Fondo ganadero
creciendo juntos

Contrato N° 06/2013

CONTRATO ABIERTO DE SERVICIO DE ALMUERZO PARA FUNCIONARIOS DE LA OFICINA CENTRAL DEL FONDO GANADERO ENTRE LA FIRMA UNIPERSONAL NEGRA MANCHINI DE YOLANDA MANCHINI DE DIAZ Y EL FONDO GANADERO

El **FONDO GANADERO**, con domicilio en la Avda. Mcal. López Nº 1699 esq. República Dominicana, de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado en este acto por el **ING. AGR. JUAN FERNANDO PERONI CAZAL RIBEIRO**, C.I. Nº 642.582, designado Presidente del Fondo Ganadero por Decreto del Poder Ejecutivo N° 591 de fecha 22 de octubre de 2008 y autorizado por Resolución N°02, Acta N°13 del Comité de Administración del Fondo Ganadero de fecha 25 de marzo de 2013 y la **SRA. YOLANDA MANCHINI DE DIAZ**, con C.I. N° 219.363, propietaria de la firma unipersonal **NEGRA MANCHINI**, RUC N° 219363-9, con domicilio en la casa N°107 de la calle c/ Av. Mcal. López, de la Ciudad de Asunción, con teléfono Nro.(021)207.104; de común acuerdo convienen a celebrar el presente Contrato de Prestación de Servicio Gastronómico para funcionarios de la Oficina Central del Fondo Ganadero, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OBJETO.
El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación por Concurso de Ofertas Nº01/2013, convocado por **EL FONDO GANADERO**, según Res. Nº05, Acta Nº07 de fecha 14 de febrero de 2013. La adjudicación fue realizada por Res. Nº2, Acta Nº 13 de fecha 25 de marzo de 2013; y tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen EL FONDO GANADERO, en adelante **F.G.** y la **SRA. YOLANDA MANCHINI DE DIAZ**, en adelante **NEGRA MANCHINI**, en relación al Servicio Gastronómico para Funcionarios de la Oficina Central de FG.----------

SEGUNDA: DOCUMENTOS DEL CONTRATO.

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

(a) Contrato;----------
(b) Condiciones especiales del Contrato;----------
(c) Documentación técnica que contiene la descripción de los servicios, las especificaciones técnicas, programa de suministros;----------
(d) Las Condiciones Generales del Contrato;----------
(e) La Oferta y lista de precios adjudicada;----------
(f) La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato;----------
(g) El Pliego de Bases y Condiciones incluyendo las circulares de aclaraciones emitidas y sus Anexos, los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.----------

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.----------

TERCERA: IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO (Art. 37, a de la Ley Nº 2051/03).

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto en el Subgrupo 280, objeto del gasto específico Otros Servicios en general, incluido en el Presupuesto General de la Nación destinado al **F.G.** hasta la suma de Gs. 360.000.000 (Guaraníes trescientos sesenta millones), de los cuales 270.000.000.-(Guaraníes doscientos setenta millones) corresponde al ejercicio fiscal 2013, el saldo restante queda condicionado a la aprobación del mencionado presupuesto en el año 2014.----------

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el Código Nº 249934.-----

CUARTA: DESCRIPCION DEL SERVICIO CONTRATADO Y OBLIGACIONES DE LA PRESTADORA.

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

El servicio contratado será ejecutado de la siguiente manera:

- El **F.G.** proveerá en el 3er. Piso de su oficina Central, un comedor (diario) con tres espacios equipados con muebles, acondicionadores de aire para prestar el servicio contratado, de estos corresponde: Un espacio físico destinado a la cocina, equipado con muebles y extractor de aire

Yolanda Manchini

y un teléfono interno, Un espacio destinado al Comedor para los funcionarios que cuenta con 11 (once) mesas redondas, 35 sillas y una buffetera calentadora de 8 (ocho) bandejas y por último, Un espacio físico para el comedor para las Autoridades de la Institución que cuenta con una mesa rectangular para 8 personas, con las sillas correspondientes, 1 (una) heladera de oficina con un mueble de madera que lo contiene, 1 (una) mesita de vidrio c/ base de metal con rueditas para poner condimentos, postres.----------

