CONTRATO ABIERTO Nº 356/2014

LPN Nº 15/2014 "CONTRATACION DE SERVICIOS DE COORDINADOR DE EVENTOS, CEREMONIAL, GASTRONOMICO PARA NIVEL CENTRAL DEL M.S.P. y B.S." – PLURIANUAL

ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA COMERCIAL SOFÍA MAGALÍ de Rita Brítez.

EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el **Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme**, con Cédula de Identidad N° 981.828, Director General de la Dirección General de Administración y Finanzas, nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 17 de fecha 16 de Agosto de 2013, y, el **Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn**, con Cédula de Identidad Nº 1.751.749, Director General de la Dirección General Operativa de Contrataciones, designado por Resolución S.G. Nº 38 de fecha 23 de agosto de 2013, ambos, facultados a suscribir el presente Contrato por Resolución D.G.O.C. Nº 1388 de fecha 17 de Noviembre de 2014, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **COMERCIAL SOFIA MAGALI de Rita Brítez,** domiciliada en la calle Cadete Romero c/ Pa´i Pérez Nº 1538, de la Ciudad de Asunción, representada para este acto por la **Sra. Rita Brítez Fariña**, con Cédula de Identidad N° 403.378, en calidad de propietaria, denominada en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de **"CONTRATACION DE SERVICIOS DE COORDINADOR DE EVENTOS, CEREMONIAL, GASTRONOMICO PARA NIVEL CENTRAL DEL M.S.P. y B.S." – PLURIANUAL;** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

CONTRATACION DE SERVICIOS DE COORDINADOR DE EVENTOS, CEREMONIAL, GASTRONOMICO PARA NIVEL CENTRAL DEL M.S.P. y B.S. – PLURIANUAL

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

(a) El Pliego de Bases y Condiciones y, sus Adendas o modificaciones;
(b) Las Instrucciones al Oferente (IAO), las Condiciones Generales del Contrato (CGC) y Condiciones Especiales del Contrato (CEC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
(c) La oferta de la Contratista;
(d) 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. IDENTIFICACION DEL CREDITO 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
2014	1	001	00	00	280	10	1	99	60.560.141
2014	1	002	00	00	280	10	1	99	69.055.067
2014	1	009	00	00	280	10	1	99	7.453.000
2014	1	009	00	00	280	30	1	99	2.373.000
2014	1	010	00	00	280	30	1	99	250.000.000
2014	1	011	00	00	280	30	1	99	9.000.000
2014	2	003	11	00	280	10	1	99	20.000.000
2014	2	003	19	00	280	10	1	99	7.631.400
2014	2	003	20	00	280	10	1	99	20.000.000
2014	2	007	03	00	280	10	1	99	7.360.000
2014	2	007	09	00	280	30	1	99	20.370.000
2014	2	007	10	00	280	30	1	99	22.662.269
2014	2	007	11	00	280	10	1	99	45.200.826
2014	2	007	14	00	280	30	1	99	58.880.750
2014	2	007	15	00	280	10	1	99	82.724.700
2014	2	020	03	00	280	30	1	99	40.003.300
Monto total: Guaraníes setecientos veintitrés millones doscientos setenta y cuatro mil cuatrocientos cincuenta y tres.-									**723.274.453.-**

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 276.298. – **Certificado de Disponibilidad Presupuestaria Nº 3455/14,** del Presupuesto General de la Nación aprobado para el Ejercicio 2014.

El saldo correspondiente al Ejercicio Fiscal 2015, previa aprobación de la Ley de Presupuesto General de la Nación

COMERCIAL SOFIA MAGALI
RUC: 8-7
Cadete Romero Pa´i Pérez
Tel.: 225.235 - 0981-425.842

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSPyBS

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACION

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Licitación Pública Nacional N° 15/2014 "CONTRATACION DE SERVICIOS DE COORDINADOR DE EVENTOS, CEREMONIAL, GASTRONOMICO PARA NIVEL CENTRAL DEL M.S.P. y B.S." – PLURIANUAL, convocado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. La adjudicación fue realizada por Resolución D.G.O.C. Nº 1388 de fecha 17 de Noviembre de 2014.

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

El importe total a pagar por los bienes/servicios, conforme a la resolución de Adjudicación y a la oferta adjudicada asciende a un monto mínimo total de Gs. **756.857.859.-** (Guaraníes setecientos cincuenta y seis millones ochocientos cincuenta y siete mil ochocientos cincuenta y nueve).- y, un monto máximo total de Gs. **1.513.715.718** (Guaraníes Un mil quinientos trece millones setecientos quince mil setecientos dieciocho).-

