda. Artigas N°2136 casi San Estanislao, Asunción- República del Paraguay, con RUC N° 80070094-5, representada para este acto por la **Profesora Abogada Selva Morel de Acevedo**, en su carácter de **Defensora General Interina conforme a la Resolución N° 6.663/2016 de la Corte Suprema de Justicia**, con **Cédula de Identidad N° 386.218**, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma _____, con domicilio en _____, República del Paraguay, RUC Nº:_____, representada para este acto por _____, con Cédula de Identidad N° _____, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente contrato referente al llamado por **Contratación Directa N° 03/2018** para el **"SERVICIO CEREMONIAL", ID Nº 347.739,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:----------

1. CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO.

El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen LAS PARTES, con relación al llamado de **"SERVICIO CEREMONIAL"**, cuyas características se detallan en la planilla de Adjudicación y que se regirán por estas cláusulas y las contenidas en las leyes relativas a la materia.----------

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

a) Contrato;
b) La Carta Invitación 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) Los datos cargados en el SICP (reporte);
e) La oferta del Proveedor;
f) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones de la Carta de Invitación, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en esta.

3. CLÁUSULA TERCERA: IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato **estará previsto en el sub grupo de gasto 280 – "Otros Servicios en General" FF 10:**

Año	Tipo	Programa	Sub Programa	Proyecto	Subgrupo de Gasto	Fuente	O.F.	Dpto.	Monto
2018	2	1	0	0	280	10	1	99	

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N°347.739

4. CLÁUSULA CUARTA: PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Contratación Directa N° 03/2018 convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones del Ministerio de la Defensa Pública para el llamado referente a **"SERVICIO CEREMONIAL", ID. N° 347.739** La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°_____ de fecha_____ del 2018.----------

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

[*Formato de Tabla:]*

Lote 1 – SERVICIO DE HOTELERIA

1	2	3	6	7	8	9
N° Ítem*	**Código Cátalogo***	**Descripción del Servicio***	**Unidad de Medida***	**Cantidad***	**Presentación***	**Precio unitario (IVA incluido)****
1.						
					****Precio total:**	

***Monto mínimo**	**25.000.000 Gs. (Guaraníes veinte y cinco millones)**
***Monto máximo**	**12.500.000 Gs. (Guaraníes doce millones quinientos mil)**

Lote 2 – SERVICIO CEREMONIAL

1	2	3	6	7	8	9
N° Ítem*	**Código Cátalogo***	**Descripción del Servicio***	**Unidad de Medida***	**Cantidad***	**Presentación***	**Precio unitario (IVA incluido)****
1.						
					****Precio total:**	

***Monto mínimo**	**62.500.000 Gs. (Guaraníes sesenta y dos millones quinientos mil)**
***Monto máximo**	**125.000.000 Gs. (Guaraníes ciento veinte y cinco millones)**

6. CLÁUSULA SEXTA: VIGENCIA DEL CONTRATO

El contrato entrará en vigencia desde la firma del presente contrato hasta el 31 de diciembre de 2018.----------

7. CLÁUSULA SEPTIMA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE SERVICIOS.

Los pedidos de bienes y/o servicios serán emanados de las áreas competentes del Ministerio de la Defensa Pública en general, conforme a los sgtes casos:

- Con 48 horas de anticipación para los servicios de salones de evento.
- Con 24 horas de anticipación para los servicios de hotelería para hospedaje de personas.
- Con 24 horas de anticipación servicios de gastronomía en hoteles y restaurantes.
- Con 24 horas de anticipación para los eventos que ser realizaran fuera de las instalaciones del MDP.
- Con 12 horas de anticipación para los eventos que se realizaran en los locales del MDP.
- Con 24 horas de anticipación para provisión de obsequios protocolares.
- Con 12 horas de anticipación para provisión de menú ejecutivo y económico y similares.
- Con 4 horas de anticipación para la provisión de: bocaditos salados y dulces; provisión de café, agua, gaseosas y jugos (con sus correspondientes insumos accesorios); servicio de coffe break y similares; servicio de alquiler de vajillería y otros; y servicio de comunicación para eventos.

El contratista deberá designar una persona de su staff, quien se encargara de la atención de la cuenta del M.D.P., para lo cual dicho personal deberá tener las

capacidades técnicas necesarias para presentar propuestas y sugerencias en cuanto a la organización y preparación de eventos, debiendo para cada pedido presentar en formato de presupuesto, el universo de los requerimientos posibles, los cuales de considerarlos convenientes serán autorizados por la Convocante, orden de servicio mediante. Para tal efecto, se consignará el número telefónico, fax y dirección electrónica del personal designado.

