CONTRATO N° 08/2014

CONTRATO POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA LA H. CÁMARA DE SENADORES

Entre la **H. CÁMARA DE SENADORES**, domiciliada en 14 de Mayo esq. Avda. República, Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el Presidente **SENADOR JULIO CESAR VELAZQUEZ,** con Cédula de Identidad N° 787.641, denominada en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **VELUTE S.R.L.**, R.U.C. N° 80048348-0 domiciliada en Avda. España 1546, Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por **VERA JOSEFINA STEPAN**, con Cédula de Identidad N° 643.214, denominada en adelante el **PROVEEDOR**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO

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) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
(d) La oferta del Proveedor;
(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

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.	Dpto.	Monto
2014	1	1	0	0	280	10	1	99	**G. 1.500.000.000.-**

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° 264321

VELUTE S.R.L.
Av. España 1546 - Tel.: 210 915
Asunción - Paraguay

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Pública Nacional N° 04/2013, convocado por la H. Cámara de Senadores. La adjudicación fue realizada según Resolución N° 1384.-

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

N° Ítem	*Código Catalogo*	*Descripción del Servicio*	*Marca*	*Procedencia*	*Unidad de Medida*	*Cantidad*	*Presentación*	*Precio unitario (IVA incluido)*
1.	*90101603-010*	**MENÚ EJECUTIVO** (precio por persona)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Por persona*	**80.000**
2.	*90101603-003*	**BOCADITOS SALADOS** (precio x 100)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Por 100 unidades*	**90.000**
3.	*90101603-004*	**BOCADITOS DULCES** (precio x kilo)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Kg.*	*1*	*Kg.*	**14.000**
4.	*90101603-999*	**MENÚ ECONÓMICO** (precio x persona)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Por persona*	**35.000**
5.	*90101603-028*	**CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN** en argollitas (precio x paquete de 250 gr.)	*FELICIANA FARIÑA*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Paquete*	**10.000**
6.	*90101603-039*	**DESAYUNOS DE TRABAJO** (precio por persona)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Por persona*	**10.000**
7.	*90101603-027*	**CARNE ASADA** (precio por persona)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Por persona*	**60.000**
8.	*90101603-034*	**FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS** (precio por kilo)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Kg.*	*1*	*Kg.*	**15.000**
9	*90101603-008*	**JUGO DE FRUTAS NATURAL** (precio por litro)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Lt.*	*1*	*Lt.*	**13.000**
10.	*90101603-034*	**ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS** *(precio por kilo)*	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Kg.*	*1*	*Kg.*	**10.000**
11.	*90101603-999*	**PLATOS DE PESCADOS** (precio por persona)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Por persona*	**60.000**
12.	*90101603-010*	**SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS** (precio por persona)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Por persona*	**40.000**
13.	*90101603-998*	**SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS** (precio por persona)	*LANDAU*	*PARAGUAY*	*Unid.*	*1*	*Por persona*	**20.000**

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de **G. 750.000.000.- (guaraníes setecientos cincuenta millones)**, y un monto máximo de **G. 1.500.000.000.- (guaraníes un mil quinientos millones)**, incluidos los tributos y/o gravámenes que correspondieran. El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante 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).

VELUTE S.R.L.
Confitería - Rotisería - Panadería
Av. España 1545 - Teléf.: 210 915
Asunción - Paraguay

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la firma del mismo y hasta el 31 de diciembre de 2014.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES y/o SERVICIOS.

Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, desayunos de trabajo, carne asada, platos de pescados, servicio de plato servido, chipitas, se realizarán **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados, dulce, frutas frescas y enlatadas y servicio de mesa de quesos y embutidos **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 Contratante (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 de la H. Cámara de Senadores.

La empresa proveedora será la única responsable del 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.

Los bocaditos salados y dulces deberán ser entregados en bandejas de acero inoxidable de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales.

Los alimentos deben ser transportados en carritos idóneos para tal efecto y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales y alimentos.