- El **F.G.** entregará a **NEGRA MANCHINI** una copia de la llave de la cocina, que deberá devolver al término del contrato, siendo este responsable por la guarda y conservación del recinto que le fuera asignado.----------
- **NEGRA MANCHINI**, para prestar el servicio al **F.G.** deberá contar con las vajillas necesarias para dar cobertura al servicio en cuestión, y para el efecto contar con los siguientes elementos: Mínimo 120 (ciento veinte): Platos de cerámica de color blanco, cubiertos de acero inoxidable y mangos de polipropileno (cuchillos, tenedores, cucharas y cucharitas para postres), vasos de vidrio trasparente, compoteras de vidrio trasparente, platitos de postre de cerámica de color blanco, bandejas individuales de plástico (para transportar los alimentos), condimenteros (para cada mesa), servilleteros (para cada mesa), manteles de tela con individuales (para cada mesa), servilletas de papel de hoja doble de color blanco, electrodomésticos como heladera (mínimo 2), una cocina, 2 (dos) horno microondas (para el salón de las autoridades y el otro para el salón de los funcionarios) y cualquier otro implemento que sea necesario para la prestación adecuada del servicio contratado.----------
- **NEGRA MANCHINI** deberá instalar una heladera dentro de la cocina y otra en el Comedor de los funcionarios, esta última puede ser un exhibidor, con el fin de almacenar los alimentos perecederos así como también 2 (dos) hornos de microondas en el salón del comedor para los funcionarios y otro en el Salón de las autoridades, a los efectos de que los mismos lo utilicen personalmente, si así lo deseen. En los casos en que se produjera algún desperfecto en el funcionamiento que requiera retirarlo para su reparación, **NEGRA MANCHINI**, deberá reemplazarlo por otro de características similares mientras tanto dure su reparación, atendiendo que en ese periodo se siga contando con los servicios mínimos requeridos en este apartado. Queda expresamente aclarado que las reparaciones de todos los electrodomésticos a cargo de **NEGRA MANCHINI** correrán por cuenta del mismo. En ningún caso el **F.G.** se hará responsable de ellos, ni correrá con los gastos que deriven de su utilización.----------
- El **F.G.** presentará una lista de alternativas a **NEGRA MANCHINI** que deberán ser las bases obligatorias para la selección de los menús que conforman el servicio de almuerzo a ser prestado.----------
- **NEGRA MANCHINI**, recibirá los días jueves o el penúltimo día hábil de la semana, entre las 07:30 y 10:00 horas, en la Dirección Administrativa/ Recursos Humanos del **F.G.** el detalle pormenorizado del menú de las comidas que se servirán en la semana siguiente a los efectos de su ejecución. En los casos en los que se compruebe que el menú presentado, no esté de acuerdo a las especificaciones de este Pliego de Bases y Condiciones y del Menú proporcionado, el contratante deberá ajustarlo, en ese sentido.----------
- El Servicio de almuerzo diario será llevado a cabo por **NEGRA MANCHINI** entre los días lunes a jueves de 11:30 a 14:00hs. (si estos fueran hábiles) y eventualmente puede solicitarlo para los días viernes, de acuerdo a lo requerido por la División Recursos Humanos del **F.G.**----------
- El **F.G.** habilita un horario para el almuerzo dentro del cual **NEGRA MANCHINI** deberá servirlo indefectiblemente a todos los funcionarios que acudan al comedor en el horario comprendido entre las 11:30 a 14:00 horas.----------
- El **NEGRA MANCHINI** deberá mantener limpias las mesas y el salón comedor, la vajillería utilizada deberá ser retiradas de inmediato después de que los ocupantes de la mesa correspondiente hayan utilizado por completo, a fin de que las mesas puedan ser utilizadas nuevamente.----------
- Para la provisión del servicio diario, los funcionarios (incluyendo los funcionarios superiores, contratados, pasantes e invitados especiales) deberán registrar su presencia (firmar) en una planilla elaborada por la Dirección Administrativa/ División Recursos Humanos, del **F.G.** la cual se entregará mensualmente a la persona encargada del comedor.----------
- La entrega del almuerzo diario se hará de una sola vez, para lo cual el funcionario seleccionará el plato principal, la ensalada, la bebida y el postre. Esto deberá ser colocado en una bandeja y servido en la mesa por cada uno de ellos.----------
- **NEGRA MANCHINI** se obliga a entregar los platos con el menú seleccionado por el funcionario, el cual deberá incluir como mínimo: Una (1) porción de comida principal[1]; Una (1)

[1] El plato principal puede ser de cualquiera de los grupos 1 (plato económico), grupo 2 (plato fuerte) o grupo 3 (plato light).

VERIFICADO

2/13

porción de ensalada; Un (1) vaso de bebida (jugo natural sin conservante ni aditivo o gaseosa normal o Light) de 250 ml); una (1) porción de postre y (3) panes, mandioca o batata todos de 100 Gr. c/u.----------

- El jugo natural debe ser preparado en el día y no debe tener conservantes ni aditivos, no debe estar endulzado previamente, cada funcionario le agregara el azúcar o edulcorante que crea conveniente. Para el efecto, **NEGRA MANCHINI** debe ofrecer èn la mesa destinada a los jugos el azúcar o edulcorante.----------
- La persona responsable de verificar la correcta ejecución contractual es el Jefe/a de la División Recursos Humanos del **F.G**.----------
- Diariamente, **NEGRA MANCHINI** deberá ofrecer una alternativa de cada uno de los grupos: Grupo 1 (plato económico de 500 Gramos) en un 20% (veinte por ciento); grupo 2 (plato fuerte de 500 Gramos) en un 60%(sesenta por ciento) y grupo 3, (comidas light de 400 Gramos) en un 20% (veinte por ciento), acompañada de un postre de 200 Gr. (grupo 4); o fruta (grupo 5) para todos y ensaladas (grupo 6) que se citan a continuación.