La Convocante podrá realizar eventos varios en distintos puntos del país (sin ser limitativo). El Contratista deberá estar en condiciones de proveer todos los servicios cotizados para realizar dichos eventos.

Además serán obligaciones del contratista:

- Elaborar el presupuesto correspondiente a la orden de pedido de presupuesto emitido por la convocante, incluyendo todos los bienes a ser requeridos.
- Realizar la provisión de bienes y servicios detallados en las Órdenes de Servicios emitidas por la Convocante.
- Proveer el personal necesario en cantidad y calidad, para garantizar una buena y rápida ejecución de los servicios (montaje de los servicios).

La empresa Contratista será la única responsable de la 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 requeridos por la Contratante.----------

8. CLÁUSULA OCTAVA: ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo: del Departamento de Eventos dependiente de la Dirección Administrativa.----------

9. CLÁUSULA NOVENA: FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.----------

Según dicta el Anexo B de los Datos de la Contratación se establece que La CONTRATISTA presentará una Garantía de Cumplimiento de Contrato que podrá ser en forma de Declaración Jurada por un monto equivalente al 5 % (Cinco por ciento) del monto máximo del contrato, extendida a la Orden del Ministerio de la Defensa Pública, por un plazo que exceda treinta (30) días de la vigencia del contrato. La misma deberá presentar a la Unidad Operativa de Contrataciones, dentro del plazo de diez (10) días calendarios siguientes a la suscripción del contrato, salvo que la prestación del servicio se haya completado a satisfacción del CONTRATANTE dentro del mencionado plazo.----------

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

La garantía de fiel cumplimiento de contrato será liberada por la CONTRATANTE y devuelta a la CONTRATISTA a los *treinta (30)* días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor después de recibida la solicitud por escrito de la misma.----------

10. CLÁUSULA DECIMA: ESPECIFICACIONES TECNICAS

Características Generales

LOTE 1 – SERVICIO DE HOTELERIA

ALQUILER DE HOTELES

N°	Descripción del servicio	Unid. de Medida	Cant.	Presentación
1	Single - categoría 5 Estrellas	Unid.	1	Evento
2	Doble / Matrimonial- categoría 5 Estrellas	Unid.	1	Evento
3	Single – categoría 4 Estrellas	Unid.	1	Evento
4	Dobles / Matrimonial- categoría 4 Estrellas	Unid.	1	Evento
5	Single – categoría 3 Estrellas	Unid.	1	Evento

COMENTARIOS:

El servicio solicitado son para hoteles de categoría 5, 4 y 3 (cinco, cuatro y tres) estrellas, habitaciones estándar.

El Hotel con media pensión deberá disponer de habitaciones climatizadas, desayuno tipo buffet, televisión por cable, wifi, caja de seguridad, estacionamiento y todos los servicios que garanticen la seguridad y comodidad de los usuarios. (Asunción y todo el interior del país, a elección de la Institución).

MONTO MAXIMO: Gs. 25.000.000
MONTO MINIMO: Gs. 12.500.000

LOTE 2 - SERVICIO CEREMONIAL

ALQUILER DE SALONES PARA EVENTOS

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Sala de reuniones para 35 a 100 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción A
2	Sala de reuniones para 35 a 100 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B
3	Sala de reuniones para 101 a 200 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción A
4	Sala de reuniones para 101 a 200 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B
5	Sala de reuniones para 201 a 300 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción A
6	Sala de reuniones para 201 a 300 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B

COMENTARIOS:

Servicios destinados a distintos tipos de eventos como reuniones, convenciones, Congresos, Mesas Interinstitucionales, seminarios, etc.

Deberán ofrecer en Asunción y todo el interior del país, salones a elegir por la institución. Las instalaciones deben contar como mínimo con los siguientes:

- Sistema de climatización.-
- Servicio de audio – con 4 micrófonos inalámbricos, conexión wi fi, equipo de proyección y pantalla.-
- Mobiliarios: sillas tapizadas, mesas redondas, cuadradas y rectangulares (vestidas con manteles, pollerones y cubre manteles), tarimas alfombradas con escaleras y rampas de acceso.
- Estacionamiento por lo menos para 20 (veinte) vehículos.

Opción A: Asunción y Gran Asunción.

Opción B: Todas las localidades del interior del país.