La empresa proveedora deberá contar con por lo menos un establecimiento comercial propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas, para casos excepcionales en que podrá ser prestado en dicho local. Deberá ofrecer además como mínimo 3 (tres) locales climatizados para eventos como reuniones, convenciones, almuerzos, seminarios, etc. 1 (uno) con capacidad de hasta 100 personas, 1 (uno) con capacidad de hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad de hasta 500 personas, debiendo estar acorde con la calidad del evento cuyas especificaciones se determinaran en cada caso, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes) sin costo para la Convocante (El Contratista podrá subcontratar la provisión de locales para eventos especiales en cuyo caso deberá presentar una Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales con su oferta y el Contrato de Subcontratación correspondiente de ser adjudicado para la firma del Contrato). Además deberá estar incluido mozos y limpiadoras de acuerdo al horario y lugar en que se realice el evento y de acuerdo a la magnitud, debiendo ser de 2 mozos para eventos de hasta 20 personas, 4 mozos para eventos de hasta 50 personas y 7 mozos para eventos de hasta 100 personas, y hasta cinco limpiadoras.

Debe contar con equipamientos y vehículos adecuados (refrigerados) para el transporte y manipuleo de alimentos y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los mismos.

La empresa proveedora tiene que tener condiciones de demostrar la capacidad profesional de sus funcionarios.

ITEM 1

MENÚ EJECUTIVO (precio por persona):

Los pedidos se realizarán con hasta cinco horas de anticipación.

SERVICIO DE BUFFET

Servicio con Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml, un jugo de 300 ml, agua tónica de 500cc, aderezos (aceite de oliva, vinagre, queso rallado, pan, mandioca, mayonesa, kétchup, salsa picante, mostaza, unidades de limón, sal y escarbadientes)

VELUTE S.R.L.
naturalmente delicioso
Confitería - Rotisería - Panadería
Av. España 1645 - Telef.: 215 915
Asunción - Paraguay

Se podrá solicitar tres opciones de caldo por día, cinco opciones de ensaladas, diez opciones de plato principal, hasta cinco opciones de guarniciones y hasta seis opciones de postres.

Cada plato incluye:

1 plato de caldo de 300 grs. como mínimo.
1 plato de postre de ensaladas verdes (de 150 grs. como mínimo)**
1 plato principal (300 grs. la porción de carne) *
1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición)
1 porción de postre (de 150 grs. como mínimo)
2 pancitos
* si es pasta se calculara 600 grs. como mínimo.
** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs. como mínimo

CALDOS:

- Vori vori de pollo
- Soyo con tortillitas
- Caldo de surubi
- *Sopas de verduras*
- *Locro carne seca pisada.*

ENSALADAS:

- Mixta
- Primavera
- De arroz
- Rusa
- De locotes de tres colores
- Verde con croutons de brioche
- De tomates secos, aceitunas y rúcula
- De alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes
- De papas, pimentón y ajos asados
- Caprese

PLATOS PRINCIPALES

Carnes vacunas:

- Bife de lomito en medallones
- Lomito al champignon
- Lomito a la portugueza
- Lomito relleno
- Bije acebollado.
- Strogonoff de carne
- Lomito a la pimiento
- Albóndigas en salsa
- Milanesa de carne
- Milanesa Napolitana

Pollos:

- Pollo grille
- Pollo relleno a la crema
- Pollo al curry
- Pollo al horno
- Pollo a la york
- Milanesa de pollo
- Milanesa de pollo a la Napolitana
- Strogonoff de pollo

Cerdos:

- Lomo de cerdo a la Mostaza
- Lomito de cerdo a la naranja.

Pescados:

- Romanitas de surubí.