1. ALMUERZO DIARIO

1.1. Grupo 1

Platos económicos:

- Borí- Borí con pollo;
- Puchero de osobuco;
- Soyo con dos tortillas de acelga/cebollita de verdeo/ queso Paraguay;
- Caldo de pollo;
- So 'o Kui con arroz y dos tortillas
- Feijoada con arroz;
- Borí quesú;
- Sopa de poroto con dos tortillas;
- Locro de carne;
- Guiso de arroz de pollo, carne o cerdo;
- Matambre con puré de papa
- Guiso de fideo con carne
- Bife Coygua con arroz quesú;
- Bife a caballo con cebolla y huevo;
- Picadito de carne con fideo a la manteca
- Polenta con estofado de carne o pollo
- Fideo tallarín con estofado de carne o pollo
- Cazuela de mondongo con arroz quesú;
- Lengua a la vinagreta con ensalada de papa;
- Estofado de lengua con arroz quesú;
- Albóndiga con arroz.

1.2. Grupo 2

Plato fuerte acompañado de una guarnición:

- Pollo a la portuguesa
- Pollo al horno
- Pollo a la mostaza
- Strogonoff de pollo
- Milanesa de lomo
- Milanesa de pollo
- Milanesa de mondongo

Guarniciones

- Fideo a la manteca
- Arroz quesú
- Puré de papa

- Marinera de carne
- Matambre de pollo
- Niño envuelto
- Peceto en salsa madera
- Peceto relleno
- Peceto al horno
- Asado a la olla
- Vacío al horno con chorizo
- Carne asada
- Cerdo a la olla.
- Chupín de pescado
- Milanesa de surubí

- Papas fritas
- Verduras hervidas
- Soufflé de verduras
- Sopa Paraguaya
- Chipa Guazú
- Ensalada completa con huevo y jamón y pollo

Pastas acompañadas de queso rallado y alguna de las siguientes salsas:

Pastas
- Ñoquis;
- Ravioles;
- Capelettis;
- Fideo spaghetti;
- Lasagna de carne;
- Lasagna de jamón y queso;
- Lasagna de Verduras;
- Canelones de carne;
- Canelones de pollo;
- Canelones de verdura;

Salsas
- Cuatro Quesos
- Tuco
- Bolognesa
- Estofado de pollo
- Estofado de carne
- Carbonara
- Al Pesto
- A la crema con jamón

1.3. Grupo 3

Platos light
- Sopa de verduras y tarta pascualina varias (acelga, carne, pollo, etc.)
- Lasagna de verduras;
- Canelones de acelga;
- Canelones de choclo con salsa roja o blanca y queso gratinado;
- Sopa de zapallo con Soufflé de verdura
- Sopa de verduras con Omelette de huevo con jamón y queso;
- Milanesa de berenjena;
- Milanesa de lomo (al horno);
- Milanesa de pollo (al horno);
- Fugaza con sopa de verdura;
- Sopa de pescado;
- Pollo grillé;
- Soufflé de zapallo con sopa de verduras
- Sopa de verduras con Hamburguesa de carne o pollo (2 por persona)
- Sopa de verduras con tartas varias (de pollo, de carne, de verduras, de jamón y queso, de cebolla, de choclo, etc.)
- Chop Suey de pollo o de carne con arroz integral
- Bife de lomo
- Carne magra gratinada con queso dietético
- Broche de pollo
- Cazuela de Surubí;
- Sopa de verdura con salpicón de ave.

1.4. Grupo 4

Postres
- Miel negra con Queso Paraguay
- Arroz con leche
- Pavé
- Gelatina con chantilly
- Tarta de frutas
- Mousse de dulce de leche

- Tortas varias rellenas
- Banana con miel negra
- Queso con dulce de leche
- Compotas de frutas
- Ensalada de frutas con crema
- Helado
- Queso con dulce de leche o batata
- Pastaflora
- Miel con maní
- Budín de pan
- Crema de maicena
- Brazo Gitano
- Mousse de Mburucuya
- Crema pastelera de caramelo

1.5. Grupo 5

Frutas

- Manzana
- Banana
- Pera
- Naranja
- Mandarina
- Sandía
- Durazno
- Ciruelas
- Melón
- Mamón

1.6. Grupo 6

Ensaladas: Todos los días (incluso en los eventos especiales) el oferente adjudicado deberá ofrecer suficientemente y sin falta:

- Ensaladas de verduras frescas: tomate, lechuga, repollo, cebolla, zanahoria, pepino remolacha y berro
- Mayonesa Normal;
- Mayonesa Light;
- Aceite de oliva;
- Vinagre;
- Limones;
- Sal y pimienta en cada mesa;
- Bebidas Gaseosas normal o Light (de primera calidad)
- Agua mineral con gas;
- Agua mineral sin gas;
- Jugo natural de fruta;
- Pan blanco;
- Pan integral o de salvado;
- Mandioca;
- Batata;
- Té de boldo, y manzanilla
- Café negro;
- Azucar;
- Edulcorante.

