CONTRATO N° 116 /2014

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 17/2014 "SERVICIO CEREMONIALES Y GASTRONÓMICO AD REFERÉNDUM."ID N° 281.463.

Contrato celebrado entre la **Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES)**, domiciliada en la casa de la calle Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña, de la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, representada para este acto por el **Dr. RAÚL AGUILERA MÉNDEZ**, con cédula de identidad civil número 893.275, en su carácter de Representante y Presidente del Consejo Directivo de la Agencia de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES), según consta en el Acta de sesión del Consejo Directivo N° 01, de fecha 20 de diciembre de 2012, denominada en adelante la **AGENCIA**, por una parte, y por la otra, la Firma **ORGANIZACIÓN INTEGRAL S.R.L**, con **RUC N° 80006037-7**, domiciliado en la casa de la calle Sparetti 1641 entre Coronel Irrazabal y Republica Francesa, de la ciudad de Asunción, representado para este acto por el **Lic. RUGEL ALBERTO FERREIRA GONZÁLEZ**, con cédula de identidad civil número 361.654, denominada en adelante el **PROVEEDOR**, y en conjunto denominadas "**LAS PARTES**" e, individualmente "**PARTE**", acuerdan celebrar el presente "***Contrato de Servicio Ceremoniales y Gastronómico Ad Referéndum***", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El objeto del presente Contrato es de "***Servicio Ceremoniales y Gastronómico Ad Referéndum***" para el uso en la ANEAES.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por **LAS PARTES** y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato;
(b) Carta invitación, anexos, adendas o modificaciones;
(c) Oferta del **PROVEEDOR**;
(d) Resolución de adjudicación del Contrato emitida por la **AGENCIA** y su respectiva notificación;
(e) Garantía de fiel cumplimiento de contrato.

Los documentos que forman parte del presente 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.-

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

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato se encuentra expresamente previsto en el Rubro 280, FF 10, del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2014 de aprobación del Plan Financiero correspondiente a la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior **(ANEAES)**, conforme al siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2014	*1*	*008*	*0*	*0*	*280*	*10*	*1*	*99*	*130.000.000 Gs.*

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° 281.463.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Contratación Directa N° 17/14 ***"Servicio Ceremoniales Y Gastronómico Ad Referéndum"***, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones de la **AGENCIA**. La adjudicación fue realizada según Resolución N° 168 de fecha 14 de octubre de 2014.

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

LOTE 1 - CEREMONIALES							
Ítem	Código Catalogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)	Precio Total (IVA incluido)
1-	90101603-001	Provisión de Buffet comida caliente	Unidad	Eventos	1	20.000	20.000
2-	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados	Unidad	Eventos	1	4.000	4.000
3-	90101603-004	Provisión de Bocaditos Dulces	Unidad	Eventos	1	4.000	4.000

4-	90101603-006	Provisión de Gaseosa en botella de 350 c.c.	Unidad	Eventos	1	8.000	8.000
5-	90101603-025	Provisión de Agua Mineral s/ gas en botella de 500 c.c.	Unidad	Eventos	1	8.000	8.000
6-	90111603-001	Sala de reunión para 150 personas sentadas en disposición tipo escuela (sillas y mesas) o 250 sentadas en disposición tipo auditorio.	Unidad	Eventos	1	2.800.000	2.800.000
7-	90111603-001	Sala de reunión para 150 personas sentadas en disposición tipo auditorio	Unidad	Eventos	1	200.000	200.000
8-	90111603-001	Sala de reunión para 20 personas	Unidad	Eventos	1	100.000	100.000
9-	90111803-003	Habitación Simple	Unidad	Habitación	1	500.000	500.000
10-	90111803-002	Habitación Doble	Unidad	Habitación	1	100.000	100.000
11-	90101603-025	Provisión de Agua Mineral s/ gas en bidón de 20 litros.	Unidad	Eventos	1	50.000	50.000
12-	90101603-018	Provisión de café negro por litro	LITROS	Eventos	1	40.000	40.000
13-	90101603-015	Provisión de leche por litro	LITROS	Eventos	1	40.000	40.000
14-	90101603-008	Jugo natural por litro	LITROS	Eventos	1	35.000	35.000
15-	90151802-042	Arreglo Floral	Unidad	Eventos	1	320.000	320.000
						PRECIO TOTAL LOTE 1	**4.229.000**
						*MONTO MÍNIMO 50.000.000.- GS.	
						*MONTO MÁXIMO 100.000.000.- GS.	