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO (IVA incluido)
	SERVICIOS DE CATERING				
1	Servicio de Menú Ejecutivo	UNIDAD	1	Evento	60.000
2	Servicio de Menú Económico	UNIDAD	1	Evento	25.000
3	Servicios de Desayuno de Trabajo	UNIDAD	1	Evento	30.000
4	Bocaditos Clásicos Salados (Paquetes por 100 Unid)	UNIDAD	1	Paquete	130.000
5	Bocaditos Salados Especiales (Paquetes por 100 Unid)	UNIDAD	1	Paquete	130.000
6	Bocaditos Dulces (Paquetes por 100 Unid)	UNIDAD	1	Paquete	60.000
	CATERING VARIOS				
7	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas	UNIDAD	1	Evento	35.000
8	Chipitas de maíz y almidón en paquetes de 500 gr.(15 chipitas cantidad cada paquete)	UNIDAD	1	Evento	30.000
9	Chipa de maíz y almidón de 200 gramos	UNIDAD	1	Evento	4.000
10	Chipa de maíz y almidón en forma de argolla como mínimo de 200 gramos	UNIDAD	1	Evento	4.000
11	Café negro, sin azúcar de consistencia pura en termos de 2 litros	UNIDAD	1	Evento	6.000
12	Mate cocido solo negro, sin azúcar en termos de 2 litros	UNIDAD	1	Evento	4.000
13	Leche en presentación líquida entera o descremada en termos de 2 litros	UNIDAD	1	Evento	12.000
14	Gaseosas de 3 litros.	UNIDAD	1	Evento	12.000
15	Gaseosas de 2 litros.	UNIDAD	1	Evento	8.000
16	Agua tónica en envase de plástico, tapa herméticamente sellado y con los rótulos y registros de áreas de la repartición, contenido 500ml.	UNIDAD	1	Evento	2.500
17	Agua caliente en termos de 2 litros	UNIDAD	1	Evento	3.000
18	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml – sin sodio en envase de plástico, tapa herméticamente sellado y con los rótulos y registros de áreas de la repartición	UNIDAD	1	Evento	3.000
19	Agua mineral con gas y sin gas de 2 litros – sin sodio en envase de plástico, tapa herméticamente sellado y con los rótulos y registros de áreas de la repartición.	UNIDAD	1	Evento	4.000
20	Saquitos de té (varios sabores)	UNIDAD	1	Evento	1.000
21	Azúcar en sobrecitos	UNIDAD	1	Evento	1.000
22	Edulcorantes en sobrecitos	UNIDAD	1	Evento	1.000
23	Cucharitas desechables	UNIDAD	1	Evento	500
24	Servilletas de papel	UNIDAD	1	Evento	3.500
25	Vasos plásticos desechables de 250 ml.	UNIDAD	1	Evento	120
26	Vasos plásticos para café	UNIDAD	1	Evento	180
27	Hielo en cubo en bolsas de 3 kilos	UNIDAD	1	Evento	8.000
28	Hielo en cubo en bolsas de 25 kilos	UNIDAD	1	Evento	35.000
29	Bandejitas de cartón o plástico, medidas 15 x 15 cm	UNIDAD	1	Evento	250
30	Comidas Típicas	UNIDAD	1	Evento	5.000
	AMBIENTACION				
31	Escenario de 6 mts. de largo x 5 mts. de ancho x 1 mt. de altura como mínimo con decoración Global.	UNIDAD	1	Evento	2.500.000

COMERCIAL SOFIA MARCO
RUC: [illegible] Pérez
Cadete Romero [illegible]
Tel.: 225.233 - 0981-[illegible]842