GUARNICIONES:

- Arroz al azafrán o al curry o quesú o blanco
- Papas : pure de papas o papas a la crema o papas doradas o a la provenzal
- Fideo a la manteca.
- Panache de verduras
- Vegetales dorados em oliva
- Arroz primavera
- Espinacas gratinadas con crema
- Papitas doradas con tomate y albahaca

PASTAS:

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

VELUTE S.R.L.
Confitería - Rotisería - Panadería
Av. España 1545 - Tel.: 210 915
Asunción - Paraguay

- *Spaguetti putanesca.*
- *Canelones de verdura o choclo.*

POSTRES:

- Ensalada de frutas
- Pie de limón
- Tarta de frutilla o de frutas de estación
- Arroz con leche
- Torta de chocolate o dulce de leche o frutillas o frutas
- Mousse de chocolate o limón o durazno o frutilla o mburucuya
- Pave de chocolate o coco o dulce leche o frutillas o durazno o banana
- Dulce de mamón con queso.
- Dulce de batata.
- Flan

Esta incluido según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.

ITEM 2

BOCADITOS SALADOS (precio x 100). Los pedidos se realizarán con hasta tres horas de anticipación. La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 100 bocaditos. Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 gramos:

OPCIONES:

- *Sandwichitos de verdura.*
- *Sandwichitos de tomate y huevo.*
- *Empanadita de carne.*
- *Empanadita de pollo.*
- *Tarteletitas de varios gustos.*
- *Chip de carne fría de cerdo.*
- *Chip de carne fría vacuna.*
- *Chip de pollo.*
- *Milanesitas de carne.*
- *Milanesitas de queso muzzarella.*
- *Milanesitas de carne rellenas con jamón y queso.*
- *Milanesitas de pollo rellenas con jamón y queso.*
- *Croquetitas de carne.*
- *Sandwichitos de palmito con jamón.*
- *Sandwichitos de pollo con aceitunas.*
- *Sandwichitos de atún con mayonesa.*
- *Sandwichitos de queso con aceituna.*
- *Bolita de mandioca rellena con queso.*
- *Empanaditas hojaldradas de carne al horno.*
- *Empanaditas chilenas al horno.*
- *Sandwichitos de roquefort.*
- *Sandwichitos de choclo.*
- *Canapés variados.*
- *Empanadita de atún.*
- *Empanadita de palmitos.*
- *Romanita de pollo.*
- *Romanita de surubí.*
- *Cousinha de pollo.*
- *Mini croissant rellenos con jamón y queso.*
- *Triángulos de salmón a la crema.*
- *Tostaditas de caviar a limón.*
- *Medallones de aceitunas y huevos de codorniz.*
- *Hojaldrados de roquefort y almendras.*
- *Mini pizzitas con queso.*
- *Sopa paraguaya*
- *Chipa guasu*

ITEM 3

***BOCADITOS DULCES** (precio x kilo). Los pedidos se realizarán con hasta tres horas de anticipación. La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 1 kg. de bocaditos.*

OPCIONES:

- *Bastoncitos de canelas.*

VELUTE S.R.L.
Confitería - Rosarios - Panadería
Av. España 1545 - Teléf.: 210 915
Asunción - Paraguay

- *Profiterol relleno con crema o chocolate.*
- *Medialunitas rellenas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema.*
- *Mini pie de limón.*
- *Pionono relleno con dulce de leche.*
- *Mini pastafrola.*
- *Bolitas de coco.*
- *Bolitas de chocolate.*
- *Torta marmolada en rodajas.*
- *Torta de naranja en rodajas.*
- *Torta de chocolate en rodajas.*
- *Palmeritas*
- *Alfajorcitos de maicenas c/ relleno de dulce de leche*
- *Palito de chocolate*
- *Galletita estrelladas c/relleno de dulce de leche*
- *Mil hojas c/relleno de dulce de leche*
- *Cañoncitos c/relleno de dulce de leche*
- *Galletitas relleno de dulce de leche c/ cobertura de chocolate*
- *Tortas con rellenos varios.*

ITEM 4

MENÚ ECONÓMICO:

Entrega en envase descartable, deberá incluir cubiertos descartables, servilletas y condimentos (mayonesa, kétchup y mostaza) en sobrecitos por separado.
Los pedidos se realizarán con hasta cinco horas de anticipación.