1.18. Además de los menú básicos diarios presentados en los Grupos 1 al 5 y para los eventos especiales, **NEGRA MANCHINI**, podrá sugerir otros platos; a los efectos de ser agregados a la lista presentada anteriormente, debiendo los mismos contar indefectiblemente con el visto bueno de la División Recursos Humanos del **F.G.** para su inclusión, dependencia encargada de la verificación de la correcta ejecución contractual;

2. SERVICIO PARA EVENTOS ESPECIALES:

2.1. El **F.G.** podrá solicitar un menú diferente para eventos especiales (día del trabajador, aniversario del **F.G.** Fin de año, eventos durante la Expo etc.) el que se confirmará con 48hs. de antelación y el cual debe consistir en lo siguiente:

- Carne asada;
- Chorizo parrillero *(picante y sin picante);*
- *Choricitos al vino;*
- Morcilla;

Negra Manchini

Guarniciones:

- Ensaladas calientes:
  - ✓ Legumbres
  - ✓ Papines al ajo
  - ✓ Papa a la crema.
- Ensaladas frías:
  - ✓ Poroto
  - ✓ Tomate
  - ✓ Papa (rusa y alemana)
  - ✓ Arroz
  - ✓ Ensalada Mixta
  - ✓ Repollo con tomate y zanahoria
- Chipa guazú de 200 Gr.
- Sopa de 200 Gr.
- Mandioca de 100 Gr.
- Mesa de panes.

Postre:

- Torta fría

- El servicio para eventos especiales puede solicitarse que se lleve a cabo en la Oficina Central del **F.G.**, en la EXPO FERIA de la Ciudad de Mariano Roque Alonso o en cualquier otro lugar dentro de la Ciudad de Asunción o Gran Asunción que el Jefe de la División Recursos Humanos del **F.G.** determine para el efecto.----------
- La carne asada del Servicio para EVENTOS ESPECIALES deberá consistir en 50% tapa cuadril y 50% costilla, tipo exportación, en la cantidad de 500Gr. Por cada comensal.----------
- El servicio para Eventos Especiales incluye una porción carne asada para cada comensal, un chorizo o morcilla o choricito al vino, la bebida (gaseosa normal o Light) que debe considerarse tres (3) vasos de 250 ml. por persona, además de las guarniciones (ensalada, panes, mandioca, etc. todas de 100 grs.) a libre disposición de cada invitado.----------
- Además de lo mencionado en el párrafo anterior, el servicio incluye la vajilleria con el traslado de todo lo necesario para llevar a cabo el servicio a ser contratado, 1 (un) parrillero cada 100 comensales y 1 (un) mozo cada 25 personas que asistan al mismo, teniendo en cuenta la lista que será proporcionada por la Div. Recursos Humanos con 48 horas de antelación.----------
- El servicio para EVENTOS ESPECIALES debe incluir la vajilleria completa para cada comensal: plato de entrada principal (de cerámica de color blanco), de postre (de cerámica de color blanco), tenedor (de acero inoxidable y mangos de polipropileno), cuchillo (de acero inoxidable y mangos de polipropileno), vaso de vidrio (trasparente), servilleta de tela, mantelería, champanera, mesa de apoyo para mozo, bandeja para mozo, tablones para la ensalada, cubiertos para el postre (de acero inoxidable), mesas redondas.----------

3. SERVICIO DE REFRIGERIO:

Así mismo el **F.G.** podrá solicitar la provisión de Refrigerio, el cual tendrá el tamaño y presentación de bocaditos, consistentes en lo siguiente:

- ✓ Una empanadita de carne;
- ✓ Una empanadita de jamón y queso
- ✓ Un sandwichito de jamón y queso;
- ✓ Un sandwichito de verdura;
- ✓ Una croquetita de carne;
- ✓ Una croquetita de pollo;
- ✓ Una milanesita de carne;
- ✓ Una milanesita de pollo.

Un servicio de refrigerio comprende la provisión de 8 (ocho) bocaditos por persona, además de toda la vajilla que se requiera para el servicio.

OBSERVACIONES:

I. Todos los productos, incluyendo carnes para la elaboración de los menús, deberán reunir las condiciones de salubridad y aptas para el consumo humano.----------

II. **NEGRA MANCHINI** no permitirá en el local del Comedor bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres ni la venta de bebidas alcohólicas.-----

III. **NEGRA MANCHINI** se obligará a realizar, a su costa, regularmente (al menos una vez por mes) las tareas propias de desinfección de todas las instalaciones y dependencias destinadas al Comedor, informando de las mismas al **F.G.** cuyos representantes podrán encontrarse presentes al momento de las tareas si así lo desearen.----------

IV. El **F.G.** provee de un espacio físico que será utilizado por **NEGRA MANCHINI** únicamente para el resguardo de sus materiales e implementos. Las comidas deberán llegar en el horario mencionado más arriba listas para ser servidas. El cuidado, limpieza diaria y mantenimiento de las instalaciones y muebles entregados a **NEGRA MANCHINI**, correrá por su cuenta y al término del contrato estos deberán ser entregados en perfecto estado.----------

V. Todas las comidas deberán ser elaboradas en el día, no recalentadas ni amanecidas. Los jugos no deben tener conservantes ni aditivos.----------

4. <u>EXPLOTACIÓN DE CANTINA</u>

El **F.G.** habilita el lugar físico para la instalación que será en el tercer piso de la Oficina Central, sito en la Av. Mcal. López Nº 1699 esq. Rca. Dominicana de la Ciudad de Asunción.----------

La explotación incluye la habilitación de una cantina al servicio de los funcionarios indefectiblemente de entre las 07:00 hs durante todo el horario laboral, a fin de cubrir las necesidades de estos. Dicha cantina ofertará minutas, bebidas no alcohólicas, golosinas, y/o cualquier otro alimento que **NEGRA MANCHINI** considere oportuno.----------