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO (IVA incluido)
32	Grupo musical folklórico nacional (la Contratista deberá proponer alternativas de grupos a elegir como ser Los Cumbreños, Los Alfonsinos, Quemil Yambay o similares, mínimo una hora de actuación Global.	UNIDAD	1	Evento	4.000.000
33	Servicio de Discoteca con Disc Jockey con servicio de consola de amplificación para grupos musicales y seis micrófonos (tiempo estimado de servicio 8 horas) Global.	UNIDAD	1	Evento	1.500.000
	SERVICIOS DE ALQUILERES DE VAJILLERÍA Y OTROS				
34	Tablón de 2,5 mts. De madera y estructura metálica.-	UNIDAD	1	Evento	8.000
35	Mesa redonda para 6 y 8 personas	UNIDAD	1	Evento	8.000
36	Silla de metal vestida (colores a elección)	UNIDAD	1	Evento	5.000
37	Silla de plástico color blanco o colores a elección	UNIDAD	1	Evento	2.000
38	Mantel para tablón (colores a elección)	UNIDAD	1	Evento	8.000
39	Mantel para mesa redonda para 6 y 8 personas	UNIDAD	1	Evento	8.000
40	Cubre mantel para tablón	UNIDAD	1	Evento	8.000
41	Cubre mantel para mesa redonda 6 y 8 personas	UNIDAD	1	Evento	8.000
42	Caminero para tablón	UNIDAD	1	Evento	10.000
43	Pollerones para tablón	UNIDAD	1	Evento	10.000
44	Pollerones para mesa redonda de 6 y 8 personas	UNIDAD	1	Evento	10.000
45	Servilleta de tela colores a elección	UNIDAD	1	Evento	1.500
46	Cuchillo de acero inoxidable	UNIDAD	1	Evento	1.000
47	Tenedor de acero inoxidable	UNIDAD	1	Evento	1.000
48	Cucharita para postre de acero inoxidable	UNIDAD	1	Evento	1.000
49	Cucharita para café de acero inoxidable	UNIDAD	1	Evento	1.000
50	Plato playo de porcelana	UNIDAD	1	Evento	1.000
51	Plato para postre y pan de porcelana	UNIDAD	1	Evento	1.000
52	Vaso largo para agua	UNIDAD	1	Evento	1.000
53	Vaso para jugo	UNIDAD	1	Evento	1.000
54	Copa para jugo	UNIDAD	1	Evento	1.500
55	Copa para agua	UNIDAD	1	Evento	1.500
56	Jarra de vidrio de 2 litros	UNIDAD	1	Evento	1.500
57	Taza con platillo de porcelana para café con leche	UNIDAD	1	Evento	3.000
58	Tacita con platilla de porcelana para café	UNIDAD	1	Evento	2.500
59	Conservadora de 50 litros como mínimo	UNIDAD	1	Evento	20.000
60	Bandeja con carpetita para mozo	UNIDAD	1	Evento	6.000
61	Tacho para hielo	UNIDAD	1	Evento	8.000
62	Hielera con pinza	UNIDAD	1	Evento	3.500
63	Champagnera	UNIDAD	1	Evento	4.000
64	Servicio de mozo jornada de 8 horas	UNIDAD	1	Evento	150.000
65	Servicio de estibadores, acomodadores, limpiadoras y personal de apoyo jornada de 5 horas	UNIDAD	1	Evento	120.000
66	Servicio de personal especializado en protocolo jornada de 5 horas	UNIDAD	1	Evento	800.000
67	Toldo de 3 metros por 3 metros con entelado	UNIDAD	1	Evento	1.700.000
68	Toldo de 6 metros por 6 metros con entelado	UNIDAD	1	Evento	2.850.000
69	Toldo de 8 metros por 8 metros con entelado	UNIDAD	1	Evento	3.500.000
70	Tarimas costo por metro cuadrado	UNIDAD	1	Evento	100.000
71	Camineros de alfombra costo por metro cuadrado	UNIDAD	1	Evento	100.000
72	Alfombrado para piso costo por metro cuadrado	UNIDAD	1	Evento	50.000
73	Piso de madera costo por metro cuadrado	UNIDAD	1	Evento	150.000
74	Fuentes y/o bandeja para servicios (ensalada, comidas calientes etc.)	UNIDAD	1	Evento	3.000
75	Compoteras para postre	UNIDAD	1	Evento	2.000
76	Copas para champagne y vino	UNIDAD	1	Evento	1.500
	SERVICIOS DE FLORERIA				
77	Provisión de arreglos florales Centro de mesa y atril, con flores variadas a elección con caída y sin caída (opcional moños o velas)	UNIDAD	1	Evento	230.000
78	Provisión de arreglos florales Jarrón, con base acrílica con flores surtidas a elección medida 60 cm x 50 cm	UNIDAD	1	Evento	200.000
79	Provisión de arreglos florales Condolencias. Base de copa romana con flores surtidas a elección medida 1,50 mts. x 1,10 mts.	UNIDAD	1	Evento	1.200.000
80	Provisión de arreglos florales Corona con fondo de follaje surtido a elección medida mínimo 1,30 metros	UNIDAD	1	Evento	500.000
	SERVICIOS DE COMUNICACIÓN PARA EVENTOS				
81	Equipo de Audio - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	800.000
82	Micrófono de pie - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	30.000
83	Micrófono inalámbrico - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	80.000
84	Micrófono de mesa - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	50.000