LOTE 2 - GASTRONOMICA							
Ítem	Código Catalogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)	Precio Total (IVA incluido)
1	90101603-024	Provisión de Agua Mineral c/ gas botella de 500 c.c.	Unidad	Eventos	1	7.000	7.000
2	90101603-025	Provisión de Agua Mineral s/ gas botella de 500 c.c.	Unidad	Eventos	1	7.000	7.000
3	90101603-014	Provisión de Azúcar o edulcorantes paq. x 100 sobrecitos	Unidad	Eventos	1	30.000	30.000
4	90101603-006	Provisión de Gaseosas en botella de 2.250 c.c.	Unidad	Eventos	1	18.000	18.000
5	90101603-004	Provisión de Bocaditos Dulces	Unidad	Eventos	1	4.000	4.000
6	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados	Unidad	Eventos	1	4.000	4.000
7	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados al horno	Unidad	Eventos	1	5.000	5.000
8	90101603-001	Provisión de Buffet comida caliente x persona	Unidad	Eventos	1	50.000	50.000
9	90101603-023	Provisión de Café c/ leche x litro	Unidad	Eventos	1	40.000	40.000
10	50201706-003	Provisión de Café molido paq. por 500 gramos	Unidad	Eventos	1	50.000	50.000
11	90101603-028	Provisión de chipita en paq. de 350 gr. como mínimo	Unidad	Eventos	1	25.000	25.000
12	90101603-037	Provisión de chipa guazu o sopa en bandeja de 1.5 k como mínimo	Unidad	Eventos	1	15.000	15.000
13	90101603-019	Provisión de Cocido c/ leche x litro	LITROS	Eventos	1	30.000	30.000

14	90101603-018	Provisión de Cocido Negro x litro	LITROS	Eventos	1	30.000	30.000
15	90101603-008	Provisión de Jugos Naturales	LITROS	Eventos	1	30.000	30.000
16	90101603-015	Provisión de Leche x litro	LITROS	Eventos	1	20.000	20.000
17	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Eventos	1	25.000	25.000
18	90151802-006	Provisión de sillas o sillones	Unidad	Eventos	1	7.000	7.000
19	90151802-020	Provisión de tablón	Unidad	Eventos	1	25.000	25.000
20	90151802-002	Provisión de toldos de 5 x 5 m	Unidad	Eventos	1	50.000	50.000
21	90101603-010	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) x persona	Unidad	Eventos	1	50.000	50.000
22	90101603-031	Te con leche x litro	LITROS	Eventos	1	20.000	20.000
23	90101603-025	Provisión de Agua Mineral s/ gas bidón de 20 l.	Unidad	Eventos	1	30.000	30.000
PRECIO TOTAL LOTE 2							572.000
*MONTO MÍNIMO 15.000.000.- GS.							
*MONTO MÁXIMO 30.000.000.- GS.							

El monto mínimo de los Lote 1 y Lote 2 asciende a la suma de: **Guaraníes Sesenta y cinco millones.-**

El monto máximo de los Lote 1 y Lote 2 asciende a la suma de: **Guaraníes Ciento treinta millones.-**

El **PROVEEDOR** se compromete a proveer los servicios a la **AGENCIA** de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La AGENCIA se compromete a pagar al PROVEEDOR como contrapartida del suministro de los bienes y servicios, el precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).-

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la suscripción del contrato hasta el 31 de diciembre del año 2014.-

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

La empresa, realizará los servicios de acuerdo a las Órdenes de Servicio emitidas por La Convocante, teniendo el oferente el tiempo necesario para cumplir con el servicio solicitado.

Bajo ninguna circunstancia, La Convocante reconocerá servicios o provisiones que carezcan de la respectiva orden de servicio, a los efectos, La Empresa deberá al momento de realizar el servicio o entregar las provisiones solicitadas, hacerlo a través de la nota de remisión correspondiente, que deberá llevar la firma del responsable o encargado de la recepción designado por la Dirección Administrativa.

La Empresa deberá designar a un Representante que sirva de nexo con la ANEAES y de igual forma La ANEAES designará a una o dos personas para todos los trámites referentes a la prestación de los servicios requeridos.

Los plazos para la realización de los servicios por parte de la Empresa Adjudicada (una vez emitida la Orden de Servicio) serán los siguientes:

En el caso de eventos o reuniones con participación menos de 50 personas la Empresa Adjudicada deberá prestar los servicios inclusive en un plazo menor a 1 (un) día como mínimo de anticipación.
En el caso de eventos o reuniones con participación de mayor cantidad a 50(cincuenta) personas La Convocante deberá solicitar el Servicio en un plazo de 1 (un) día como mínimo de anticipación.
Los productos entregados deberán corresponder exactamente a lo ofertado y solicitado por la Convocante, con una presentación impecable.
Los bocaditos, Gaseosas, Jugos, Menú ofrecido, Cocido con leche, Café con leche, Agua mineral con y sin gas, Buffet y ensaladas, serán entregados en el local del evento a realizarse, en perfecto estado de conservación y a la temperatura correspondiente.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la Dirección Administrativa.