NEGRA MANCHINI deberá presentar un menú con precios y alternativas a los funcionarios que acudan a la cantina fuera del horario de almuerzo.----------

Los pagos por lo consumido en este servicio correrán por cuenta del funcionario que lo solicite y la forma en que se cobrará quedará a criterio de **NEGRA MANCHINI**.----------

La consumición se realizará únicamente dentro del comedor, el oferente adjudicado no podrá entregar ni repartir comestibles en las oficinas del **F.G.**----------

El equipamiento de la cocina, electrodomésticos, utensilios y otros requeridos para el servicio de las comidas quedaran bajo guarda, custodia y exclusiva responsabilidad de **NEGRA MANCHINI**. ----------

QUINTA: DEL PERSONAL

La contratación del personal necesario para la prestación del servicio, dentro de las instalaciones del **F.G**, correrá por cuenta de **NEGRA MANCHINI**, así como todo lo relativo al pago de sueldos y jornales, no existiendo en consecuencia vínculos de ninguna naturaleza entre dicho personal y el **F.G**. Los pagos de salarios al personal, el régimen de seguridad social y los beneficios sociales a favor de los mismos, correrán por cuenta de **NEGRA MANCHINI**, así como todas las obligaciones patronales emergentes de las Leyes Laborales vigentes.----------

NEGRA MANCHINI, se encargará de la contratación de los Recursos Humanos que fueran necesarios para la mejor provisión del servicio prestado. Como mínimo el **F.G.** exige 6 (seis) personales: 2 (dos) mozos (uno para la atención a los Directores y otro para el comedor de funcionarios), 2 (dos) encargados del servicio de las comidas (uno responsabilizado del registro de los funcionarios y otro para el servicio de las comidas y de las ensaladas y bebidas) y 2 (dos) encargados de la cocina. De los funcionarios citados, alguno debe ser designado como encargado del Comedor con la potestad de resolver los problemas que se puedan suscitan durante la ejecución del servicio. Queda aclarado que el chofer que traslada las comidas, sino cumple alguna de las funciones específicamente aclaradas más arriba, no se cuenta como uno de los funcionarios requeridos para el servicio.----------

NEGRA MANCHINI exigirá a todo el personal citado en el punto anterior que deberá presentarse puntualmente en el **F.G.** en el horario de prestación del almuerzo, a los efectos de agilizar la prestación del servicio. Estos deberán contar con uniformes que aseguren la higiene y prolijidad en la realización de sus labores, y observen un comportamiento acorde a la moral, buenas costumbres y respeto al orden público. Si alguno no cumpliese con las normas de comportamiento y de aseo, el **F.G.** se reserva

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

el derecho de comunicar por escrito a **NEGRA MANCHINI** a fin de que tome las medidas correctivas pertinentes. ----------

La nómina del personal encargado de brindar el servicio (cocineros, mozos, encargados) deberán ser presentadas a la Dirección Administrativa del **F.G.** individualizando debidamente sus nombres, apellidos, documento de identidad. Dicha lista se deberá acompañar con fotocopias de los documentos de identidad del mencionado personal.----------

Respecto de ellos, el **F.G.** se reserva el derecho a decidir admitir o no a un determinado empleado, en cualquier momento, no encontrándose por ende obligado a hacerlo y mucho menos a individualizar ni mencionar los motivos de dicha decisión o determinación. En caso de ser rechazado alguno de ellos, el prestador se hallará obligado a reemplazarlo en la brevedad para la cobertura del servicio en cuestión.-

Queda a cargo de **NEGRA MANCHINI** las responsabilidades emergentes del relacionamiento con el personal, como sueldo, aguinaldo, indemnizaciones, preaviso, seguros sociales, etc, debiendo indefectiblemente dar pleno cumplimiento a todas las disposiciones legales que rigen la materia en cuanto al régimen laboral.- ----------

NEGRA MANCHINI deberá dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, conforme lo determina el Código Laboral Paraguayo.----------

SEXTA: DE LA RESPONSABILIDAD CIVIL Y RESPONSABILIDAD EN CASOS DE DAÑOS:

NEGRA MANCHINI, tiene entera y exclusiva responsabilidad civil por accidentes, heridas o muertes de terceros ocasionados por sus empleados en la prestación de los servicios contratados, asume también la responsabilidad en caso de daños o destrucción que puedan sufrir las instalaciones y/o bienes muebles del **F.G.** producidos por negligencia o impericias del personal contratado por la misma. Además; asume toda responsabilidad Penal, Civil y/o Administrativa, proveniente de accidentes de trabajo o cualquier otro, emergente de este Contrato; con relación al personal afectado al servicio gastronómico, así como las obligaciones de carácter laboral.----------

Para lo cual, deberá presentar al **F.G** un **seguro contra daños y perjuicios a terceros** ocurridos en el comedor durante el tiempo que dure la prestación del servicio, la misma debe ser expedida por una compañía aseguradora habilitada por el Banco Central del Paraguay, esta se deberá presentar conjuntamente con la garantía de fiel cumplimiento de contrato.----------

SEPTIMA: HORARIO DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS:

El horario para la prestación de los servicios, será como sigue: 1) **Servicio de cantina**: NEGRA MANCHINI prestará el servicio de cantina durante todo el horario laboral del **F.G**. 2) **Servicio de almuerzo**: **NEGRA MANCHINI**, servirá el almuerzo (diario) a partir de las 11:30 horas y estará disponible hasta las 14:00 horas entre los días lunes a jueves (si estos fueran hábiles) y eventualmente puede solicitarlo para los días viernes, de acuerdo a lo requerido por la División Recursos Humanos del **F.G. 3)** El horario del Servicio para eventos especiales y provisión de bocaditos será establecido en cada caso.----------

OCTAVA: VIGENCIA.