SERVICIOS DE GASTRONOMIA (EN HOTELES Y/O RESTAURANT)

N°	Descripción del servicio	Unid. de Medida	Cant.	Presentación
7	Servicio de Menú Ejecutivo	Unid.	1	Evento, Opción A
8	Servicio de Menú Ejecutivo	Unid.	1	Evento, Opción B

9	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Evento
10	Servicio de Desayuno de Trabajo	Unid.	1	Evento,
11	Servicio de Coffee Break	Unid.	1	Evento
12	Servicio de Agua y Café	Unid.	1	Evento
13	Bocaditos Salados x 100 unidades	Unid.	1	Evento, Opción A
14	Bocaditos Salados x 100 unidades	Unid.	1	Evento, Opción B
15	Bocaditos Dulces x 100 unidades	Unid.	1	Evento
16	Gaseosas de 500 ml. Distintos sabores	Unid.	1	Unidad
17	Agua mineral con gas de 500 ml. sin sodio	Unid.	1	Unidad
18	Agua mineral sin gas de 500 ml. sin sodio	Unid.	1	Unidad
19	Servilletas de papel (paq. de 50 unidades)	Unid.	1	Paquete
20	Servicio de mozo, jornada de 8 horas	Unid.	1	Unidad
21	Servicio de mozo, jornada de 4 horas	Unid.	1	Unidad

COMENTARIOS:

Para eventos en hoteles, restaurantes, en Asunción y todo el interior del país, a elegir por la Institución.

07 **08**	**SERVICIO DE MENU EJECUTIVO**
	OPCIÓN A
	Servicio de Buffet
	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (300 grs. la porción de carne) Si es pasta se calculara 600 grs.
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml

	3 pancitos de mesa
	El servicio de Buffet tendrá como opciones:
	Ensaladas:
	Mixta, Primavera, de arroz y rusa
	Platos Principales:
	Carnes Vacunas: Bife de lomito en medallones, lomito al champiñón, Milanesa de Carne, Milanesa a la Napolitana, Strogonoff de Carne.
	Pollos: Pollo grille, pollo relleno a la crema, pollo al curry, milanesa de pollo, milanesa de pollo a la napolitana, Strogonoff de pollo.
	Cerdos: Lomo de cerdo a la mostaza.
	Guarniciones
	Arroz al azafrán, al curry y arroz blanco
	Puré de papas, papa a la crema, papas doradas, papas a la provenzal
	Panaché de verduras
	Postres
	Ensaladas de frutos
	Pie de limón
	Tarta de frutilla, de frutas
	Arroz con leche
	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
	Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
	Paveé de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno
	Flan
	OPCIÓN B
	Servicio de Buffet
	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.

	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	El servicio de Buffet tendrá como opciones:
	Picadas:
	Panes, Grisines y Patés
	Entrada
	Boulevanes (de Carne, Pollo, Champiñones, Palmitos, Choclos, etc.)
	Platos Principales:
	Pastas
	Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras, de mariscos
	Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca y ricota
	Ñoquis de papa y de espinacas
	Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso
	Tallarines a la carbonara con salsa blanca o salsa de carne
	Postres
	Ensaladas de frutos
	Pie de limón
	Tarta de frutilla, de frutas
	Arroz con leche
	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
	Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
	Pave de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno

	Flan

09	**SERVICIO DE MENÚ ECONÓMIC*O***
	Opciones:
	Milanesa de carne o pollo con puré de papas
	Pollo al horno con ensalada rusa
	Milanesa de carne o pollo con ensalada alemana o arroz blanco
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (helado, ensalada de frutas, flan, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa

10	**SERVICIOS DE DESAYUNO DE TRABAJO**
	Incluye:
	Café negro (250cc aprox.)
	Cocido (250cc aprox.)
	Té (1 Saquito) individuales
	Termo de agua caliente para el té
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termo de 1 litro
	Provisión de dulces y mermeladas: de variados sabores para untar
	Chipitas: en paquetes de 250 grs, 500 grs. o 1.000 grs.
	Bocaditos dulces (10 p/persona aprox.)

	Pan tostado y pancitos
	Jugos Naturales de frutas variadas (250cc aprox.)
	Yogurt de variados sabores pote de 140 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Manteca para untar
	Fetas de jamón
	Fetas de Queso
	Azúcar y/o edulcorantes
	Frutas de estación
	Cereales
	Rosquita y palitos en paquetes de 500 gr o 1000 gr