COMERCIAL SOFIA MAGALI
RUC: 403378 - Perez
Cadete Romero 1538
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO (IVA incluido)
85	Micrófono solapero - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	150.000
86	Pantalla de dos metros por dos metros con conexión para computadora - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	150.000
87	Pantalla de tres metros por tres metros con conexión para computadora - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	250.000
88	Proyector multimedia - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	200.000
89	Impresora multifunción a colores - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	400.000
90	Modem de Internet móvil de cualquier proveedor local para Wi Fi - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	100.000
91	Computadora personal/ Notebook - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	300.000
92	Servicio de Grabación de audio de eventos - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	200.000
93	Servicio de Filmación - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	400.000
94	Servicio de fotografia con 50 unid de fotos tamaño 13x18 y 15 unid. de 20x25 - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	450.000
95	Sistema de audio para salón de evento incluyendo consolas, mezcladoras, amplificadores, moduladores, ecualizadores, micrófonos con y sin cable, lector de CD's, grabación de audio en cintas y CD's - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	750.000
96	Sistema de video. Proyectores de multimedia de 2000 a 4500 lúmenes - Dia o Jornada	UNIDAD	1	Evento	400.000
97	Retroproyector para transparencia- Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	150.000
98	Servicio de Alquiler de equipo de video conferencia con líneas de comunicación	UNIDAD	1	Evento	1.000.000
99	Servicio de comunicación de video conferencia	UNIDAD	1	Evento	700.000
100	Servicio de Alquiler Papelógrafos -Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	100.000
101	Servicio de Alquiler Pizarras fijas y móviles - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	200.000
102	Servicios de Alquiler de Marcadores de fibra y punteros láser - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	350.000
103	Ambientación y decoración de salón desde 50 a 100 personas - Global	UNIDAD	1	Evento	1.500.000
104	Alquiler de Fotocopiadora Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	300.000
105	Pantalla de 4x4 Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	450.000
	SERVICIOS DE HOTELERÍA				
106	Single – 5 Estrellas	UNIDAD	1	Evento	400.000
107	Dobles – 5 Estrellas	UNIDAD	1	Evento	500.000
108	Suite de Lujo – 5 Estrellas (Suite Matrimonial)	UNIDAD	1	Evento	700.000
109	Suite Presidencial – 5 Estrellas	UNIDAD	1	Evento	600.000
110	Single – 4 Estrellas	UNIDAD	1	Evento	250.000
111	Dobles – 4 Estrellas	UNIDAD	1	Evento	350.000
112	Suite de Lujo – 4 Estrellas (Suite Matrimonial)	UNIDAD	1	Evento	400.000
113	Single – 3 Estrellas	UNIDAD	1	Evento	200.000
114	Dobles – 3 Estrellas	UNIDAD	1	Evento	300.000
115	Suite de Lujo – 3 Estrellas (Suite Matrimonial)	UNIDAD	1	Evento	350.000
	ALQUILER DE SALONES				
116	Sala de Reuniones para 35 a 100 personas - Dia o Jornada	UNIDAD	1	Evento	200.000
117	Sala de Reuniones para 101 a 200 personas - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	250.000
118	Sala de Reuniones para 201 a 400 personas - Día o Jornada	UNIDAD	1	Evento	300.000
119	Sala de Reuniones en el Interior del País. Gastos para Logistica - Dia o Jornada	UNIDAD	1	Evento	250.000
TOTAL PRECIO UNITARIO.-					**34.930.550.-**

Monto mínimo	**Gs. 756.857.859**
Monto máximo	**Gs. 1.513.715.718**

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de ***(Setecientos cincuenta y seis millones ochocientos cincuenta y siete mil ochocientos cincuenta y nueve).-*** *y, el monto máximo es de (****Un mil quinientos trece millones setecientos quince mil setecientos dieciocho).-***

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Caja de Ahorro. Nº 57.00.980645/5 del BANCO NACIONAL DE FOMENTO.

DESCRIPCION DE SERVICIOS (desglose de las especificaciones técnicas)

SERVICIOS DE CATERING

SERVICIO DE MENU EJECUTIVO

Servicio de Buffet

Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.

COMERCIAL SOFIA MAGALI
RUC: 403378-7
Cadete Romero 1538 c/ Pai Pérez
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Lic. Sergio Rolando Porte Riquelme
Director General
Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSPyBS

Cada plato incluye:

- 1 plato principal (300 grs. la porción de carne) Si es pasta se calculara 600 grs.
- 1 plato de ensalada verde (a partir de 150 grs.) Si las ensaladas son de papa, arroz etc., deberán pesar 200 grs.
- 1 guarnición (300 grs. la porción)
- 1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
- 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml. Las bebidas gaseosas y el agua mineral deberán ser de marcas que se comercializan en el mercado nacional, desde al menos 10 (diez años)
- 3 pancitos de mesa

El servicio de Buffet tendrá como opciones:

Ensaladas:

- Mixta, Primavera, de arroz y rusa

Platos Principales:

- Carnes Vacunas: Bife de lomito en medallones, lomito al champignon, Milanesa de Carne, Milanesa a la Napolitana, Strogonoff de Carne, Cupín
- Pollos: Pollo grille, pollo relleno a la crema, pollo al curry, milanesa de pollo, milanesa de pollo a la napolitana, strogonoff de pollo.
- Cerdos: Lomo de cerdo a la mostaza.
- Pescado: chupín de pescado, Sopa de Pescado y milanesa de pescado.

Guarniciones

- Arroz al azafrán, al curry y arroz blanco
- Puré de papas, papa a la crema, papas doradas, papas a la provenzal
- Panaché de verduras

Pastas

- Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras, de mariscos
- Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca, ricotta y jamón y queso.
- Ñoquis de papa, de espinacas, morrón
- Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, Caruso
- Tallarines a la carbonara con salsa blanca o salsa de carne
- Canelones de jamón y queso y choclo.
- Capeletis de pollo
- Panzoti de ricota
- Tortelines de carne

Postres

- Ensaladas de frutos
- Pie de limón
- Tarta de frutas
- Arroz con leche
- Torta de chocolate, limón, durazno, frutilla
- Pave de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno
- Flan
- Helados
- Budín de pan

SERVICIO DE MENÚ ECONÓMICO

Opciones:

- Milanesa de carne o pollo con puré de papas
- Pollo al horno con ensalada rusa
- Ravioles de verdura o ricotta con salsa de tomate, salsa blanca y salsa rosa.
- Milanesa de carne o pollo con ensalada alemana o arroz blanco
- Ñoquis con salsa bolognesa
- Tallarín con estofado de pollo o carne
- Variedad de platos típicos paraguayos (soyo con tortilla, sopa paraguaya, chipa guazú, guisos de arroz fideos de legumbres, locro, bori bori y otros)
- Sándwich de milanesa de pollo y carne
- Sándwich de verdura (de 5 pisos) y 2 empanadas grandes de carne o pollo c/pan
- Hamburguesas de pollo y carne
- Gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.