Opciones de comidas rápidas:

- 1 sandwiches de milanesa
- 1 sandwiches de lomito
- 1 sandwiches de pollo grillé
- 1 sandwiches de hamburguesa
- 1 sandwiches de pan de miga (blanco) o integral (de 5 pisos) + 1 empanada, croqueta o calzone c/ pan.
- 2 empanadas + 1 croquetas con pancitos.
- 2 empanadas + 1 calzones con pancitos.
- 2 calzones + 1 croqueta con pancitos.
- 2 sandwiches de pan de miga (blanco) o integral (de 5 pisos)
- 1 plato de comida, principal más guarnición (Peso: 600 gramos como mínimo, incluye dos pancitos)

Opciones del plato de comida

Principal
Pollo al horno
Milanesa de carne o pollo
Marinera de carne
Pastas (Ravioles de pollo, lasaña de carne o pollo, canelones de verdura, ñoquis con salsa bolognesa)
Pollo grillé
Lomito a la pimienta
Lomito al champignon.

Guarnición
Arroz blanco
Ensalada mixta
Ensalada de repollo
Ensalada de arroz
Ensalada de papas.

Especificaciones:

SANDWICHES DE MILANESA
Ingredientes: Carne (lomo) o pollo + Lechuga + Tomate + Jamón + Queso + Pan de Hamburguesa.
Medida mínima: 15 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 325 gr.

SANDWICHES DE POLLO GRILLÉ
Ingredientes: Pollo grillé + Lechuga + Tomate + Jamón + Queso + Huevo + Pan de Hamburguesa.
Medida mínima: 15 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.

SANDWICHES DE LOMITO
Ingredientes: Carne (lomito) + Lechuga + Tomate + Jamón + Queso + Huevo + Pan de Hamburguesa.
Medida mínima: 15 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.

SANDWICHES DE HAMBURGUESA
Ingredientes: Carne Molida + Lechuga + Tomate + Jamón + Queso + Huevo + Pan de Hamburguesa.
Medida mínima: 15 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 325 gr.

VELUTE S.R.L.
Confitería Pastelería - Panadería
Av. España 1545 - Tel. 216 915
Asunción - Paraguay

SANDWICHES DE PAN DE MIGA (BLANCO) O INTEGRAL (DE 5 PISOS).

(1)
Ingredientes: Zanahoria + Remolacha + Repollo picado + Tomate + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 9 cm. x 9 cm. x 18 cm. (triangulo)
Peso mínimo: 340 gr.

(2)
Ingredientes: Jamón Cocido + Hojas de Ruculas + Tomate + Aceitunas + Pepinos frescos sin piel.
Medida mínima: 9 cm. x 9 cm. x 18 cm. (triangulo)
Peso mínimo: 340 gr.

(3)
Ingredientes: Jamón Cocido + Hojas de Ruculas + Tomate + Aceitunas + Pepinos frescos sin piel.
Medida mínima: 9 cm. x 9 cm. x 18 cm. (triangulo)
Peso mínimo: 340 gr.

(4)
Ingredientes: Pollo + Lechuga + Tomate + Pepinillos + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 9 cm. x 9 cm. x 18 cm. (triangulo)
Peso mínimo: 340 gr.

EMPANADAS

Carne
Ingredientes: Carne molida + Verduras + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.

Pollo
Ingredientes: Pollo + Verduras + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.

Palmito
Ingredientes: Palmito + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.

Napolitana
Ingredientes: Tomate + Jamón + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.

Chilenitas
Ingredientes: Carne molida + Cebolla en brunoise + Aceitunas + Uvas pasas + Huevo duro.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.

CALZONES

Pollo
Ingredientes: Pollo + Verduras + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 18 cm.
Peso mínimo: 340 gr.

Napolitana
Ingredientes: Tomate + Jamón + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 18 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.

Palmito
Ingredientes: Palmito + Aceitunas + Queso Cremoso.
Medida mínima: 18 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.

Verduras
Ingredientes: Espinaca + Cebolla + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 18 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.

Choclo y Albahaca
Ingredientes: Choclo + Albahaca + Tomate + Cebolla + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 18 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.

CROQUETAS

Carne
Ingredientes: Carne molida + Verduras + Condimentos.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.