11	**SERVICIO DE COFFEE BREAK**
	Incluye:
	Bocaditos salados al horno: empanaditas de carne, pollo, huevo, jamón y queso, choclo, chilenas, salteñas. Variedad de tartas, arrolladitos de jamón y queso, sopa paraguaya, chipa guazú, chipa so' o
	Bocaditos salados fritos: empanaditas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesitas de carne y de pollo, romanitas de surubí, croquetitas de carne y de pollo, bolitas de mandioca y de queso.
	Bocaditos fríos: Canapés (pueden ser en pan o galletitas), de atún, pollo, crema de verduras, huevo, jamón crudo. Sándwiches (verduras: lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo y otros). Sándwiches de huevo, carne fría.
	Bocaditos dulces: medialunas, tortas, torta seca, masitas
	Café Negro (250cc aprox.(azúcar, edulcorante, removedor)
	Cocido (250cc aprox.) (azúcar, edulcorante, removedor)
	Té (250cc aprox.) (azúcar, edulcorante, removedor)
	Termo de agua caliente para el té
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termos de 1 litro

	Chipitas: en paquetes de 250 grs, 500 grs. o 1.000 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Gaseosa de 500ml.
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

12	**SERVICIO DE CAFÉ Y AGUA**
	Incluye:
	Café negro caliente en termo de 1 litro(azúcar, edulcorante, removedor, vasito de isopor)
	Cocido negro caliente en termo de 1 litro(azúcar, edulcorante, removedor, vasito de isopor)
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termos de 1 litro
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio

13-14	**BOCADITOS SALADOS x 100 unidades**
	OPCIÓN A:
	BOCADITOS SALADOS ESPECIALES
	Opciones:
	Sandwichitos de jamón y queso, pepinillo
	Empanadita de jamón y queso
	Empanadita de hojaldre
	Tarteletitas
	Croissant de choclo y de pollo
	Sandwichitos de carne fría
	Tartitas de jamón y queso
	Milanesitas de carne y de pollo rellenas con jamón y queso
	Bombitas de queso
	OPCIÓN B:

	BOCADITOS CLASICOS SALADOS
	Opciones:
	Sandwichitos de verduras
	Croquetitas de pollo y de carne
	Patitas de pollo
	Milanesitas de carne y de pollo
	Bolitas de queso
	Empanaditas al horno y fritas (de carne, pollo, jamón y queso, chilena)
	Pizzitas de muzarella

15	**BOCADITOS DULCES x 100 unidades**
	Opciones:
	Alfajorcito con cobertura de chocolate
	Alfajorcito relleno de dulce de leche
	Arrolladito con rellenos
	Bomboncito de chocolate y de coco
	Pastafrolita
	Cañoncito relleno con dulce de leche
	Cañoncito relleno con dulce de guayaba
	Tarteletitas con frutas
	Masitas de hojaldre

SERVICIO DE CATERING PARA ASUNCIÓN Y TODO EL INERIOR DEL PAIS

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
22	Servicio de Menú Ejecutivo	Unid.	1	Opción A
23	Servicio de Menú Ejecutivo	Unid.	1	Opción B

24	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Opción A
25	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Opción B
26	Servicio de Desayuno de Trabajo	Unid.	1	Evento
27	Servicio de Coffee Break	Unid.	1	Evento
28	Servicio de Agua y Café	Unid.	1	Evento
29	Bocaditos Salados x 100 unidades	Unid.	1	Opción A
30	Bocaditos Salados x 100 unidades	Unid.	1	Opción B
31	Bocaditos Dulces x 100 unidades	Unid.	1	Evento
32	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas (por kilo)	Kilo	1	Unidad
33	Chipitas de maíz y almidón (por kilo)	Kilo	1	Evento
34	Chipitas de maíz y almidón (paq. 250 grs.)	kilo	1	Evento
35	Café negro (caliente), 1 litro (azúcar, edulcorantes, removedor, vasitos de isopor)	Litro	1	Termo
36	Mate cocido (caliente) , 1 litro (azúcar, edulcorantes, removedor, vasitos de isopor)	Litro	1	Termo
37	Leche líquida entera o descremada , 1 litro	Litro	1	Termo
38	Gaseosas de 500 ml. refrigeradas	Unid.	1	Unidad
39	Gaseosas de 2 litros refrigeradas	Unid.	1	Unidad
40	Agua tónica de 500 ml.	Unid.	1	Unidad
41	Agua mineral con gas de 500 ml. (refrigeradas)	Unid.	1	Unidad
42	Agua mineral sin gas de 500 ml. (refrigeradas)	Unid.	1	Unidad
43	Jugos de frutas naturales refrigeradas	Litro	1	Termo
44	Vasos plásticos desechables de 250 ml.(paq. de 50 unid.)	Unid.	1	Paquete
45	Servilletas de papel (paq. de 50 unid.)	Unid.	1	Paquete

Comentarios:

Para eventos en los locales del Ministerio de la Defensa Publica y/o de terceros,

ubicados en Asunción y TODO el interior del país, a elección de la Convocante.