El presente Contrato tendrá vigencia por 12 (doce) meses, a partir de **01 de abril de 2013 hasta el 31 de marzo de 2014**, la vigencia está condicionada a la aprobación del crédito presupuestario contemplado en el Presupuesto General de Gastos de la Nación para el Fondo Ganadero para el ejercicio fiscal 2014.----------

NOVENA: MODALIDAD, PRECIO Y VALOR DEL CONTRATO.

Este contrato se regirá por la modalidad de **contrato abierto**, hasta un monto máximo de operación de **Gs.360.000.000.-(Guaraníes: trescientos sesenta millones)** y un monto mínimo de **Gs.180.000.000.-(Guaraníes: ciento ochenta millones)** ambos IVA incluido.----------

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

Jetra Manchini

A continuación se detallan los precios unitarios de los servicios contratados:

Item	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)
1	**ALMUERZO DIARIO (Menú del día, según se detalla en las especificaciones técnicas)**	UNIDAD	UNIDAD	1	17.000.-
2	**SERVICIO PARA ACONTECIMIENTOS ESPECIALES (según se detalla en las especificaciones técnicas)**	UNIDAD	UNIDAD	1	15.000.-
3	**JUGOS NATURALES**	UNIDAD	UNIDAD	1	700.-
4	**BEBIDAS VARIAS**	UNIDAD	UNIDAD	1	700.-
5	**CHIPA GUAZU O SOPA**	UNIDAD	UNIDAD	1	500.-
6	**SERVICIO DE REFRIGERIO (según se detalla en las especificaciones técnicas)**	UNIDAD	UNIDAD	1	4.900.-

El almuerzo diario, almuerzo para acontecimientos especiales, jugos naturales, bebidas varias, chipa guazú o sopa paraguaya, provisión de refrigerio son todos según las especificaciones técnicas incluidas en este contrato.-

Los precios señalados en este Contrato comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en que incurra el oferente en la ejecución del Contrato.----------

DECIMA: REAJUSTES DE PRECIOS.

El precio del Contrato será reajustable. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas; y siempre que el **F.G** cuente de disponibilidad presupuestaria y financiera; la fórmula a ser aplicada es la siguiente:

$$Pr = P \times \frac{IPC_1}{IPC_0}$$

Donde:

Pr: Precio Reajustado
P: Precio Adjudicado
IPC_1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de la resolución de Adjudicación.
IPC_0: Índice de Precios de Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres.

No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado.----------

El reajuste solo será aplicado a solicitud de **NEGRA MANCHINI** y si el **F.G** cuenta con suficiente disponibilidad presupuestaria para el efecto.----------

DECIMA PRIMERA: FORMA DE PAGO.

Los pagos por los servicios de comidas serán efectuados con Fondos Propios del **F.G.** (F.F. 30) en forma quincenal y de acuerdo a la cantidad de servicio de comida efectivamente suministrado durante el periodo facturado. Para el procesamiento del pago **NEGRA MANCHINI**, deberá presentar a la Dirección Administrativa del **F.G.** – División Recursos Humanos, encargada de la verificación del cumplimiento del presente contrato, los siguientes documentos: a) la factura por el servicio prestado, b)la planilla de control de almuerzos firmados por los funcionarios, c) una copia del Certificado de Cumplimiento Tributario vigente, d) una copia de este contrato y e) Constancia de no adeudar aporte

obrero patronal expedida por el IPS, expedida en el mes de la solicitud. Los pagos se efectivizarán en guaraníes dentro de los diez (10) días hábiles posteriores a la entrega completa de los documentos citados, con cargo al Objeto del Gasto 284 – Servicios Gastronómicos, del Presupuesto General de Gastos de la Nación para el **F.G.**----------

Queda establecido que el plazo citado en el párrafo anterior comenzará a correr desde la presentación de la solicitud de pago por parte de **NEGRA MANCHINI**, siempre y cuando la factura esté acompañada de todas las documentaciones exigidas y aprobadas por el F.G. sin exceder treinta (30) días después de la presentación de las facturas y será aplicada sobre el valor del bien en demora.----------

Si el **F.G.** no cumple con el plazo de 10 (diez) días hábiles determinados para el pago, a partir del día 11 (once), el **F.G.** abonará a **NEGRA MANCHINI** una multa del 0,5% (cero coma cinco por ciento) por el periodo de la demora en concepto de pago de las facturas y será aplicada sobre el valor del bien en mora.----------

El **F.G.** realiza las siguientes retenciones: 0,4% deducidos del importe neto, en carácter de contribución que está reglamentado en Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas y las retenciones previstas en la Ley Nº 125/91.----------

NEGRA MANCHINI será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes que hagan al cumplimiento de su servicio.----------

El **F.G.** no realizará anticipos.----------

DECIMA SEGUNDA: CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR.