Pollo
Ingredientes: Pollo + Verduras + Condimentos.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.

VELUTE S.R.L.
Confitería - Panadería
Av. España [illegible] - Telef. 210 915
Asunción - Paraguay

ITEM 5

CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN en argollitas (precio x paquete de 250 gr.) (cantidad mínima por paquete: 36 chipitas) .
Ingredientes obligatorios: almidón de mandioca, almidón de maíz, queso fresco, gordura vegetal, leche fluida entera, huevos, sal, anís, lecitina de soja (emulsionante), colorante (amarillo tartrazina, E102) libre de gluten, sin conservantes.
Registro de Establecimiento vigente (R.E. N°) de la empresa elaboradora.
Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) del producto.
El producto deberá estar envasado en paquetes herméticamente cerrados en el cual deberá estar contenido la denominación del producto, procedencia, la información nutricional, los ingredientes, la fecha de elaboración y fecha de vencimiento, detalles de la empresa elaboradora, el RSPA N° y RE N°.

ITEM 6

DESAYUNOS DE TRABAJO *(precio por persona)*

- Bocaditos dulces (5 unid. por persona)
- Bocaditos salados (5 unid. por persona)
- Mixtos calientes pequeños (4 unid. por persona)
- Café negro (300 ml. por persona)
- Té (300 ml. por persona)
- Provisión de leche entera y dietética (300 ml. por persona)
- Provisión de dulces y mermeladas y manteca
- Provisión de pan tostado hecho de pan de sándwich blanco o integral (2 unid. por persona).
- Plato de frutas frescas peladas y en rodajas, piña, melón, sandía, naranja, mamón, banana yo ciruela a elección (250 grs. como mínimo)
- Jugos naturales (500 ml. por persona)
- Provisión de yogurt normal y dietético (250 ml. por persona)
- Provisión de edulcorante y azúcar envasados en paquetes pequeños individuales.

Esta incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y la provisión de bandejas, fuentes, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platiltos, hielo, hieleras, salero, azucarera, servilleteros, tazas con platitos y todo elemento necesario para el buen servicio.

ITEM 7

CARNE ASADA *(precio por persona)*

- Variedad de carne vacuna, porcina y aves de corral.
- Provisión de ensaladas: variadas; de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón, frutas, etc.
- Provisión de Pan: tostadas, pancitos.
- Provisión de Sopa paraguaya, Chipa Guazú..
- Provisión de mandioca y/o batata.
- Provisión de postres varios: por copas o porciones
- Provisión de bebidas en general.

Esta incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menu a servir, parrilleros y ayudantes, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posaplatos (sousplat), hielo, champagneras, hieleras, parrilla portátil, parrillitas para mesa, posa parrillitas para mesa, salero, aceitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.

ITEM 8

FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS *(precio por kilo)* manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno en latas.

ITEM 9

JUGO DE FRUTAS NATURAL *(precio por litro)* manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno).

ITEM 10

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS *(precio por kilo)* mínimo cinco variedades de frutas de las siguientes opciones (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno en latas).

ITEM 11

PLATOS DE PESCADOS *(precio por persona)*

- Surubí al roquefort.
- Pacu en salsa roja.
- Milanesa de surubí a la napolitana.

VELUTE S.R.L.
Confitería - Panadería
Av. España 1545 - Teléf. 210 915
Asunción - Paraguay

- Lomo de surubí en salsa 4 quesos.
- Rollos de surubí en caponata.
- Chupín.
- Lomo de surubí grillados al tomate.
- Lomo de surubí en acusai.
- Lomo de surubí a la jardinera en morrones.
- Surubí a la romana
- Caldo de pescados

Provisión de guarnición: variadas; de vegetales, hortalizas, tubérculos, legumbres, arroz, etc.
Provisión de Pan: tostadas, pancitos y otros.
Provisión de postres varios: por copas o porciones
Provisión de bebidas en general.
Esta incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio

ITEM 12

SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS *(precio por persona)*: el servicio debe incluir pettit fours, panes, chipitas, café, te y bebidas en general.