COMERCIAL SOFIA MAGALI
RUC: 4033
Cadete Romero 1538 c/ Eva Pérez
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

SERVICIOS DE DESAYUNO DE TRABAJO

Incluye:

- Bocaditos dulces: medias lunas, tortas, torta seca, medialunas de hojaldre, alfajorcitos
- Café negro: en tazas individuales
- Te: preparado en tazas individuales
- Leche: en presentación liquida entero o descremada
- Provisión de dulces y mermeladas: de variados sabores para untar
- Chipita: en paquetes de 250 gramos
- Pan tostado y pancitos
- Jugos Naturales de frutas variadas
- Yogurt de variados sabores pote de 140 grs.
- Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
- Manteca para untar
- Fetas de jamón
- Fetas de Queso
- Azúcar y/o edulcorantes
- Frutas variadas
- Cereal y cereal azucarado
- Cocido
- Maní molido
- Pan integral
- Manteca de maní p/ untar
- Queso crema
- Los bocaditos deben ser 10 unidades p/persona como mínimo.

BOCADITOS CLASICOS SALADOS (Paquete por 100 Unid.)

Opciones:

- Sandwichitos de verduras
- Croquetitas de pollo y de carne
- Patitas de pollo
- Milanesitas de carne y de pollo
- Bolitas de queso
- Empanaditas al horno de carne, pollo y chilena
- Bocaditos típicos en general
- Pizzitas de muzarella

BOCADITOS SALADOS ESPECIALES (Paquete por 100 Unid.)

Opciones:

- Sandwichitos de jamón y queso, pepinillo
- Empanadita de jamón y queso
- Empanadita de hojaldre
- Tarteletis
- Croissant de choclo y de pollo
- Sandwichitos de carne fría
- Tartitas de jamón y queso
- Milanesitas de carne y de pollo rellenas con jamón y queso
- Bombitas de queso

BOCADITOS DULCES (Paquete por 100 Unid.)

Opciones:

- Alfajorcito con cobertura de chocolate
- Alfajorcito relleno de dulce de leche
- Arrolladito con rellenos
- Bomboncito de chocolate y de coco
- Pastafrolita

COMERCIAL [illegible] NAGALI
RUC: [illegible]-7
Cadete Romero [illegible] c/ Rai Pérez
Tel.: 225.233 - [illegible]

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

- Cañoncito relleno con dulce de leche
- Tarteletitas con frutas
- Chipa So`o

CATERING VARIOS

- Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
- Chipitas de maíz y almidón en paquetes de 500 gr.(15 chipitas cantidad cada paquete)
- Chipa de maíz y almidón de 200 gramos
- Chipa de maíz y almidón en forma de argolla como mínimo de 200 gramos
- Café negro
- Mate cocido
- Leche en presentación líquida entera o descremada
- Gaseosas de 3 litros
- Gaseosas de 2 litros
- Agua tónica
- Agua caliente
- Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml – sin sodio
- Agua mineral con gas y sin gas de 2 litros – sin sodio
- Saquitos de té (varios sabores)
- Azúcar en sobrecitos
- Edulcorantes en sobrecitos
- Cucharitas desechables
- Servilletas de papel de primera calidad
- Vasos plásticos desechables de 250 ml.
- Vasos plásticos para café
- Hielo en cubo en bolsas de 3 kilos
- Hielo en cubo en bolsas de 25 kilos
- Bandejitas de cartón o plástico, medidas 15 x 15 cm

SERVICIOS DE ALQUILERES DE VAJILLERÍA Y OTROS

- Tablón de 2,5 mts.
- Mesa redonda para 6 y 8 personas
- Silla de metal vestida (colores a elección)
- Silla de plástico color blanco o colores a elección
- Mantel para tablón (colores a elección)
- Mantel para mesa redonda para 6 y 8 personas
- Cubre mantel para tablón
- Cubre mantel para mesa redonda 6 y 8 personas
- Caminero para tablón
- Pollerones para tablón
- Pollerones para mesa redonda de 6 y 8 personas
- Servilleta de tela colores a elección
- Cuchillo de acero inoxidable
- Tenedor de acero inoxidable
- Cucharita para postre de acero inoxidable
- Cucharita para café de acero inoxidable
- Plato playo de porcelana
- Plato para postre y pan de porcelana
- Vaso largo para agua
- Vaso para jugo
- Copa para jugo
- Copa para agua
- Jarra de vidrio de 2 litros
- Taza con platillo de porcelana para café con leche
- Tacita con platilla de porcelana para café

