CONTRATO ABIERTO Nº 161/2013
CD Nº 07/2013 "SERVICIOS GASTRONÓMICOS" - PLURIANUAL
ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA PANADERIA Y CONFITERIA LAS HERMANAS - Servicios Gastronómicos.

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 Nº 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, facultados a suscribir el presente Contrato por Resolución D.G.O.C. Nº 261 de fecha 22 de noviembre de 2013, denominado en adelante el **CONTRATANTE** por una parte, y, por la otra, la firma **PANADERIA Y CONFITERIA LAS HERMANAS Servicios Gastronómicos. Con RUC Nº 2.041.850-7;** domiciliada en la calle Río Apa e/ Río Tebicuary, Ciudad de Lambaré, República del Paraguay, representada para este acto por la **Sra. Graciela de Jesús Medina Cantero,** con Cédula de Identidad Nº 2.041.850, en su carácter de Propietaria; denominada en adelante la **CONTRATISTA**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de **"SERVICIOS GASTRONÓMICOS" - PLURIANUAL**. El cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
"SERVICIOS GASTRONÓMICOS" - PLURIANUAL.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) La carta de invitación en la cual se establece las condiciones del llamado;
(b) La Oferta de la Contratista;
(c) Notificación de Adjudicación.
(d) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por el Contratante
(e) Documentos presentados por la empresa al momento de la firma del Contrato:

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.	Un R.	Monto
2013	1	009	00	00	280	10	1	99	1	**19.905.000-**
2013	1	009	00	00	280	30	1	99	1	**3.703.000.-**
MONTO TOTAL: GUARANIES VEINTITRES MILLONES SEISCIENTOS OCHO MIL.-										**23.608.000.-**

Certificado de Disponibilidad Presupuestaria **Nº 3526/2013.**
Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº **259593.-**

Servicio Gastronómicos
Alquileres - Arreglos
"Las Hermanas"
Río Apa 161 esq. Río Tebicuary
Telef.: 921.284

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

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN (Art. 37, b de la Ley N° 2051)

El presente contrato es el resultado del procedimiento de LA CONTRATACION DIRECTA N° 07/2013, convocado por la DIRECCION DE RECURSOS HUMANOS EN SALUD del MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL. La adjudicación fue realizada según acto por Resolución DNERHS N° 10/2013 de fecha 16 de Julio del 2013, y fue Ratificada por la Resolución D.G.O.C. Nº 261 de fecha 22 de noviembre de 2013,

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES Y/O SERVICIOS (Art. 37 c de la Ley N° 2051)

El importe total a pagar por el servicio, conforme a la resolución de Adjudicación y a la oferta adjudicada es de un **Monto mínimo** equivalente a la suma de **Gs.33.892.000.-** (Guaraníes treinta y tres millones ochocientos noventa y dos mil.-), y un **Monto máximo** de **Gs. 67.784.000.-** (Guaraníes sesenta y siete millones setecientos ochenta y cuatro mil.)

Ítem	Descripción	U.M.	Presentación	Relación de Medida	Cantidad	Precio Unitario (IVA incluido si corresponde)	Precio Total (IVA incluido si corresponde)
LOTE 1 - PROVISION DE SERVICIOS GASTRONOMICOS							
1	Provisión de bocaditos dulces	**KILOGRAMO**	Bocaditos dulces en presentación de 1 kg. Según especificaciones técnicas.	1	1	30.000	**30.000**
2	Provisión de Chipita	**KILOGRAMO**	Bocaditos chipitas en presentación de 1 kg. Según especificaciones técnicas.	1	1	30.000	**30.000**
3	Provisión Postre	**UNIDAD**	Presentación en potes o platitos individuales.	1	1	5.000	**5.000**
4	Provisión de bebidas varias - gaseosas	**UNIDAD**	Gaseosas de cómo mínimo 2 litros envases no retornables.	1	1	8.500	**8.500**
5	Provisión Café negro	**UNIDAD**	Termos de 2 litros	1	1	20.000	**20.000**
6	Provisión Cocido con Leche	**UNIDAD**	Termos de 2 litros	1	1	22.000	**22.000**
7	Provisión Cocido negro	**UNIDAD**	Termos de 2 litros	1	1	18.000	**18.000**
8	Provisión Café con Leche	**UNIDAD**	Termos de 2 litros	1	1	22.000	**22.000**
9	Provision de leche	**UNIDAD**	Termos de 2 litros	1	1	15.000	**15.000**
10	Provisión Variedad de Tartas saladas	**UNIDAD**	En presentación individual de cómo mínimo 200 grs.	1	1	6.000	**6.000**
11	Sándwich de verduras	**UNIDAD**	En presentación individual, corte triangular.	1	1	4.000	**4.000**
12	Sándwich de milanesa	**UNIDAD**	Presentación individual por bandejitas	1	1	5.000	**5.000**
13	Provisión Hamburguesas	**UNIDAD**	Presentación individual por bandejitas	1	1	5.000	**5.000**
14	Provisión Empanadas	**UNIDAD**	Presentación individual por bandejitas	1	1	3.000	**3.000**
15	Provisión de Buffet Comida Caliente	**UNIDAD**	Plato por persona, según especificaciones técnicas.	1	1	35.000	**35.000**
16	Provisión Jugos Naturales -	**UNIDAD**	Jarras de 1 litro.	1	1	12.000	**12.000**

