CONTRATO N° 03/2015.

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/15 "SERVICIO CEREMONIALES Y GASTRONÓMICO" - ID N° 285.559.

Contrato celebrado entre la **Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior** (ANEAES), con domicilio 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 Presidente del Consejo Directivo, el **DR. RAÚL AGUILERA MÉNDEZ**, con cédula de identidad civil número 893.275, según designación que consta en el acta de sesión de Consejo Directivo N° 28, de fecha 18 de diciembre de 2015, denominado en adelante la **AGENCIA**, por una parte, y por la otra, la firma **ORGANIZACIÓN INTEGRAL**, con RUC N° 80006037-7, domiciliada en Speratti N° 1641 entre Coronel Irrazabal y República Francesa, República del Paraguay, representada para este acto por el **SR. RUGEL ALBERTO FERREIRA GONZÁLEZ**, con cédula de identidad civil número 361.654, denominada en adelante el **PROVEEDOR**, denominadas en conjunto "**LAS PARTES**" e, individualmente, "**PARTE**", acuerdan celebrar el presente **CONTRATO para la LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/15 "SERVICIO CEREMONIALES Y GASTRONÓMICO" - ID N° 285.559.**, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen la AGENCIA y el PROVEEDOR, con relación al suministro de **"SERVICIO CEREMONIALES Y GASTRONÓMICO "**, bajo la modalidad de Contrato Abierto, que seguidamente se detallan y se regirán por estas Cláusulas y las contenidas en la ley relativa a la materia.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

- El pliego de bases y condiciones y sus adendas o modificaciones;
- Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
- La oferta del **PROVEEDOR**;
- La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la **AGENCIA** y su respectiva notificación;

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax: +595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización Integral S.R.L.

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.

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

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2015	1	001	00	00	280	10	1	99	250.000.000

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 285.559

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la **LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/15 "SERVICIO CEREMONIALES Y GASTRONÓMICO"**, convocado por la **Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES).** La adjudicación fue realizada según acto administrativo N° 18 de fecha 24 de febrero de 2015.

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

OFERENTES						Organización Integral S.R.L	
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

Yegros Nº 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax: +595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización Integral S.R.L.

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	1.800.000	1.800.000
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	400.000	400.000
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

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización Integral S.R.L.

15-	90151802-042	Arreglo Floral	Unidad	Eventos	1	320.000	320.000
16-	90101603-028	Provisión de chipitas por kilo	Unidad	Eventos	1	40.000	40.000
PRECIO TOTAL LOTE 1							3.169.000
*MONTO MÍNIMO 100.000.000.- GS.							
*MONTO MÁXIMO 200.000.000.- 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	10.000	10.000
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

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494949
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización Integral S.R.L.

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 guazú 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	10.000	10.000
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

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización Integral S.R.L.

23	90101603-025	Provisión de Agua Mineral s/ gas bidón de 20 l.	Unidad	Eventos	1	20.000	20.000
24	90101603-028	Provisión de chipita por kilo	Unidad	Eventos	1	40.000	40.000
25	90151802-019	Servicio de mozo	Unidad	Eventos	1	80.000	80.000
PRECIO TOTAL LOTE 2							642.000
*MONTO MÍNIMO 25.000.000.- GS.							
*MONTO MÁXIMO 50.000.000.- GS.							

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma en guaraníes: ciento veinticinco millones de guaraníes.

El monto máximo del presente contrato asciende a la suma en guaraníes: doscientos cincuenta millones de guaraníes.

El **PROVEEDOR** se compromete a proveer los bienes y/o servicios a la AGENCIA y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

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

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato será hasta el día **31 de diciembre de 2015.**

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

Plazo de entrega de los bienes y/o servicios.

El **PROVEEDOR**, realizará los servicios de acuerdo a las Órdenes de Servicio emitidas por la **AGENCIA**, teniendo el oferente el tiempo necesario para cumplir con el servicio solicitado.

Bajo ninguna circunstancia, La **AGENCIA** reconocerá servicios o provisiones que carezcan de la respectiva orden de servicio, a los efectos, la empresa adjudicada, deberá

Yegros Nº 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.edu.py

Organización Mecro S.R.L.

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 de la **AGENCIA**.

El PROVEEDOR deberá designar a un Representante que sirva de nexo con la **AGENCIA** y de igual forma la AGENCIA 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 el oferente (una vez emitida la Orden de Servicio) serán los siguientes:

En el caso de eventos o reuniones con participación menos de 50 personas el **PROVEEDOR** 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 **AGENCIA** deberá solicitar el Servicio en un plazo de 1 (un) día como mínimo de anticipación.