El **F.G** y **NEGRA MANCHINI**, estarán exentos de responsabilidad en el cumplimiento de los plazos establecidos en este contrato, toda vez que estén impedidos por causas atribuidas a caso fortuito o de fuerza mayor. ----------

Para los fines de este contrato se considerarán casos fortuitos o de fuerza mayor los que en forma demostrativa y no limitativa se mencionan a continuación, siempre que tales casos hayan tenido efectiva influencia o producido interrupciones en la ejecución del Contrato y se haya utilizado la debida diligencia para prevenir o limitar sus influencias:

- ✓ Hostilidades bélicas, invasiones armadas, guerra civil, revoluciones, insurrecciones o destrucciones.----------
- ✓ Huelgas, actos de sabotaje, maniobras subversivas.----------

Al producirse un caso fortuito o fuerza mayor, la parte afectada deberá comunicárselo a la otra de inmediato, estableciéndose un plazo de 8 (Ocho) días corridos para aportar las pruebas correspondientes, a menos que existan graves impedimentos para ello.----------

En los casos mencionados en esta cláusula, la entrega de la provisión de los servicios serán aplazados por el tiempo correspondiente al número de días transcurridos durante la vigencia de las causas atribuidas a casos fortuitos o fuerza mayor.----------

DECIMA TERCERA: MULTA POR RETRASO O INCUMPLIMIENTO.

Si el **F.G** realizare verificaciones y si se observaren atraso en la provisión del servicio por causas imputables a **NEGRA MANCHINI**; se aplicará una multa equivalente al **(5%)** cinco por ciento sobre la factura que fuera presentada para su cobro. La multa será aplicada y deducida en forma automática, (sin ninguna interpelación judicial o extrajudicial, en la cual deberá estar específicamente descripta en la misma como "multa por atraso en la entrega de los servicios solicitados". La suma total de estas multas no podrán sobrepasar el monto de la Garantía de fiel cumplimiento de contrato que el adjudicatario deberá presentar.----------

DECIMA CUARTA: GARANTÍAS

NEGRA MANCHINI presentará dentro de los 10 (diez) días corridos de la firma del Contrato, bajo pena de rescisión del presente contrato:

1) **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato** por un monto equivalente al 10% (Diez por ciento) del valor máximo de este Contrato, pudiendo ser la misma una garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay o una póliza de seguro emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de caución en la República del Paraguay y que cuente con suficiente margen de solvencia. La vigencia de esta garantía se deberá extender hasta el plazo de 30 de mayo de 2014.- La liberación de la Garantía de fiel Cumplimiento de contrato tendrá lugar el 30 de mayo de 2014, con el cumplimiento fiel y oportuno de todas y cada una de las obligaciones contractuales de acuerdo a los términos del contrato.
2) **Póliza de seguro contra daños y prejuicios a terceros ocurridos en el comedor durante el tiempo en que dure la prestación del servicio**" emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de caución en la República del Paraguay y que cuente con suficiente margen de solvencia, que deberá de ser por un monto de Gs.50.000.000 (Guaraníes: cincuenta millones), que tendrá validez desde la suscripción del contrato hasta el 30 de mayo de 2014.

El **F.G** se reserva el derecho de rechazar garantías que no cumplan con los requisitos arriba señalados.----------

DECIMA QUINTA: LITIGIOS.

Las partes contratantes someterán las diferencias que puedan surgir en el cumplimiento, aplicación o interpretación de este Contrato conforme se establece seguidamente:

El mecanismo formal de resoluciones de conflictos será: a la jurisdicción ordinaria de los tribunales de Asunción, República del Paraguay, previo agotamiento de las instancias conciliatorias o de común acuerdo entre las partes.----------

DECIMO SEXTA: INSPECCIONES Y PRUEBAS

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: El **F.G.** podrá verificar el sitio donde **NEGRA MANCHINI** presta el servicio (cocina particular la firma unipersonal) o en la cocina del **F.G.** sin previo aviso, en caso de duda de la calidad del servicio ofrecido por **NEGRA MANCHINI**, el **F.G.** puede tomar una muestra de la comida y enviarla para su análisis al INTN.----------

Las inspecciones y pruebas se realizarán en el comedor ubicado en el 3er. Piso de la oficina Central del **F.G.** y/o en el local donde **NEGRA MANCHINI** prepara las comidas para ser servidas en el **F.G**.----------

DECIMO SEPTIMA: TERMINACION DEL CONTRATO

EL **F.G.** podrá terminar el Contrato en los siguientes casos:

1) **F.G.** sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del Contrato, podrá terminar el Contrato y sin perjuicio de otras acciones que pudiese tener contra **NEGRA MANCHINI**, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

(i) si **NEGRA MANCHINI** no entrega o cumple parte o ninguno de los servicios dentro del período establecido en este Contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por el **F.G.**

(ii) Si **NEGRA MANCHINI** no cumple con cualquier otra obligación en virtud del Contrato; o