Las bebidas (jugos de frutas naturales, gaseosas, agua mineral y agua con gas, deben venir refrigeradas en conservadoras y/o termos).

22 **23**	**SERVICIO DE MENÚ EJECUTIVO**
	OPCIÓN A
	Servicio de Buffet
	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml. o jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (300 grs. la porción de carne) Si es pasta se calculara 600 grs.
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
	1 gaseosa de 500 ml. o jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	El servicio de Buffet tendrá como opciones:
	Ensaladas:
	Mixta, Primavera, de arroz y rusa
	Platos Principales:
	Carnes Vacunas: Bife de lomito en medallones, lomito al champiñón, Milanesa de Carne, Milanesa a la Napolitana, Strogonoff de Carne.
	Pollos: Pollo grille, pollo relleno a la crema, pollo al curry, milanesa de pollo, milanesa de pollo a la napolitana, strogonoff de pollo.
	Cerdos: Lomo de cerdo a la mostaza.
	Guarniciones
	Arroz al azafrán, al curry y arroz blanco
	Puré de papas, papa a la crema, papas doradas, papas a la provenzal

	Panaché de verduras
	Postres
	Ensaladas de frutas
	Pie de limón
	Tarta de frutilla, de frutas
	Arroz con leche
	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
	Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
	Paveé de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno
	Flan
	OPCIÓN B
	Servicio de Buffet
	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	El servicio de Buffet tendrá como opciones:
	Picadas:
	Panes, Grisines y Patés
	Entrada
	Boulevanes (de Carne, Pollo, Champiñones, Palmitos, Choclos, etc.)
	Platos Principales:
	Pastas

	Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras, de mariscos
	Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca y ricota
	Ñoquis de papa y de espinacas
	Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso
	Tallarines a la carbonara con salsa blanca o salsa de carne
	Postres
	Ensaladas de frutas
	Pie de limón
	Tarta de frutilla, de frutas
	Arroz con leche
	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
	Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
	Paveé de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno
	Flan

24-25-	**SERVICIO DE MENÚ ECONÓMICO**
	OPCIÓN A
	Opciones:
	Milanesa de carne o pollo con puré de papas
	Pollo al horno con ensalada rusa
	Milanesa de carne o pollo con ensalada alemana o arroz blanco
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (helado, ensalada de frutas, flan, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml. o jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml

	3 pancitos de mesa
	OPCIÓN B
	Opciones:
	Ravioles de verdura o ricotta con salsa de tomate
	Ñoquis con salsa bolognesa
	Tallarín con estofado de pollo o carne
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (Ensalada de frutas, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa

26-	**SERVICIOS DE DESAYUNO DE TRABAJO**
	Incluye:
	Café negro caliente (250cc aprox. con azúcar y/ o edulcorante, removedor, vasito de isopor)
	Cocido (250cc aprox. Con azúcar y/o edulcorante, removedor, vasito de isopor)
	Té (1 Saquito) individuales
	Termo de agua caliente para el té
	Leche: 250 cc entera
	Provisión de dulces y mermeladas: de variados sabores para untar
	Chipitas: en paquetes de 250 grs. 500 grs. o 1.000 grs.
	Bocaditos dulces (10 p/persona aprox.)
	Pan tostado y pancitos
	Jugos Naturales de frutas variadas (250cc aprox.)
	Yogurt de variados sabores pote de 140 grs.

	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Manteca para untar
	Fetas de jamón
	Fetas de Queso
	Frutas de estación
	Cereales 150 grs.
	Rosquita y palitos en paquetes de 500 gr o 1000 gr

27-	**SERVICIO DE COFFEE BREAK**
	Incluye:
	Bocaditos salados al horno: empanaditas de carne, pollo, huevo, jamón y queso, choclo, chilenas, salteñas. Variedad de tartas, arrolladitos de jamón y queso, sopa paraguaya, chipa guazú, chipa so' o
	Bocaditos salados fritos: empanaditas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesitas de carne y de pollo, romanitas de surubí, croquetitas de carne y de pollo, bolitas de mandioca y de queso.
	Bocaditos fríos: Canapés (pueden ser en pan o galletitas), de atún, pollo, crema de verduras, huevo, jamón crudo. Sándwiches (verduras: lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo y otros). Sándwiches de huevo, carne fría.
	Bocaditos dulces: medialunas, tortas, torta seca, masitas
	Café Negro (250cc aprox.) Incluido azúcar y/o edulcorante y removedor
	Cocido (250cc aprox.). Incluido azúcar y/o edulcorante y removedor
	Té (250cc aprox.) Incluido azúcar/ y/o edulcorante y removedor
	Termo de agua caliente para el té
	Leche: liquida entera o descremada en termo de 1 litro
	Chipitas: en paquetes de 250 grs,
	Agua mineral sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Gaseosa de 500ml.
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