Los servicios en caso de evento o reuniones en relación a la provisión de, (Menú, Buffet, el desayunos de trabajo, servicio de plato servido, chipitas, se realizarán con hasta cinco horas de anticipación; los bocaditos salados, horneados y dulce, jugo de frutas natural, entre otros con hasta tres horas de anticipación) y serán exigibles a partir de la firma del contrato y deberán entregarse en el horario fijado en la nota de pedido y será obligatoria la realización en los lugares que se solicite para cada caso sin costo para la AGENCIA (los precios deberán estar contemplados en los precios de la oferta).

La recepción de los servicios será realizada mediante un formulario o nota de remisión, con la debida indicación de las mismas características que su oferta. Para que la misma tenga valor, deberán tener el acuse de recibo de los ítems con la firma del funcionario del Dirección Administrativa de la **AGENCIA.**

Los productos entregados deberán corresponder exactamente a lo ofertado y solicitado por la **AGENCIA**, 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.

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización Integral S.R.L.

El **PROVEEDOR** será el único 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.

Lugar de entrega de los bienes

La Dirección Administrativa será la encargada de recepcionar los bienes y servicios en las oficinas de la **AGENCIA**.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración del contrato estará a cargo dela Dirección Administrativa dependiente de la Dirección General de Administración y Finanzas de la **AGENCIA**.

9. FORMA DE PAGO

El pago de los bienes y servicios, objeto de la presente Contratación Directa, se realizara dentro de los 60 (sesenta) días posteriores a la presentación de la solicitud de pago a la Dirección Administrativa de la **AGENCIA**, se hará los pagos con los Recursos del Tesoro (F.F. 10), del Presupuesto General de la Nación correspondiente **al Ejercicio Fiscal 2015**, asignado a la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES).

Los pagos serán efectuados a través de la Dirección General de Administración y Finanzas de la **AGENCIA**, 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 N° 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 (sesenta) días que será computado a partir de la presentación de la factura en la Dirección Administrativa de la agencia.

Presentación Solicitud de Pago de Factura

La solicitud de pago del **PROVEEDOR** a la **AGENCIA** deberá ser presentada con posterioridad a la prestación del (de los) servicio (s) requerido (s), a través de la mesa de entrada de la **AGENCIA**, conforme al siguiente detalle:

a) Nota dirigida a la AGENCIA, a la que se adjunta:
b) Factura (s) Legal (es).
c) Fotocopia de la Nota de Remisión u otra documentación habilitada que demuestre el cumplimiento de la prestación del (de los) servicio (s).
d) Fotocopia de la Orden de Compra en Plaza.

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 18 de fecha 24 de febrero de 2014:

1. <u>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</u>

LOTE 1 - CEREMONIALES

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 200 personas sentadas en disposición tipo escuela (sillas y mesas) o 200 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 200 personas sentadas en disposición tipo escuela (silla y mesa) o 200 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 150 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	Provisión: café negro, en termos de 1 litro que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales.
13	Provisión de leche por litro	1	Provisión de leche caliente, en termos de 1 litros que mantenga en temperatura, a ser servicio en reuniones oficiales.
14	Jugo natural por litro		Provisión de Jugos Naturales. Distintos sabores a elección en Jarras x 1 lts. Servidas a temperaturas inferiores a 15°C
15	Arreglos Florales		Arreglo para mesa redonda o para tablones 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.
16	Provisión de chipitas x kilo		Provisión de Chipas registrar fechas de elaboración y vencimiento). Ingredientes: Maíz + Almidón + Queso. Presentación: Chipitas (Paquetes de 1 kilo como mínimo, para servir en reuniones).

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 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.

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización Integral S.R.L.

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.

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:

a. Vori vori de pollo
b. Soyo con tortillitas
c. Caldo de surubí
d. Sopas de verduras

ENSALADAS:

a. Mixta
b. Primavera
c. De arroz
d. Rusa

PLATOS PRINCIPALES

Carne vacuna:

a. Bife de lomito en medallones
b. Lomito al champignon
c. Milanesa de carne

d. Milanesa Napolitana

POLLO:

a. Pollo grille

b. Pollo relleno a la crema

c. Pollo al curry

d. Milanesa de pollo

e. Milanesa de pollo a la Napolitana

CERDO:

a. Lomo de cerdo a la Mostaza

Pescados:

a. Milanesa de surubí y tilapia

b. Chupín de surubí

c. Surubí grillé

GUARNICIONES:

a. Arroz al azafrán, al curry, quesú, blanco

b. Papas: puré de papas, papas a la crema , papas doradas, a la provenzal

c. Fideo a la manteca.

d. Panaché de verduras

PASTAS:

a. Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras

b. Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca.

c. Ñoquis de papa y de espinacas

d. Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso,

POSTRES:

a. Ensalada de frutas

b. Pie de limón

c. Tarta de frutilla, de frutas

d. Arroz con leche

e. Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas

f. Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla

g. Pave de chocolate, coco, dulce leche, frutillas, durazno

h. Flan

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

a. Croissants de: Jamón y Queso

b. Empanaditas al horno de: Jamón y queso, Carne, Pollo, Chilenas y Verduras

c. Sandwichitos de: Jamón y queso, Tomate, huevo y lechuga, Verduras

d. Mini brochetas de: Pollo, Carne y Verduras

e. Bocaditos típicos: Mini payagua mascada, Mini empanaditas de mandioca, Chipitas, Mini sopa paraguaya y Mbeyú

f. Mini Quiches de: Pollo, tomate y muzarella, Cebolla y queso, Choclo y crema.