Servicio Gastronómicos
Alquileres - Arreglos
"Las Hermanas"
Río Apa 161 esq. Río Tebicuary
Telef.: 921.284

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

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

17	Provisión Agua Mineral con gas	UNIDAD	De 500 cc.	1	1	2.000	2.000
18	Provisión Agua Mineral sin gas	UNIDAD	De 500 cc.	1	1	2.000	2.000
19	Provisión de Bocaditos Salados	UNIDAD	Precio de 100 unidades. Presentación en bandejas de hasta 50 unid.	1	1	90.000	90.000
							334.500.-

Monto mínimo	**33.892.000 Gs**
Monto máximo	**67.784.000 Gs**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE 1 –SERVICIOS GASTRONOMICOS:

Ítem 1 : Provisión de Bocaditos dulces

Se deberá presentar un precio único para todas las opciones, la presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unidades en cada una y en pirotines individuales. Se podrá solicitar hasta 6 opciones de bocaditos por cada 1 kg del pedido.

Opciones:

- Bastoncitos de canela
- Profiterol relleno con crema o chocolate.
- Media lunitas 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 maicena rellenas con dulce de leche.
- Palito de chocolate.
- Galletitas estrelladas con relleno de dulce de leche.
- Milhojas con relleno de dulce de leche.
- Cañoncito con rellenos de dulce de leche.
- Galletita relleno de dulce de leche con cobertura de chocolate.
- Tortas con rellenos varios.
- Mini tarteletas de frutas variadas (kiwi, duraznos, frutillas).

Ítem 2: Provisión de Chipitas:

- Suaves y frescas con mezclas de maíz y almidón al paladar coffe break, por kilo

Ítem 3: Postre individual

- tiramisu, tortas, mouse de chocolate o dulce leche, flan, pave, arroz con leche, ensaladas de fruta etc.

Ítem 4: Provisión de bebidas varias - gaseosas:

- Bebida sin alcohol gasificada de extractos vegetales Surtidas en envases descartables de cómo mínimo 2 litros con tapa rosca herméticamente sellada, con rótulos.

Ítem 5: Café negro:

- bebida soluble solo (negro), sin azúcar, de consistencia pura , en termos de 2 litros, acompañados en vasos acordes, sobres de azúcar y/o edulcorante, revolvedores.

Servicio Gastronómicos
Alquileres - Arreglos
"Las Hermanas"
Rio Apa 161 esq. Rio Tebicuary
Teléf.: 921.284

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

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

Ítem 6: Cocido con Leche:
- Bebida soluble de yerba mate (quemado), sin azúcar con leche fluida. termos de 2 litros acompañados en vasos acordes, sobres de azúcar y/o edulcorante, revolvedores.

Ítem 7: Cocido negro:
- Bebida soluble de yerba mate (quemado), sin azúcar . termos de 2 litros acompañados en vasos acordes, sobres de azúcar y/o edulcorante, revolvedores.

Ítem 8: Café con Leche:
- bebida soluble con leche fluida, sin azúcar, de consistencia pura , en termos de 2 litros. acompañados en vasos acordes, sobres de azúcar y/o edulcorante, revolvedores.

Ítem 9: Leche
- Provisión de leche caliente fluida termo de 2 lts

Ítem 10: Tartas
- Variedad de Tartas, relleno de pollo, jamón y queso, fugazas y pascualinas. Masa de harina blanca, suave textura. Porción de 200 grs.

Ítem 11 Sándwich de verduras
- Con lechuga, tomates, huevos y aderezos o jamón y queso, con tres capas de pan blanco de miga suave, medidas aproximadas de 13 cm, corte triangular

Ítem 12 Sándwich de milanesa
- De carne y pollo en pan de miga suave tipo baguette, con lechugas, tomate y aderezos. En presentación individual, bandejitas de isoport envuelta, servilletas, en papel film transparente acompañados de aderezos individuales (kétchup, mostaza, mayonesa).

Ítem 13 - Hamburguesas
- De carne vacuna, 2 capas de pan de miga pan redondo de hamburguesa, con tomates, lechugas, jamón y queso, bandejitas de isoport envuelta, servilletas, en papel film transparente acompañados de aderezos individuales (kétchup, mostaza, mayonesa).