28	**SERVICIO DE CAFÉ Y AGUA**
	Incluye:
	Café negro en termo de 1 litro(azúcar, edulcorante, removedor)
	Cocido negro en termo de 1 litro(azúcar, edulcorante, removedor)
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termos de 1 litro
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio

29- **30-**	**BOCADITOS SALADOS x 100 unidades**
	OPCIÓN A:
	BOCADITOS SALADOS ESPECIALES
	Opciones:
	Sandwichitos de jamón y queso,
	Empanadita de jamón y queso
	Empanaditas de carne
	Empanaditas de pollo
	Empanadita de hojaldre
	Tarteletitas de choclo/ crema con hierbas
	Croissant de choclo y de pollo
	Sandwichitos de carne fría
	Tartitas de jamón y queso
	Milanesitas de carne y de pollo
	Bombitas de queso
	OPCIÓN B:
	BOCADITOS CLASICOS SALADOS

	Opciones:
	Sandwichitos de verduras
	Croquetitas de pollo y de carne
	Patitas de pollo
	Milanesitas de carne y de pollo
	Bolitas de queso
	Empanaditas al horno y fritas (de carne, pollo, jamón y queso, chilena)
	Pizzitas de muzarella

31	**BOCADITOS DULCES x 100 unidades**
	Opciones:
	Alfajorcito con cobertura de chocolate
	Alfajorcito relleno de dulce de leche
	Arrolladito con rellenos
	Bomboncito de chocolate y de coco
	Pastafrolita
	Cañoncito relleno con dulce de leche
	Cañoncito relleno con dulce de guayaba
	Tarteletitas con frutas
	Masitas de hojaldre

SERVICIOS DE ALQUILERES DE EQUIPOS DE COMUNICACIÓN PARA EVENTOS

N°	**Descripción del servicio**	**Unidad de Medida**	**Cant.**	**Present.**
46	Equipo de audio: incluye como mínimo (Consola	Día o Jornada	1	Unidad

	Amplificada, 4 bafles, 2 micrófonos)			
47	Micrófono de pie con soporte	Día o Jornada	1	Unidad
48	Micrófono inalámbrico c/soporte	Día o Jornada	1	Unidad
49	Micrófono de mesa c/soporte	Día o Jornada	1	Unidad
50	Micrófono solapero c/accesorios	Día o Jornada	1	Unidad
51	Impresora multifunción a colores	Día o Jornada	1	Unidad
52	Computadora Personal / Notebook	Día o Jornada	1	Unidad
53	Servicio de Maestro de Ceremonias	Día o Jornada	1	Evento
54	Servicio de alquiler de equipo de video conferencia con líneas de comunicación	Hora	1	Unidad
55	Servicio de Alquiler de Papelógrafos	Día o Jornada	1	Unidad
56	Atril acrílico o de madera	Día o Jornada	1	Unidad
57	Pantallas LED, formando un conjunto de 4m x 3m	Día o Jornada	1	Unidad

Comentarios: Para eventos en Asunción, y todo el interior del país, en locales a ser seleccionado por la Convocante.

SERVICIO DE ALQUILER DE VAJILLERÍA Y OTROS

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
58	Tablón de 2,5 mts.	Unid.	1	Unidad
59	Mesa redonda y cuadrada para 6, 8, 10 y 12 personas	Unid.	1	Unidad
60	Silla de metal vestida (colores a elección)	Unid.	1	Unidad
61	Silla de metal con tapizado de tela, colores a elección	Unid.	1	Unidad
62	Silla de plástico color blanco o colores a elección	Unid.	1	Unidad
63	Mantel para tablón (colores a elección)	Unid.	1	Unidad
64	Mantel para mesa redonda y cuadrada para 6, 8, 10	Unid.	1	Unidad