9. FORMA DE PAGO.

Los pagos serán efectuados a través de la Dirección General de Administración y Finanzas de la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES), de acuerdo al plan de caja asignado por el Ministerio de Hacienda una vez que el proveedor haya presentado la factura por las provisiones efectuadas.

La moneda de pago será en todos los casos y sin excepción alguna en guaraníes a los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley Nº 3.439/07 "Que modifica la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas" y que establece la carta orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas", se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes que presente al cobro el Proveedor. El plazo de pago de factura al proveedor será de 60 días que será computado a partir de la presentación de la factura en la Dirección Administrativa de la Agencia.

10. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS (Art.37 J, LEY 2051).

Los Bienes a suministrar en virtud del presente Contrato serán los establecidos conforme a las Especificaciones Técnicas con su respectivas adendas o modificaciones y la Resolución de Adjudicación Nº 168 de fecha 14 de octubre de 2014.

CEREMONIAL			
Ítem	**Descripción**	**Cantidad**	**Especificaciones**
1	Provisión de Buffet comida caliente	1	Costo del servicio por persona, incluido una bebida y un postre
2	Provisión de Bocaditos Salados	1	Costo unitario de los bocaditos detallados en las opciones mínimas
3	Provisión de Bocaditos Dulces	1	Costo unitario de los bocaditos detallados en las opciones mínimas
4	Provisión de Gaseosa en botella de 350 c.c.	1	Envases de vidrio de 350cc.
5	Provisión de Agua Mineral s/ gas en botella de 500 c.c.	1	Envases descartables de 500c.c.
6	Sala de reunión para 150 personas sentadas en disposición tipo escuela (sillas y mesas) o 250 sentadas en disposición tipo auditorio.	1	Costo de salón climatizado y equipado con sistema de audio, tarima y atril para seminarios y talleres con capacidad para 150 personas sentadas en disposición tipo escuela (silla y mesa) o 250 personas sentadas en disposición tipo auditorio.
7	Sala de reunión para 150 personas sentadas en disposición tipo auditorio	1	Costo de salón climatizado y equipado con sistema de audio, tarima y atril para seminarios y talleres con capacidad para 120 personas sentadas en disposición tipo auditorio.
8	Sala de reunión para 20 personas	1	Costo de sala climatizada para reunión de trabajo con capacidad para 15 personas y 1 mesa de reunión.
9	Habitación Simple	1	Estándar climatizadas y provistas de frigobar, televisor, cablevisión, internet, baño privado y cama de 1.40 m. x 2 m. como mínimo

10	Habitación Doble	1	Estándar climatizadas y provistas de frigobar, televisor, cablevisión, internet, baño privado y 2 camas de 1.40 m. x 2 m. como mínimo
11	Provisión de Agua Mineral s/ gas en bidón de 20 litros.	1	Agua mineral en bidones de 20 litros con dispensador de agua fría.
12	Provisión de café negro por litro	1	Café negro por litro servido en termos.
13	Provisión de leche por litro	1	Leche por litro servida en termos
14	Jugo natural por litro		Jugo natural de frutas servido en jarras o termos.
15	Arreglo Floral		*Arreglo para mesa de exposición compuesta de flores* multicolores de estación. El arreglo debe de tener como mínimo 50cm. de largo, 20 cm. de ancho y 15cm. De alto.

Especificaciones de los servicios solicitados:

i. Salón climatizado con capacidad para 150 personas sentadas en posición tipo escuela o 250 personas en disposición tipo auditorio. El costo debe incluir la provisión de mesas y sillas equipo de audio acorde a la dimensión del salón, acompañado de 3 micrófonos fijos para disertantes como mínimo y 2 micrófonos inalámbricos, operador del mismo y tarima o escenario con mesa para 2 expositores como mínimo.
ii. Salón climatizado con capacidad para 120 personas sentadas en en disposición tipo auditorio. El costo debe incluir la provisión de mesas y sillas equipo de audio acorde a la dimensión del salón, acompañado de 3 micrófonos fijos para disertantes como mínimo y 2 micrófonos inalámbricos, operador del mismo y tarima o escenario con mesa para 2 expositores como mínimo.
iii. Debe poseer al menos 5 Salas de reunión climatizadas con capacidad para 12 a 15 personas.
iv. Habitaciones singles estándar climatizadas provistas de frigo bar, televisor, cablevisión, internet, baño privado y cama de 1.40 x 2m como mínimo.
v. Habitaciones dobles estándar climatizadas provistas de frigo bar, televisor, cablevisión, internet, baño privado y 2 camas de 1.40 x 2m como mínimo.
vi. Restaurant o salón comedor con capacidad para 120 comensales.