Ítem 14 Empanadas
- Al horno con relleno de carne, jamón y queso o pollo, tamaño grande en bandejitas de isoport envuelta, servilletas, en papel film transparente acompañados de aderezos individuales (kétchup, mostaza, mayonesa).

Ítem 15 Provisión de Buffet Comida Caliente,
Precio x persona
- Servicio con rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml o un jugo de 300 ml. Con aderezos (aceite de oliva, vinagre, queso rallado, pan, mandioca, mayonesa, kétchup, salsa picante, mostaza, unidades de limón, sal y escarba dientes).

Se podrá solicitar hasta res opciones de ensaladas, tres opciones de plato principal. Tres opciones de guarnición y tres opciones de postres).
Cada plato incluye:
1 plato de postre de ensaladas verdes (a partir de 150 grs. Como mínimo)**
1 plato principal (300 grs. La porción de carne)*
1 guarnición de postre (a partir de 150 grs. Como mínimo).
3 pancitos.
*Si es pasta se calculará 600 grs. Como mínimo.

***** SI LAS ENSALADAS SON DE PAPA, ARROZ ETC. DEBERÁN PESAR 200 GRS COMO MÍNIMO.***

PLATOS PRINCIPALES:
Carnes Vacunas:
- Bife de lomito en medallones.
- Lomito al champignon.
- lomito a la portuguesa.
- lomito relleno.

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Dirección General 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.

Servicio Gastronómicos
Alquileres - Arreglos
"Las Hermanas"
Rio Apa 161 esq. Rio Tebicuary
Teléf.: 921.284

- Bife acebollado.
- Strogonoff de carne.
- Lomito a la pimienta.
- Milanesas de carne.
- Milanesas a la napolitana.

Pollos:

- Pollo grillé.
- Pollo relleno a la crema.
- Pollo al curry.
- Pollo al horno.
- Pollo a la York.
- Milanesa de pollo.
- Strogonoff de pollo.

Cerdos:

- Lomo de cerdo a la mostaza.
- Lomo de cerdo a la naranja.

Pescados:

- Romanitas de surubí.

GUARNICIONES:

- Arroz al azafrán, al curry, quesú, blanco.
- Papas: puré de papas, papas a la crema, papas doradas, a la provenzal.
- Fideo a la manteca.
- Panaché de verduras.
- Vegetales dorados en olive.
- Arroz primavera.
- Espinaca gratinada con crema.
- Papitas doradas con tomates 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 ricota.
- Ñoquis de papa o de espinacas.
- Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso.
- Canelones de verduras o choclo.

ENSALADAS:

- Mixta.
- Primavera.
- De arroz
- Rusa.
- De locote tres colores.
- De papas, pimentón y ajos asados.
- Caprese.
- De tomates secos, aceituna y rúcula.

POSTRES.

- Ensalada de frutas.
- Pie de limón.
- Tartas de frutas.
- Arroz con leche.
- Torta de chocolate o dulce de leche.
- Dulce de batata.

Servicio Gastronómicos
Alquileres - Arreglos
"Las Hermanas"
Rio Apa 161 esq. Rio Tebicuary
Teléf · 921.284

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

- Dulce de mamón con queso.
- Flan.
- Pavé de chocolate, coco o dulce de leche, frutilla.

Ítem 16- Jugos Naturales

- Jugos de frutas naturales (naranja, durazno) endulzados moderadamente. Jarra de 1 litro

Ítem 17 Agua Mineral

- Con gas Agua mineral gasificada, en envase de plástico, tapa herméticamente sellada y con los rótulos Contenido 2 lts.
- **Ítem 18 Agua Mineral**
- Sin gas Agua mineral sin gas, en envase de plástico, tapa herméticamente sellada y con los rótulos. Contenido 2 lts

Ítem 19 Provisión de Bocaditos Salados

Precio x 100 unidades.

Se deberá presentar un precio único para todas las opciones, la presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unidades en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 100 bocaditos. Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 grs.

Opciones:

- Empanaditas de Jamón y queso.
- Empanaditas de Carne.
- Milanesitas de Carne, pollo, queso muzzarella, rellenas con jamón y queso.
- Empanaditas al horno de Carne.
- Empanaditas de Pollo.
- Empanaditas de palmitos.
- Empanaditas de atún.
- Empanaditas chilenas.
- Empanaditas hojaldradas de carne al horno.
- Fugazas.
- Sándwiches de Jamón y queso.
- Sándwiches de pollo con aceitunas.
- Sándwiches de palmito con jamón.
- Sándwiches de queso con aceitunas.
- Sándwiches de roquefort.
- Cousinha de pollo.
- Mini croissant rellenos de jamón y queso.
- Mini pizzitas de queso.
- Sopa paraguaya.
- Chipa guazú.
- Sándwiches de verduras.
- Romanitas de pollo.
- Tartas variadas.
- Croquetitas de carne.
- Bolitas de mandioca.