	y 12 personas			
65	Cubre mantel para tablón	Unid.	1	Unidad
66	Cubre mantel para mesa redonda 6, 8, 10 y 12 personas	Unid.	1	Unidad
67	Pollerones para tablón	Unid.	1	Unidad
68	Servilleta de tela colores a elección	Unid.	1	Unidad
69	Cuchillo de acero inoxidable	Unid.	1	Unidad
70	Tenedor de acero inoxidable	Unid.	1	Unidad
71	Cucharita para postre de acero inoxidable	Unid.	1	Unidad
72	Cucharita para café de acero inoxidable	Unid.	1	Unidad
73	Plato playo de porcelana	Unid.	1	Unidad
74	Plato para postre y pan, de porcelana	Unid.	1	Unidad
75	Vaso largo para agua	Unid.	1	Unidad
76	Vaso para jugo	Unid.	1	Unidad
77	Copa para jugo	Unid.	1	Unidad
78	Copa para agua	Unid.	1	Unidad
79	Jarra de vidrio y/o acero inoxidable de 2 litros	Unid.	1	Unidad
80	Taza con platito de porcelana para café con leche	Unid.	1	Unidad
81	Tacita con platito de porcelana para café	Unid.	1	Unidad
82	Fuentes y/o bandeja para servicios (ensalada, comidas calientes etc.)	Unid.	1	Unidad
83	Conservadora de 50 litros como mínimo	Unid.	1	Unidad
84	Bandeja con blonda antideslizante con lito para mozo	Unid.	1	Unidad
85	Tacho para hielo	Unid.	1	Unidad
86	Hielera con pinza	Unid.	1	Unidad
87	Servicio de mozo, jornada de 4 horas	Unid.	1	Unidad
88	Servicio de mozo, jornada de 8 horas	Unid.	1	Unidad

89	Toldo de 6 metros por 6 metros con entelado	Unid.	1	Unidad
90	Toldo de 8 metros por 8 metros con entelado	Unid.	1	Unidad
91	Toldos estructurales por metro cuadrado (opciones)	Unid.	1	Unidad
92	Tarimas Provisión y colocación de tarima con doble rampa ubicada a los costados, totalmente alfombrada. Altura 0.50mts., ancho de rampa 1.50mts. con inclinación de 4mts. de largo y baranda (posa brazo)., con escalera en medida estándar, cotización por metro cuadrado.	Unid.	1	Unidad
93	Camineros de alfombra cotización por metro lineal, ancho 1,5 m.	Unid.	1	Unidad
94	Alfombrado para piso costo por metro cuadrado	Unid.	1	Unidad
95	Compoteras para postre	Unid.	1	Unidad
96	Copas para champagne y vino	Unid.	1	Unidad
97	Tacho de metal o plástico grande para residuos	Unid.	1	Unidad

Comentarios: Para eventos en Asunción, y todo el interior del país, en locales a ser seleccionados por la Convocante.

SERVICIO DE DECORACION

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
98	Centro de mesa, con flores variadas a elección, para mesas redondas y/o tablones (opciones con velas o vidrios)	Unidad	1	Evento
99	Provisión de arreglos alargados para conferencia, con flores variadas a elección con caída y sin caída.	Unidad	1	Evento
100	Arreglo de un frente en jarrón, con base cerámica con flores surtidas a elección medida 60 cms x 50 cms, o colgante de un frente.	Unidad	1	Evento

101	Ambientación y decoración con telas, de salón hasta 100 personas	Unidad	1	Evento
102	Ambientación y decoración con telas, de salón hasta 200 personas	Unidad	1	Evento
103	Ambientación y decoración con telas, de salón hasta 300 personas	Unidad	1	Evento

Comentarios: Para eventos en Asunción e interior del país, en lugares a ser indicados por la Convocante.

SERVICIO DE OBSEQUIOS PROTOCOLARES

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
104	Guampa o matero de plata, en estuche de madera	Unidad	1	Unidad
105	Carpetas símil cuero Tam: 35 cm ancho x 30 cm alto y 10 cm de base.	Unidad	1	Unidad

Comentarios: Los obsequios protocolares deberán ser de procedencia nacional

MONTO MAXIMO: Gs. 125.000.000
MONTO MINIMO: Gs. 62.500.000

11. CLÁUSULA DECIMA PRIMERA: MULTAS.

El valor de las multas será: 0,5% (cero coma cinco por ciento) sobre el monto total del contrato, por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.----------

El monto máximo de la multa es de 5% (cinco por ciento) del monto máximo del llamado, llegado a dicho monto la contratante podrá iniciar la rescisión del mismo (Art. 59 inciso c) Ley 2051/03, o podrá seguir aplicando la multa correspondiente.----------

12. CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA: FORMAS Y CONDICIONES DE PAGOS

Los pagos se realizarán conforme al Plan Financiero Institucional aprobado por el Ministerio de Hacienda. Los pagos se realizarán en guaraníes, por los bienes y servicios efectivamente entregados y cumplidos, respectivamente, dentro de los 60 (sesenta) días corridos de recibida la factura y remisiones correspondientes. **Una vez que el Ministerio de Hacienda habilite el plan de Caja.**----------