(iii) Si **NEGRA MANCHINI**, a juicio del **F.G.** durante el proceso de licitación o de ejecución del Contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción, según se define en la cláusula 3 de las CGC del PBC del llamado;

(iv) Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;

(v) por suspensión de los trabajos, imputable a **NEGRA MANCHINI**, por más de sesenta días calendario, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;

(vi) en los demás casos previstos en las CEC del PBC y en este contrato.

a) En caso de que el **F.G.** termine el Contrato, de conformidad con el inciso 1) precedente, podrá adquirir, bajo términos y condiciones que considere apropiadas, Servicios similares a los no suministrados o prestados. En estos casos, **NEGRA MANCHINI** deberá pagar al **F.G.** los costos adicionales resultantes de dicha adquisición. Sin embargo, **NEGRA MANCHINI**

Negra Manchini

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

seguirá estando obligado a completar la ejecución de aquellas obligaciones en la medida que hubiesen quedado sin concluir.----------

2) **Terminación por Insolvencia**

a) El **F.G.** podrá rescindir el Contrato mediante comunicación por escrito a **NEGRA MANCHINI** si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia. En tal caso, la terminación será sin indemnización alguna para **NEGRA MANCHINI**, siempre que dicha terminación no perjudique o afecte algún derecho de acción o recurso que tenga o pudiera llegar a tener posteriormente hacia el **F.G**.----------

3) **Terminación por Conveniencia**.

b) El **F.G.** podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el Contrato por razones de conveniencia debidamente justificada, mediante notificación escrita a **NEGRA MANCHINI**. La notificación indicará que la razón de la terminación se debe a la conveniencia del **F.G.** así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones de **NEGRA MANCHINI**, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.----------

c) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados al **F.G.** dentro de los veintiocho (28) días siguientes a la fecha del recibo de la notificación de terminación del Contrato deberán ser aceptados por el **F.G.** de acuerdo con los términos y precios establecidos en el Contrato. En cuanto al resto de los bienes El **F.G**. podrá elegir entre las siguientes opciones:

a) que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del Contrato; y/o

b) que se cancele la entrega restante y se pague a **NEGRA MANCHINI** una suma convenida por aquellos Bienes o Servicios que hubiesen sido parcialmente completados previamente por el Proveedor.

DECIMO OCTAVA: RESCISIÓN DEL CONTRATO POR RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR.

Cualquiera de los motivos indicados a continuación debidamente comprobados dará derecho a el **F.G** a la rescisión del presente Contrato de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial ni notarial, ni implicará pago alguno de indemnizaciones:

- ✓ Si **NEGRA MANCHINI** fuere declarada en quiebra o en estado de insolvencia o hubiere pedido arreglo judicial con la totalidad de sus acreedores, que le prive de la administración de sus bienes.----------
- ✓ Si se demostrare colusión o fraude de **NEGRA MANCHINI** con entidades que colaboren en la ejecución de los programas de trabajo del **F.G** o con el personal perteneciente al mismo.---
- ✓ Si **NEGRA MANCHINI** no cumpliere con la provisión de los servicios por más de 3 días al mes, sin causa justificada.----------
- ✓ Si se comprueba que el menú presentado y/o los empleados de **NEGRA MANCHINI**, no estén de acuerdo a las especificaciones contractuales o no cumplen con el menú requerido por la División Recursos Humanos por más de tres ocasiones, sin causa justificada,----------
- ✓ En caso de que los servicios sean de baja calidad.----------
- ✓ Si NEGRA MANCHINI no entrega alguna de las garantías dentro de los 10 (diez) días calendario posteriores a la firma del presente contrato.----------
- ✓ En los casos establecidos en el art. 59 de la Ley N°2051/03.----------

En caso de que el **F.G**. decidiese rescindir el Contrato, este iniciará el procedimiento de rescisión dentro de los 15 (quince) días calendario siguiente a aquel en que se hubiere agotado el plazo límite de aplicación de las penas convencionales.----------

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato **NEGRA MANCHINI** proveyera los servicios requeridos, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, sin perjuicio de las responsabilidades de **NEGRA MANCHINI**.----------

El procedimiento de rescisión se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

1) Se iniciará a partir de que **NEGRA MANCHINI** le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de diez días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinente;----------
2) Transcurrido el plazo a que se refiere el inciso anterior, el **F.G.** resolverá considerando los argumentos, pruebas y circunstancias del caso; y----------
3) La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada y motivada y comunicada a **NEGRA MANCHINI** dentro de los quince días hábiles siguientes a lo señalado en el caso de incumplimiento de contrato.----------

La rescisión del Contrato, dará derecho al **F.G.** a hacer efectiva la Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato.----------

EN FE DE LO CUAL, las partes actuando cada uno por intermedio de su representante debidamente autorizado, firman el presente contrato de 13 (trece) páginas, progresivamente numeradas, en 2 (dos), ejemplares de igual tenor a un mismo efecto, en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, al un día del mes de abril del año 2013.----------

YOLANDA MANCHINI DE DIAZ
Propietaria de la firma NEGRA MANCHINI

ING. AGR. JUAN FERNANDO PERONI CAZAL RIBEIRO
Presidente del Fondo Ganadero

VERIFICADO
Asesoría Jurídica