4. **Opciones mínimas de bocaditos salados (peso mínimo x bocadito de 35 gramos):**
- Croissants de: Jamón y Queso
- Empanaditas al horno de: Jamón y queso, Carne, Pollo, Chilenas y Verduras
- Sandwichitos de: Jamón y queso, Tomate, huevo y lechuga, Verduras
- Mini brochetas de: Pollo, Carne y Verduras
- Bocaditos típicos: Mini payagua mascada, Mini empanaditas de mandioca, Chipitas, Mini sopa paraguaya y Mbeyú
- Mini Quiches de: Pollo, tomate y muzarella, Cebolla y queso, Choclo y crema.

5. **Opciones mínimas de bocaditos dulces (peso mínimo x bocadito de 35 gramos):**
Masitas finas de hojaldre, Muffin's, Alfajorcitos, Mini Brownie, Medialunitas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema, Mini tartaletitas de frutas y crema, Buñuelos de naranja, Pastafrolitas, Palmeritas.

OPCIONES SERVICIO DE BUFFET *(precio por persona)*
Debe incluir el Servicio de mozo, cubiertos de servir, plato de entrada, plato principal, panes, postres y 1 gaseosa, agua o jugo de 350 c.c. como mínimo.

PLATO DE ENTRADA

CALDOS:
Vori vori de pollo
Soyo con tortillitas
Caldo de surubí
Sopas de verduras

ENSALADAS:
Mixta
Primavera
De arroz
Rusa

PLATOS PRINCIPALES
Carne vacuna:
Bife de lomito en medallones
Lomito al champignon
Milanesa de carne
Milanesa Napolitana
Pollo:
Pollo grille
Pollo relleno a la crema
Pollo al curry
Milanesa de pollo
Milanesa de pollo a la Napolitana
Cerdo:
Lomo de cerdo a la Mostaza
Pescados:
Milanesa de surubí y tilapia
Chupín de surubí
Surubí grillé

GUARNICIONES:
Arroz al azafrán, al curry, quesú, blanco
Papas: puré de papas, papas a la crema , papas doradas, a la provenzal
Fideo a la manteca.
Panaché de verduras

PASTAS:
Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras
Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca.
Ñoquis de papa y de espinacas
Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso,

POSTRES:
Ensalada 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

Pave de chocolate, coco, dulce leche, frutillas, durazno
Flan

OBSERVACION: La opciones presentadas sirven para establecer el tipo y calidad de servicios que se requiere como mínimo.

Para la cotización de cada uno de los servicios debe considerarse lo siguiente:
El peso mínimo x bocadito dulce y salado debe ser de 35 gramos
El peso mínimo de los platos de entrada, guarniciones y postres debe ser de 180 gramos.
El peso mínimo del plato principal debe ser 500 gramos.
El volumen de jugos naturales, gaseosas y agua por persona debe ser como mínimo de 300 c.c.
LOTE 2 - GASTRONÓMICO

GASTRONOMIA			
Ítem	**Descripción**	**Cantidad**	**Unid. de Medida**
1	Provisión de Agua Mineral c/ gas botella de 500 c.c.	1	UNIDAD
2	Provisión de Agua Mineral s/ gas botella de 500 c.c.	1	UNIDAD
3	Provisión de Azúcar o edulcorantes paq. x 100 sobrecitos	1	UNIDAD
4	Provisión de Gaseosas en botella de 2.250 c.c.	1	UNIDAD
5	Provisión de Bocaditos Dulces	1	UNIDAD
6	Provisión de Bocaditos Salados	1	UNIDAD
7	Provisión de Bocaditos Salados al horno	1	UNIDAD
8	Provisión de Buffet comida caliente x persona	1	UNIDAD
9	Provisión de Café c/ leche x litro	1	UNIDAD
10	Provisión de Café molido paq. por 500 gramos	1	UNIDAD
11	Provisión de chipita en paq. de 350 gr. como mínimo	1	UNIDAD
12	Provisión de chipa guazu o sopa en bandeja de 1.5 k como mínimo	1	UNIDAD
13	Provisión de Cocido c/ leche x litro	1	LITROS
14	Provisión de Cocido Negro x litro	1	LITROS
15	Provisión de Jugos Naturales	1	LITROS
16	Provisión de Leche x litro	1	LITROS
17	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	1	UNIDAD
18	Provisión de sillas o sillones	1	UNIDAD
19	Provisión de tablón	1	UNIDAD
20	Provisión de toldos de 5 x 5 m	1	UNIDAD
21	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) x persona	1	UNIDAD
22	Te con leche x litro	1	LITROS
23	Provisión de Agua Mineral s/ gas bidón de 20 l.	1	UNIDAD