COMERCIAL SOFIA MAGALI
RUC: 40337
Cadete Romero 1538 c/ Pai Perez
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

- Conservadora de 50 litros como mínimo
- Bandeja con carpetita para mozo
- Tacho para hielo
- Hielera con pinza
- Champagnera
- Servicio de mozo jornada de 8 horas
- Servicio de estibadores, acomodadores, limpiadoras y personal de apoyo jornada de 5 horas
- Servicio de personal especializado en protocolo jornada de 5 horas
- Toldo de 3 metros por 3 metros con entelado
- Toldo de 6 metros por 6 metros con entelado
- Toldo de 8 metros por 8 metros con entelado
- Tarimas costo por metro cuadrado
- Camineros de alfombra costo por metro cuadrado
- Alfombrado para piso costo por metro cuadrado
- Piso de madera costo por metro cuadrado
- Encausadores
- Fuentes y/o bandeja para servicios (ensalada, comidas calientes etc.)
- Compoteras para postre
- Copas para champagne y vino
- Hielera con pinza
- Tacho de metal o plástico grande para residuos
-

SERVICIOS DE FLORERÍA

- Centro de mesa con base de vidrio o hierro a elección del Contratante y atril, con flores variadas a elección con caída y sin caída (opcional moños o velas)
- Jarrón, con base acrílica, de mimbre, de vidrio o hierro con flores surtidas a elección medida 60 cm x 50 cm
- Condolencias. Base de copa romana con flores surtidas a elección medida 1,50 mts. x 1,10 mts.
- Corona con fondo de follaje surtido a elección medida mínimo 1,30 metros
- Corona con fondo de follaje rosas y claveles o cualquier flor de estación surtido a elección medida mínimo 1,30 metros
-

SERVICIOS DE COMUNICACIÓN PARA EVENTOS

- Equipo de Audio
- Micrófono de pie
- Micrófono inalámbrico
- Micrófono de mesa
- Micrófono solapero
- Pantallas LED de 3 x 3 metros.
- Televisores LCD LED de 55 pulgadas
- Televisores LCD LED de 42 pulgadas
- Rack para televisores LCD LED de 55 pulgadas
- Rack para televisores LCD LED de 42 pulgadas
- Soporte para televisores LCD LED de 55 pulgadas
- Soporte para televisores LCD LED de 42 pulgadas
- Proyector multimedia
- Impresora multifunción a colores
- Modem de Internet móvil de cualquier proveedor local para Wi Fi
- Computadora personal/ Notebook
- Servicio de Grabación
- Servicio de Filmación
- Servicio de fotografía con 50 unid de fotos tamaño 13x18 y 15 unid de tamaño 20x25
- Sistema de Audio para salón de evento incluyendo consolas, mezcladoras, amplificadores, moduladores, ecualizadores, micrófonos con y sin cable, lector de CD's, grabación de audio en cintas y CD's
- Sistema de video con proyectores de multimedia de 2000 a 4500 lúmenes
- Retroproyector para transparencia

COMERCIAL SOFIA MAGALI
RUC: 403378-7
Cadete Romero 1538 c/ Pai Pérez
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

- Alquiler de equipo de video conferencia con líneas de comunicación por hora
- Costo de comunicación de video conferencia por minuto
- Servicio de traducción personal
- Servicio de traducción en cabinas para eventos protocolares
- Servicio de Alquiler de Papelógrafos
- Servicio de Alquiler de Pizarra fijas y móviles
- Servicio de Alquiler de Marcadores de fibra y punteros láser
- Ambientación y decoración de salón desde 50 a 400 personas
- Servicio de Alquiler de fotocopiadora

SERVICIOS DE HOTELERIA

El servicio solicitado son para hoteles de categoría 5, 4 y 3 (cinco, cuatro y tres) estrellas, incluido pensión completa, transfer aeropuerto – hotel-aeropuerto. (En el Dpto. Central)
El Hotel deberá disponer de habitaciones climatizadas, tv cable, caja de seguridad, estacionamiento y todos los servicios que garanticen la seguridad y comodidad de los usuarios.
También se deberá contemplar dentro del servicio de hospedaje los gastos correspondientes a la pensión completa (Desayuno, almuerzo, cena)

ALQUILER DE SALONES

Servicios destinados a distintos tipos de eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc.
Los salones ofertados, tanto como en **Capital** como en **Interior del País** (**Dpto. del Alto Paraná, Dpto. de Itapuá, Dpto. de Caaguazú, Dpto. de Cordillera, Dpto. de Paraguarí u otra ciudad)**, deben contar con las instalaciones para los siguientes servicios como mínimo:
Con sistema de climatización
Mobiliarios, silla, mesas de oficinas, redondas, cuadradas y rectangulares.
Estacionamiento por lo menos para 20 (veinte) vehículos

OBSERVACIONES GENERALES

La Contratista deberá incluir dentro de los servicios ofrecidos sus gastos administrativos.
Ante la necesidad del Contratante de contar con opciones para la provisión de los servicios gastronómicos, la Contratista deberá presentar un listado conforme a la adjudicación de las casas comerciales, de reconocida trayectoria en el rubro, Asimismo, se deberá presentar un listado de los hoteles de cada categoría, de 5, 4 y 3 estrellas (En el Dpto. Central). Conforme a la adjudicación.