Plato de entrada

- Cuadrado de hojaldre con salmón y camarones en salsa de limón grass y jengibre
- Bombas rellenas de salmón y palmitos
- Arrolladitos de surubí y salmón ahumado en salsa de albahaca
- Cofre de hojaldre con verduras en salsa de curry
- Ensalada tibia de salmón con ensalada de rúcula, tomates cherrys, huevitos de codorniz y aceite de albahaca
- Quiche de palmitos y roquefort acompañada con ensalada de rúcula, hojas verdes y tomatitos cherrys.

Plato principal

- Tournedos De lomito a los tres hongos con timbal de arroz verde y verduras saltadas
- Tournedo de lomito al champagne y mostaza de Dijon con timbal de arroz y cebollitas glaceadas
- Supremas de pollo en hojaldre con espumas de puerros y crocante con papas fondant y hortalizas.
- Mousse de surubí y tilapia al vapor en salsa, con papas al natural y budincito
- Mousse de pollo en camisa de hojaldre, budincito de puerros con aceite de tomates secos y papas al curry
- Solomillo de cerdo relleno con jamón crudo y queso en salsa de naranja al Grand Marnier, con papines fondant y brócolis

Postres

- Tarta tatín de manzanas con helado de crema y canela
- Copa de Mouse de murucuyá con helado de crema y coulis de frutillas
- Suspiro limeño
- Mousse de chocolate y de bananas con crocantes de praliné y salsa inglesa
- Mousse de bananas con salsa de nueces y bola de helado en praliné

Esta incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.

ITEM 13

SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS *(precio por persona)*

- Quesos duros
- Quesos semiblandos
- Quesos blandos
- Frutos secos (almendras, nuez, pistachos, cajú)
- Aceitunas rellenas verdes y negras (sin carozo)
- Jamón serrano
- Jamón crudo
- Jamón de pavo
- Huevo de codorniz
- Salame tipo milano en cortes finos.
- Salamín en cortes finos
- Bebidas en general

VELUTE S.R.L.
Confitería - Servicios - Panadería
Av. España 1545 - Telef.: 210915
Asunción - Paraguay

Esta incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menu a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posaplatos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros.

8. INSPECCIONES Y PRUEBAS.

La Convocante llevará a cabo inspecciones y pruebas en forma aleatoria para comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, consistentes en pruebas de medida y pesos mínimos, sabor, olor, presentación, cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de elaboración, en base al cual se elaborará en informe técnico.

Se llevarán a cabo controles microbiológicos trimestrales de los alimentos en forma aleatoria, a cargo del Proveedor, sin costo para la Convocante.

9. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: Dirección de Servicios Generales.

10. 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 5 % del monto total del contrato.-

11. 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".

12. 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).

13. 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.

14. 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.

VELUTE S.R.L.
Confitería - Panadería
Av. España 1545 - Teléf.: 210915
Asunción - Paraguay

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, el día 14 del mes de febrero y del año 2014.

SENADOR JULIO CESAR VELAZQUEZ
CONTRATANTE

VERA JOSEFINA STEPAN
PROVEEDOR

VELUTE S.R.L.
Confitería - Rotisería - Panadería
Av. España 1545 - Teléf.: 210 915
Asunción - Paraguay

VELUTE S.R.L.
Confitería - Rotisería - Panadería
Av. España 1545 - Teléf.: 210 915
Asunción - Paraguay

Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

Las siguientes Condiciones Especiales del Contrato (CEC) complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC) que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 1.1(i)	El Contratante es: *H. CÁMARA DE SENADORES*
CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: *[No Aplica]*
CGC 7.1	Para **notificaciones,** la dirección de la Contratante será: Atención: *Sra. Justina Casco González, Directora de UOC.* Dirección: 14 de mayo esq. Avda. República – Ex Casa de la Cultura. Ciudad: *Asunción, Paraguay* Teléfono: *021 - 414 5831* Fax: *021 – 414 5851* Dirección electrónica: *uocsenado@senado.gov.py*
CGC 9.5	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051 de Contrataciones Públicas. Para el caso que las Partes no resuelvan las controversias mediante avenimiento, éstas se obligan a someter sus diferencias a arbitraje conforme a las disposiciones de la Ley N° 1879/02 de Arbitraje y Mediación y de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, siempre que la materia sea arbitrable.
CGC 11.1	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: *[No se aplica]* La Contratante deberá recibir los documentos arriba mencionados antes de la llegada de los Bienes; si no recibe dichos documentos, todos los gastos consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.
CGC 13.1	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: $\mathbf{Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}}$ Donde: Pr: Precio Reajustado. P: Precio adjudicado. IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. IPC0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central de Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

VELUTE S.R.L.
Confitería - Rotiserías - Panadería
Av. España 1545 - Teléf. 21 915
Asunción - Paraguay

CGC 14.1; 14.2 y 14.3	Las condiciones de pago serán: el pago será efectuado en forma directa por LA CONTRATANTE dentro de los 60 (sesenta) días posteriores a la recepción de la factura; la misma debe incluir todo lo relacionado a la parte impositiva, debiendo estar discriminado el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) y cualquier otro gasto inherente a la provisión de los bienes y la prestación de los servicios, cuando así correspondiere. A los efectos de este contrato en aplicación del Art. 1 de la Ley 3439/07 que modifica el Art. 41 de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas", se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes que presente al cobro el Proveedor.
CGC 14.4	Todos los pagos se efectuarán en *guaraníes*
CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es 60 (sesenta) días, a partir de la fecha de presentación de la factura. La tasa de interés que se aplicará es del *1 (*uno) % sobre el monto de la factura por mes de atraso.
CGC 15.1	No se otorgará anticipo.
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes sin excepción alguna.
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 5% del valor total del contrato.
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: *en el plazo y condición fijada en la cláusula 17.5 de las CGC.*
CGC 20.3	El Contratista podrá subcontratar la provisión de locales para eventos especiales en cuyo caso deberá presentar el Contrato de Subcontratación correspondiente.
CGC 22.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: *[No aplica]*
CGC 23.1	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: *[No se aplica]*
CGC 24.1	*El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato a transportar los Bienes al lugar de destino final dentro del Paraguay, definido como el Sitio del Proyecto, transportarlos a dicho lugar de destino en el Paraguay, incluyendo seguro y almacenamiento, y tal como se estipulará en el Contrato, será contratado por el Proveedor, y todos lo gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato.*
CGC 25.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: La Convocante llevará a cabo inspecciones y pruebas en forma aleatoria para comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, consistentes en pruebas de medida y pesos mínimos, sabor, olor, presentación, cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de elaboración, en base al cual se elaborará en informe técnico. Se llevarán a cabo controles microbiológicos trimestrales de los alimentos en forma aleatoria, a cargo del Proveedor, sin costo para la Contratante.
CGC 25.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: el lugar de entrega de los bienes y/o

VELUTE S.R.L.
Av. España 1545 - Teléf.: 21[illegible]915
Asunción - Paraguay

	servicios adjudicados.
CGC 26.1	El valor de las multas será: 1 % por semana por el bien efectivamente no suministrado, hasta alcanzar el monto de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato. En caso que el valor de las multas supere el monto de la garantía de cumplimiento de Contrato se procederá a la recisión del contrato y en el caso de no realizarse la recisión del contrato, se seguirán aplicando las multas por incumplimiento del servicio en demora.
CGC 27.3	El período de validez de la Garantía será _____ (__) meses a partir de la fecha en que los bienes, o cualquier parte de ellos según el caso, hayan sido entregados . Para fines de la Garantía, el (los) lugar(es) de destino(s) final(es) será(n): [No Aplica]
CGC 27.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: *2 horas*.
CGC 33.1 (a) (vi)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: *[las causales señaladas en la CGC 33]*

VELUTE S.R.L.
Confitería - Rotisería - Panadería
Av. España 1545 - Teléf.: 210 915
Asunción - Paraguay