ESPECIFICACIONES GASTRONOMÍA.

Opciones mínimas de bocaditos dulces a cotizar (peso mínimo x bocadito de 35 gramos):

1. Alfajorcitos
2. Medialunas con y sin relleno
3. Pastafrolas
4. Palmeritas
5. Bolitas de coco o chocolate
6. Muffins
7. Pie de limón

Opciones mínimas de bocaditos salados a cotizar: (peso mínimo x bocadito de 35 gramos):

1. Milanesitas de carne o pollo.
2. Empanaditas (carne, pollo, jamón y queso, chilena)
3. Sandwichitos (verduras, atún, jamón y queso)
4. Patitas de pollo
5. Croquetitas
6. Bolitas de mandioca
7. Sopa paraguaya
8. Bocaditos típicos
9.

Opciones mínimas de bocaditos salados al horno (peso mínimo x bocadito de 35 gramos):

1. Empanaditas de carne, pollo, choclo, chilena, jamón y queso.
2. Tartas de queso, jamón y queso, pollo y carne
3. Fugazas
4. Otros

Contenido mínimo del servicio de buffet a cotizar:

A- Plato de entrada:

1. Variedad de Sopas
2. Variedad de quesos y jamones.
3. Variedad de cremas o pates para untar.

B- Plato principal:

Carnes

1. Bife de lomito en medallones
2. Lomito al champignon
3. Milanesa de carne
4. Milanesa Napolitana
5. Pollo grille
6. Pollo relleno a la crema
7. Pollo al curry
8. Milanesa de pollo
9. Milanesa de pollo a la Napolitana
10. Lomo de cerdo a la Mostaza
11. Milanesa de pescado (Surubí o Tilapia)
12. Surubí o Tilapia grille

Pastas

1. Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras
2. Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca.
3. Ñoquis de papa y de espinacas
4. Canelones de carne, pollo o verduras
5. Fideo Spaguetti

Guarnición

1. Arroz al azafrán, al curry, quesú, blanco
2. Papas: puré de papas, papas a la crema , papas doradas, a la provenzal
3. Panache de verduras
4. ENSALADAS Mixta, Primavera, de arroz o Rusa
5. Sopa paraguaya
6. Chipa Guazú

Salsas

1. al tuco
2. bolognesa
3. al pesto
4. a la crema
5. Rosada
6. 4 quesos
7. carusso

Postres

1. Ensalada de frutas
2. Pie de limón
3. Tarta de frutilla, de frutas
4. Arroz con leche
5. Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
6. Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla, mburucuyá
7. Pave de chocolate, coco, dulce leche, frutillas, durazno
8. Flan

Observaciones y Especificaciones:

- Los platos principales por persona deben tener un peso mínimo de 500 g. Para el caso de las carnes deben ir acompañados de una guarnición. En el caso de las pastas deben incluir al menos 2 de las salsas mencionadas en la opción. Todos los platos deben incluir cubiertos y vajillería. Las porciones de postres deben tener un mínimo de 180 gramos de peso.
- Los productos integrantes del servicio tales como bocaditos salados y dulces, así como los almuerzos deben ser producción propia del oferente. No se aceptarán subcontratos en estos casos.
- La oferta económica más baja será aquella cuyo resultado de la sumatoria de precios unitarios sea menor.

- La oferta económica más baja será aquella cuyo resultado de la sumatoria de precios unitarios sea menor.
- Los costos emergentes como por ejemplo flete, vajillería u otros derivados del servicio deben ser cubiertos por el oferente.

11. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato.-

12. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

13. 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).

14. 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. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin

efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción República del Paraguay a los 31 días Treinta mes octubre del año dos mil catorce.

14

Lic. Rugel Alberto Ferreira González
Cédula de identidad N° 361.654
PROVEEDOR

Organización Integral S.R.L.

Dr. Raúl Aguilera Méndez
Cédula de identidad N° 893.275
AGENCIA