El Contratante, podrá realizar eventos varios en distintos puntos del país como: Dpto. del Alto Paraná, Dpto. de Itapuá, Dpto. de Caaguazú, Dpto. de Cordillera, Dpto. de Paraguarí u otra ciudad. La Contratista deberá estar en condiciones de proveer todos los servicios cotizados para realizar dichos eventos.

- La Contratista se compromete prestar los servicios al Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.
- El Contratante se compromete a pagar a la Contratista 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
La vigencia de este Contrato es desde la fecha de la firma del presente contrato hasta el 30 de Junio de 2015.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISION DE BIENES/SERVICIOS.
Los servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma, en las siguientes direcciones: El **lugar de entrega será consignado en las Órdenes de Servicios** y lo solicitado deberá ser **entregado en coordinación** con el **Administrador del Contrato.** Sito: Pettirossi esq. Brasil. Tel.: 201 509.

COMERCIAL SOFIA MAGALI
RUC: 403378-7
Tel.: 225.255 - 0971 - 120.842

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

CRONOGRAMA SEGÚN PBC

Los pedidos se realizarán con 12 (doce) horas como mínimo de anticipación en los casos de Menú Ejecutivo, 6 (seis) horas como mínimo para Menú Económico, y con 48 (cuarenta y ocho) horas como mínimo de anticipación en los casos de Bocaditos Salados Clásicos, Bocaditos salados especiales y servicios de coffee break

Los bienes y/o servicios serán solicitados a través de órdenes de servicios que deberán ser entregados previo arreglo con el Administrador del Contrato, acorde al evento a ser realizado.

Las entregas se harán con Notas de Remisión, únicamente. Aclarando que la recepción del servicio no implica la conformidad del mismo, en cuanto a tiempo, calidad y cantidad se refiere. Cada dependencia receptora del servicio informará al Administrador del Contrato, a través de formularios internos elaborados para el informe acerca de los puntos mencionados, determinando así el pago por el servicio. Se debe tener en cuenta que muchas veces la calidad y cantidad de lo proveído no puede ser comprobado en el mismo momento de la entrega. Teniendo en cuenta lo expuesto, el servicio puede ser rechazado por:

1.) Llegada fuera del tiempo solicitado.
2.) Comprobación in situ y en el mismo momento de la entrega (siempre y cuando el factor tiempo lo permita) que el servicio no cumpla con lo solicitado, atendiendo los factores calidad cantidad y presentación.

CONDICIONES DE ENTREGA:

Las Órdenes de Servicio serán emitidas por la DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – DEPARTAMENTO DE EJECUCIÓN DE CONTRATOS, dependiente de la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.

Plazos de ejecución	Plazos de Entrega
Hasta el 30/06/2015	Las dependencias deberán solicitar por Nota, los servicios ceremoniales, por lo menos 48 hs. Antes de la realización de los eventos. La Contratista deberá realizar los servicios en el lugar, fecha, hora y cantidades indicadas por la Contratante, en las órdenes emitidas para tal efecto.
LUGAR DE ENTREGA: **El lugar de entrega será consignado en las Órdenes de Servicios** y lo solicitado deberá ser **entregado en coordinación** con el **Administrador del Contrato.** Sito: Pettirossi esq. Brasil. Tel.: 201 509	

Plazo de Reemplazo

La Contratista podrá reemplazar el bien solicitado de provisión siempre y cuando los tiempos estipulados para entrega de los bienes puedan ser cumplidos a cabalidad.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo de la Dirección de Gabinete, asimismo deberá velar por la vigencia del mismo, además de la vigencia de la póliza de caución respectiva; conforme a la Resolución D.G.O.C. Nº 1388 de fecha 17/11/2014.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato. La misma 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.

10. MULTAS.
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato mencionada en las Cláusulas **CGC 26.1 y, CGC 33.1 (a) (vi).**

11. 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).

12. 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.

COMERCIAL SOFIA MAGALI
RUC: 403378-7
Cadete Romero 1538 c/ Pai Pérez
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

13. 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 prueba de conformidad se suscriben 4 (cuatro) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 02 días del mes de Diciembre de 2014.