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.

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

Los costos emergentes como por ejemplo servicio de mozo y vajillería u otros derivados deben ser cubiertos por el oferente.

Para la cotización de cada uno de los servicios debe considerarse lo siguiente:

a. El peso mínimo x bocadito dulce y salado debe ser de 35 gramos.

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización Integral S.R.L.

b. El peso mínimo de los platos de entrada, guarniciones y postres debe ser de 180 gramos.

c. El peso mínimo del plato principal debe ser 500 gramos.

d. 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	Especificaciones Técnicas
1	Provisión de Agua Mineral c/ gas botella de 500 c.c.	1	UNIDAD	Agua mineral con gas en botellas de plástico descartable de 500 c.c. Herméticamente sellado.
2	Provisión de Agua Mineral s/ gas botella de 500 c.c.	1	UNIDAD	Agua mineral sin gas en botellas de plástico descartable de 500 c.c. herméticamente sellado
3	Provisión de Azúcar o edulcorantes .	1	UNIDAD	Provisión En polvo, en sobrecitos individuales. paq. x 100 sobrecitos
4	Provisión de Gaseosas en botella de 2.250 c.c.	1	UNIDAD	Gaseosas distintos sabores a elección. Botellas de Plástico descartable de 2.250 c.c. Servidas a temperaturas inferiores a 15ºC.-
5	Provisión de Bocaditos Dulces	1	UNIDAD	**Opciones mínimas de bocaditos dulces a cotizar (peso mínimo x bocadito de 35 gramos):** • Alfajorcitos, • Medialunas con y sin relleno, • Pastafrolas, Palmeritas, • Bolitas de coco o chocolate, • Muffins o • Pie de limón
6	Provisión de Bocaditos Salados	1	UNIDAD	**Opciones mínimas de bocaditos salados a cotizar: (peso mínimo x bocadito de 35 gramos):** • Milanesitas de carne o pollo. • Empanaditas (carne, pollo, jamón y queso, chilena) • Sandwichitos (verduras, atún, jamón y queso) • Patitas de pollo • Croquetitas • Bolitas de mandioca • Sopa paraguaya • Bocaditos típicos

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

Organización integral S.R.L.

7	Provisión de Bocaditos Salados al horno	1	UNIDAD	**Opciones mínimas de bocaditos salados al horno (peso mínimo x bocadito de 35 gramos):** • Empanaditas de carne, pollo, choclo, chilena, jamón y queso. • Tartas de queso, jamón y queso, pollo y carne • Fugazas • Otros
8	Provisión de Buffet comida caliente x persona	1	UNIDAD	**Contenido mínimo del servicio de buffet a cotizar** ➢ **Plato de entrada:** • Variedad de Sopas • Variedad de quesos y jamones. • Variedad de cremas o pates para untar. ➢ **Plato principal:** **Carnes** • Bife de lomito en medallones • Lomito al champignon • Milanesa de carne • Milanesa Napolitana • Pollo grille • Pollo relleno a la crema • Pollo al curry • Milanesa de pollo • Milanesa de pollo a la Napolitana • Lomo de cerdo a la Mostaza • Milanesa de pescado (Surubí o Tilapia) • Surubí o Tilapia grille **Pastas** • Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras • Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca. • Ñoquis de papa y de espinacas • Canelones de carne, pollo o verduras • Fideo Spaguetti **Guarnición** • Arroz al azafrán, al curry, quesú, blanco • Papas: puré de papas, papas a la crema , papas doradas, a la provenzal • Panache de verduras • ENSALADAS Mixta, Primavera, de arroz o Rusa • Sopa paraguaya • Chipa Guazú **Salsas** • al tuco