El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en **Cuenta Corriente N° 15952/9 del BANCO NACIONAL DE FOMENTO.**

- La Contratista se compromete a 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/o servicios y la subsanación de sus defectos.

Servicio Gastronómicos
Alquileres - Arreglos
"Las Hermanas"
Río Apa 161 esq. Río Tebicuary
Teléf.: 921.284

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

REAJUSTE DE PRECIOS
Se podrá otorgar un reajuste al precio del contrato por variación del tipo de cambio cuando exista un aumento de 50 puntos en tipo del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) de la moneda dólar con respecto a la moneda guaraní, la fórmula de reajuste de precios por variación del tipo de cambio:

$$\{V1=P^* \quad (CMC/Co)-1\}$$

V1=P* {(Cmc/Co) – 1}; P= Precio de los bienes Cmc= Tipo del cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) Guaraní / Dólar Americano, del último día hábil del mes anterior a la presentación de la factura. Co= Tipo de cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) Guaraní/Dólar Americano, del día de la Apertura de Ofertas, del cual deberá dejarse constancia en el Acto de Apertura de Sobres.

Formas y Condiciones de Pago
El pago se realizará a plazo según el Presupuesto del Ejercicio Fiscal 2013 y 2014 previa aprobación por Ley. Monedas guaraníes.
El Contratante iniciará los procedimientos de pago una vez que el Contratista haya demostrado la efectiva entrega de cada servicio, presentando factura, nota de remisión y solicitud de pago y aprobación previa por el contratante y de acuerdo al plan de caja y a los fondos efectivamente transferidos por el Ministerio de Hacienda.
Las facturas deberán presentarse en la Dirección Administrativa del Instituto Nacional de Salud, el pago se realizara dentro de los 60 días de la recepción de la factura y de los bienes efectivamente entregados.
En caso de que el contratista resulte adjudicado deberá dar el cumplimiento al Art. 1 de la Ley de Contrataciones Públicas, que establece una contribución sobre contratos suscritos equivalente al 0.4% (cero coma punto por ciento) sobre el importe de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos correspondientes. Conforme a la citada normativa, la Institución deberá retener la contribución referida en la mencionada Ley (Art. 1°, Ley N° 3.439/07).

El plazo de pago después del cual el Contratante deberá pagar interés al Contratista es: **61 días.**
La tasa de interés que se aplicara es del: 0.1% (Cero punto uno por ciento) por el periodo de la demora hasta que haya efectuado el pago completo.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO
El plazo de vigencia del contrato será a partir de la fecha del mismo hasta el 31 de diciembre de 2014.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES y/o SERVICIOS.
Los servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas de la Carta de Invitación:

PARA EL LOTE 1:

- ✓ La entrega de cada servicio podrá ser solicitada hasta 4 horas antes del evento, pudiendo haber más de un pedido el mismo día para instituciones distintas **(INS, INEPEO, CONTROL DE PROFESIONES).**
  El servicio solicitado deberá ser recepcionado a tiempo y forma acompañados con la remisión correspondientes
- ✓ **Las Ordenes de Servicios:** Serán emitidas por el Administrador del Contrato. **(Según Resolución S.G. N° 29 de fecha 21 de Agosto de 2013. Articulo 5°).**
- ✓ **Lugar de Entrega:** La entrega se realizara en el **Instituto Nacional de Salud (INS E INEPEO – MSPYBS** sito en la a Avda. Stma. Trinidad casi Itapuá, y las Oficinas de la **Dirección de Registros y Control de Profesiones, Brasil c/ Manuel Domínguez).**

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La Administración del Contrato estará a cargo del **Instituto Nacional de Salud** - Dependiente de la Dirección De Recursos Humanos En Salud.

Servicio Gastronómicos
Alquileres - Arreglos
"Las Hermanas"
Río Apa 161 esq. Río Tebicuary
Teléf.: 921.284

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

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10 % del monto total del contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. **La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar:** en el local de la Convocante y devuelta al Contratista a màs tardar dentro de los (28) días posteriores a la fecha en que el Contratista haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.

10. MULTAS.
El valor de las multas será: 0,1 % (cero coma un por ciento) del valor total del contrato, cuando se constaten un total de 3 (tres) horas de atrasos acumuladas en la semana donde se soliciten los servicios.
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme a lo mencionado en la Carta de invitación. 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".

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.

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.
Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable a lo establecido en la Ley N° 2.051/03.

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 al día 18 mes diciembre y año 2013.

Sra. Graciela de Jesús Medina Cantero
CONTRATISTA

Servicio Gastronomicos
Alquileres - Arreglos
"Las Hermanas"
Rio Apa 161 esq. Rio Tebicuary
Teléf.: 921.284

Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme
CONTRATANTE

Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn
CONTRATANTE