Sra. Rita Brítez de Fariña
CONTRATISTA
COME[illegible] SOFIA
R 40337[illegible]
Cadete Romero 1538 c/ F[illegible]
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme
CONTRATANTE
Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn
CONTRATANTE
Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

CGC 1.1(i)	La Contratante es: **MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL – UOC N° 01 - NIVEL CENTRAL**
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: *Ing. M.A.E. Sergio Barrios, Director General* Dirección: *AVDA. PETTIROSSI y BRASIL* Piso/Oficina: *1er PISO – OFICINA 418 - MESA DE ENTRADA* Ciudad: *Asunción, Paraguay* Teléfono: *021 223 523* Fax: *021 223 523* Dirección electrónica: *licitaciones.mspbs@gmail.com*
CGC 9.5	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: Cualquier diferencia que surja durante la Ejecución de los Contratos regulados por esta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051/03 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato. Asimismo, cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación y cumplimiento del Contrato y que las partes no llegasen a un acuerdo, será dirimida por la Jurisdicción Civil y Comercial de los Tribunales Ordinarios de la Ciudad de Asunción, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.
CGC 11.1	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por la Contratista son: *NO 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 de la Contratista.
CGC 13.1	**EL PRECIO DEL CONTRATO SERÁ REAJUSTABLE**. 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 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: $$P = P_0 \; x \; \frac{C}{C_0}$$ Dónde: **P** = Precio Reajustado. **P0** = Precio Original de la oferta. **C** = Tipo de Cambio del Mercado Libre Fluctuante del dólar emitido por el Banco Central del Paraguay correspondiente al día anterior de la emisión de la factura. **C0**= Tipo de Cambio del Mercado Libre Fluctuante del dólar emitido por el Banco Central del Paraguay correspondiente a la fecha de Apertura de sobre-ofertas. **No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado**.
CGC 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago a la Contratista en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el **Grupo 200 - Subgrupo 280,** Fuente de Financiamiento 10 "Recursos del Tesoro" y 30 "Recursos Institucionales" asignados al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social por Ley que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2014; de conformidad al Plan de Caja, conjuntamente con los fondos efectivamente transferidos y a la Emisión del Código de Contratación. El saldo correspondiente al Ejercicio Fiscal 2015, previa aprobación de la Ley de Presupuesto General de la Nación **LA CONTRATISTA:** La Contratista deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, adjuntando para el efecto la Orden de Servicio, Nota de Remisión, la Factura y Acta de Recepción debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los servicios.- La Contratista deberá presentar juntamente a la Giraduría de Gastos, un Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social o la Constancia de no estar inscripto, en cuyo caso deberá presentar una Declaración Jurada de no poseer empleados en relación de dependencia. El pago se realizará dentro de los 60 días de la recepción de la Factura y de los servicios efectivamente prestados. La moneda de pago será en guaraníes. **La Ejecución de los Contratos** quedará a cargo de la Dirección Administrativa (D.A.) dependiente de la Dirección General de Administración y Finanzas (D.G.A.F.), que será responsable de la presentación de la carpeta que contengan las documentaciones necesarias (facturas, Notas de remisión y copia de contrato), para su obligación, pago y posterior rendición de cuentas. A los efectos de este Contrato en aplicación del Art. de la Ley 3.439/07 "De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes.
CGC 14.4	Todos los pagos se efectuarán en moneda nacional (Guaraníes)
CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés a la Contratista es: si el pago no se realizare como se indica en las **CGC 14.1; 14.2 y 14.3**, la Contratista solicitará a la contratante un interés moratorio de 0.5% mensual, a ser

COMERCIAL SOFIA MAGAL
RUC: 403378-7
Cadete Romero 1538 c/ Pai Pérez
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

	calculado sobre el importe neto en guaraníes de la Factura en mora. Para el pago de intereses moratorios los mismos serán calculados una vez fenecido los 60 días calendario después de la aprobación de la Factura por parte de la Contratante.
CGC 15.1	**ANTICIPO:** NO APLICA
CGC 16.1	La Contratista será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes.-
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de ***10% del valor total del contrato*** La Garantía de cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 días calendario, Art 39 de la ley 2051/03 siguientes a partir de la fecha de suscripción del Contrato. La falta de constitución y entrega oportuna de la Garantía será causal de Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Artículo N° 36 de la Ley 2051/03. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, conforme a la Ley y al Contrato.
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato tendrá lugar: a más tardar **dentro de los treinta días (30) posteriores** a la fecha en que la Contratista haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.
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 APLICA*
CGC 24.1	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. *NO APLICA*
CGC 25.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: *NO APLICA*
CGC 25.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: *NO APLICA*
CGC 26.1	Si el Contratista no diere cumplimiento a la entrega del Bien en los plazos estipulados en el Plan de Entregas y sus eventuales prórrogas, salvo casos fortuitos o de fuerza mayor, será pasible de una multa equivalente al 1% (un por ciento) del valor total de los bienes en la que se constate el retraso, por cada semana o por fracción de 3 (tres) días. El monto máximo de las multas será hasta alcanzar el monto de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato. Una vez que se supere el monto de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante pondrá término al Contrato, conforme a la cláusula 33.1 de la CGC.
CGC 27.3	El período de validez de la Garantía será de mínimo *NO APLICA*
CGC 27.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: según Punto 4 de la Sección III Requisitos Requeridos.
CGC 33.1 (a) (vi)	Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas expresamente en los Art. 57 al 60 de la Ley Nº 2.051/03.

COMERCIAL SOFIA MARGALI
RUC: 403378-7
Cadete Romero 1538 c/ Pai Pérez
Tel.: 225.233 - 0981-425.842

Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. M.A.E.S.
Dirección