				• bolognesa • al pesto • a la crema • Rosada • 4Quesos • caruss 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, mburucuyá • Pave de chocolate, coco, dulce leche, frutillas, durazno • Flan
	Provisión de Café c/ leche x litro	1	UNIDAD	Presentación: café con leche, en termos de 1 litro que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales.
10	Provisión de Café molido	1	UNIDAD	Provisión de Café molido paq. por 500 gramos
11	Provisión de chipita	1	UNIDAD	Provisión de Chipas registrar fechas de elaboración y vencimiento). Ingredientes: Maíz + Almidón + Queso. Presentación: Chipitas (Paquetes de 350 gr. como mínimo, para servir en reuniones).
12	Provisión de chipa guazu o sopa	1	UNIDAD	Provisión de chipa guazú o sopa en bandeja de 1.5 kilos como mínimo
13	Provisión de Cocido c/ leche x litro	1	LITROS	Presentación: cocido con leche, en termos de 1 litro que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales.
14	Provisión de Cocido Negro x litro	1	LITROS	Presentación: cocido negro, en termos de 1 litro que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales.
15	Provisión de Jugos Naturales	1	LITROS	Jugos Naturales. Distintos sabores a elección en Jarras x 1 lts. Servidas a temperaturas inferiores a 15°C.
16	Provisión de Leche x litro	1	LITROS	Provisión de leche caliente, en termos de 1 litros que mantenga en temperatura, a ser servicio en reuniones oficiales.
17	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	1	UNIDAD	Provisión de Cubre mantel de diversos colores para Mesas y para tablón. Con montaje incluido.
18	Provisión de sillas o sillones	1	UNIDAD	De plástico resistente, en buen estado con colocación.
19	Provisión de tablón	1	UNIDAD	Con caballete de metal. Con montaje incluido.
20	Provisión de toldos de 5 x 5 m	1	UNIDAD	Provisión de toldos de 5 x 5 m, Con montaje incluido.

21	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) x persona	1	UNIDAD	**SERVICIO DE COMIDA -LOS POSIBLES PLATOS CON EL QUE DEBERÁ CONTAR** Incluye cubiertos de servir, servilletas de papel, pan y/o mandioca, sopa y postre. **Observación:** El servicio podrá ser para almuerzo o cena. * Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. *Debe incluir cubiertos a utilizar, servilletas de papel, pan y/o mandioca, sopa y postre. En cada evento, se podrá solicitar hasta dos opciones o variedades de: caldos, ensaladas, plato principal, guarniciones y postres. * Los utensilios deberán ser de metal, higiénicos y encontrarse en óptimas condiciones. **Opciones** *1 Plato de caldo. *1 Plato de ensaladas verdes, papa, arroz. *1 Plato Principal de carne . Si es pasta se calculará. * 1 Guarnición *1 Postre. *Pancitos y/o mandioca, *Sopa o chipá guazú *Caldos: Vori Vorí de pollo, *Soyo con tortillas /Pescado (surubí) **Ensaladas:** Mixta, Primavera, Arroz, Rusa. **PLATOS PRINCIPALES:** Carnes Vacunas: Bife de lomito, Milanesa de Carne, Milanesa Napolitana, Chipa Guazú, Sopa Paraguaya, Carne Asada a la parrilla y/o a la estaca. (Variedad: costilla, vacío, embutidos). Pollos: Grillé, Relleno a la crema, Milanesa de pollo, Milanesa de pollo a la Napolitana. **Guarniciones:** Arroz: quesú, blanco, Papas: Puré, a la crema, Fideos: A la manteca. Pastas: Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras, Ravioles de ricota, carne, pollo, etc. Ñoquis de papa, Salsas varias. **Postres:** Ensalada de frutas, Tarta de frutas, Arroz con leche, Tartas de chocolate, dulce de leche, coco, duraznos.
22	Te con leche x litro	1	LITROS	Provisión de té con leche caliente, en termos de 1 litros que mantenga en temperatura, a ser servicio en reuniones oficiales.
23	Provisión de Agua Mineral s/ gas en bidón.	1	UNIDAD	Agua mineral en bidones de 20 litros con dispensador de agua fría.
24	Provisión de chipitas por kilo	1	UNIDAD	Provisión de Chipas registrar fechas de elaboración y vencimiento). Ingredientes: Maíz + Almidón + Queso. Presentación: Chipitas (Paquetes de 1 kilo

				como mínimo, para servir en reuniones).
25	Servicio de mozo	1	UNIDAD	Servicio Mozo y/o personal de apoyo para el servicio integral de almuerzo, cena y otros eventos a razón de 1 (un) mozo por cada grupo de 24 personas.

Observaciones y Especificaciones:

- Los platos principales por persona deben tener un peso mínimo de 500 gs. 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 **PROVEEDOR**.

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 % (diez por ciento) del monto total del contrato.

12. MULTAS

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la AGENCIA 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".

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py

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 del Contrato (CGC).

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 (DNCP) 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 DNCP., 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 capital de la República del Paraguay al día 16 del mes marzo y año dos mil quince.

Sr. Rugel Alberto Ferreira González,
Documento de identidad N° 361.654
PROVEEDOR

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

Yegros N° 930 entre Manuel Domínguez y Teniente Fariña
Asunción – Paraguay
Telefax:+595-21-494940
E-mail: presidencia@aneaes.gov.py