De la factura se deducirá el 30% sobre el IVA, el 2% del Impuesto a la Renta y la Contribución sobre contratos suscriptos de acuerdo a la Ley 3439/07.----------

Además se debe tener en cuenta lo establecido en la resolución DNCP Nª 3917/16 por la cual se incorporan los formularios del personal (FIP) y de informe de servicios

personales (FIS) al Sistema de Información de Contrataciones Públicas y se reglamenta su utilización en los procesos de contratación regidos por la Ley 2051/03.--

13. CLAÚSULA DÉCIMA TERCERA: 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).----------

Se dará por terminado el presente contrato por las siguientes causas:

a) Por incumplimiento de las obligaciones contractuales;
b) Por mutuo acuerdo de las partes;
c) Por sentencia ejecutoria de la autoridad jurisdiccional, que declare su nulidad, resolución o rescisión del contrato;
d) Por decisión unilateral del CONTRATANTE, en caso de incumplimiento del CONTRATISTA;
e) Por muerte del CONTRATISTA, o por disolución de la persona jurídica, siempre que esta última no se origine por decisión interna voluntaria de sus órganos competentes. Los representantes legales y los integrantes de los órganos de dirección de las personas jurídicas cuya disolución se tramita, están obligados, bajo su responsabilidad personal y solidaria, a informar a la autoridad que compete aprobar la disolución, sobre la existencia de contratos que aquellas tengan pendientes con entidades del sector público y a comunicar a las contratantes respectivas sobre la situación y causales de disolución.----------

POR MUTUO ACUERDO

El contrato terminará por mutuo acuerdo entre el CONTRATANTE y el CONTRATISTA cuando por circunstancias imprevistas, técnicas o económicas, o causas de fuerza mayor o casos fortuitos, no fuere posible o conveniente para los intereses públicos ejecutar total o parcialmente el contrato, las partes podrán, por mutuo acuerdo, convenir la extinción de todas o algunas obligaciones contractuales, en el estado en que se encuentren.----------

Salvo estipulación en contrario, la extinción de las obligaciones contractuales por mutuo acuerdo no implicará renuncia a derechos causados o adquiridos a favor del CONTRATANTE o del CONTRATISTA. En estos casos, dicha entidad no podrá celebrar contrato posterior sobre el mismo objeto con el mismo sujeto.----------

RESCISIÓN DE CONTRATO

El CONTRATANTE podrá rescindir administrativamente los contratos, a los que se refiere esta Ley, en los siguientes casos:

a) Por incumplimiento del CONTRATISTA;

b) Por quiebra o insolvencia del CONTRATISTA;
c) Cuando el valor de las multas supera el monto de la garantía de cumplimiento del contrato;
d) Por suspensión de los trabajos, imputable al CONTRATISTA, por más de sesenta días calendario, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
e) Por fraude o colusión debidamente comprobado del CONTRATISTA desde la adjudicación hasta la finalización del contrato;
f) Por haberse celebrado un contrato contra expresa prohibición de la Ley; y
g) En los demás casos estipulados en el contrato, de acuerdo con su naturaleza.

El CONTRATANTE iniciará el procedimiento de rescisión dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a aquel en que se hubiere agotado el plazo límite de aplicación de las penas convencionales.----------
Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, se hiciera entrega de los trabajos, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, sin perjuicio de las responsabilidades del CONTRATISTA.----------
El Proceso de rescisión se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

a) Se iniciará a partir de que al CONTRATISTA le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de diez (10) días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes;
b) Transcurrido el plazo a que se refiere el inciso anterior, se resolverá considerando los argumentos, pruebas y circunstancias del caso; y
c) La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al CONTRATISTA dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a lo señalado en el inciso a).

TERMINACIÓN POR CAUSA IMPUTABLE AL CONTRATANTE
El CONTRATISTA podrá dar por terminado el contrato, por las siguientes causas imputables al Comprador:
a) Por incumplimiento de las obligaciones contractuales por más de sesenta días calendario;
b) Por la suspensión de los trabajos por más de sesenta días calendario, dispuesto por el CONTRATANTE, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito; y

Cuando los diseños definitivos sean técnicamente inejecutables y no se hubiesen solucionado los defectos dentro de los sesenta días calendario siguientes a aquel en que el CONTRATISTA lo hubiere hecho del conocimiento del CONTRATANTE.----------

14. CLAÚSULA DÉCIMA CUARTA: 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.----------

15. CLAÚSULA DÉCIMA QUINTA: 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 _____ República del Paraguay al día_____ mes_____ y año_____

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.

Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.

.