CONTRATO Nº 04/16

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 02/16 para el "SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS"

Entre el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas-SENAVE, domiciliado en Humaitá 145 Edificio Planeta I, Piso 15, Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por su Presidente, el **DR. ALFREDO GRYCIUK ALMEIDA**, conforme al Decreto Nº 4585 del 17 de diciembre de 2015, con Cédula de Identidad N° 814.657, denominado en adelante, el **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la empresa **Unipersonal *"SERVICIOS GASTRONOMICOS SAN MIGUEL" de Néstor González*** domiciliada en la calle Campo Vía c/ Los Arbolitos de la Ciudad de Luque, República del Paraguay, con Nº de Teléfono (021) 942 773 / 0981 362286 / 0981 357263 y RUC Nº 1.593.030-0, representada en este acto por el Sr. **NESTOR ANTONIO GONZALEZ ORTIZ**, con Cédula de Identidad N° 1.593.030, en su carácter de Propietario, denominada en adelante el **PROVEEDOR**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente contrato para la ***"SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS"***, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen el CONTRATANTE y el PROVEEDOR, las partes con relación a la ***LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 02/16 para el "SERVICIO GASTRONÓMICO Y GESTIÓN DE EVENTOS"***

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

(a) Contrato;
(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
(d) La oferta del Proveedor;
(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;
(f) Garantía de Fiel Cumplimiento de 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, siempre y cuando no contradigan las disposiciones del Pliego de Base y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en la P.B.C.

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

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

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2016	1	001	00	00	280	30	1	99	200.000.000
2016	2	001	01	00	280	30	1	99	50.000.000

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el **ID Nº** 302.622

La validez de la presente contratación para el ejercicio fiscal 2.017, queda supeditado a la aprobación del Presupuesto General de la Nación para dicho Ejercicio Fiscal, correspondiendo la suma de Gs.50.000.000.

DR. ALFREDO GRYCIUK
Presidente SENAVE

SERVICIOS GASTRONOMICOS
San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Licitación por Concurso de Oferta N° 02/16, convocado por la *Dirección de Contrataciones*. La adjudicación fue realizada según RESOLUCIÓN N° 226 de fecha 22 de Marzo de 2016.-

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

Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio unitario (IVA incluido)
PROVISIÓN DE ALMUERZO Y/O CENA					
1	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre)	uni	1	evento	65.000
2	Provisión de Carne Asada	uni	1	evento	45.000
3	Provisión de Ensaladas	uni	1	evento	15.000
4	Servicio de festival de pastas	uni	1	evento	40.000
5	Provisión de chipa guazú o sopa	uni	1	evento	15.000
6	Provisión de panificados	uni	1	evento	3.000
7	Provisión de Postres Varios	uni	1	evento	10.000
8	Provisión de Buffet comida caliente	uni	1	evento	60.000
9	Provisión de Buffet comida fría	uni	1	evento	60.000
10	Provisión de Buffet comida caliente	uni	1	evento	60.000
11	Provisión de Buffet comida fría	uni	1	evento	60.000
12	Provisión de hielo en cubo	kg	1	bls de 3 kg	5.000
13	Provisión de hielo en cubo	kg	1	bls de 20 kg	18.000
PROVISIÓN DE COFFEE BREAK (DESAYUNO, MEDIA MAÑANA Y MERIENDA)					
14-	Provisión de Bocaditos Salados	uni	1	paq. de 100 uni	200.000
15-	Provisión de Bocaditos Dulces	uni	1	paq. de 100 unidad	150.000
16-	Provisión de chipa	kg	1	paq. de ½ kg	25.000
17-	Provisión de Azúcar o edulcorantes	kg	1	bls. de 1 kg	6.000
18-	Provisión de Leche	lt	1	Carton de 1 lts	10.000
19-	Provisión de Leche	lt	1	Carton de 1 lts.	10.000
20-	Provisión de Cocido Negro	lt	1	Termo	15.000
21	Provisión de cocido con leche	lt	1	Termo	15.000
22	Provisión de Te	uni	1	Caja	8.000
23	Provisión de Café negro	lt	1	Termo	15.000
24	Provisión de Café c/ leche	lt	1	Termo	15.000
PROVISIÓN DE BEBIDAS VARIAS)					
25	Provisión de Agua Mineral c/ gas	uni	1	Pack de 12 uni de 500cc	36.000
26	Provisión de Agua Mineral s/ gas	uni	1	Pack de 12 uni de 500cc	30.000
27	Provisión de Agua Mineral s/ gas	uni	1	Pack de 6 uni de 2 lts.	20.000
28	Provisión de Bebidas Varias	uni	1	Botella de 250 cc	1.000
29	Provisión de Bebidas Varias	uni	1	Botella de 500 cc	6.000
30	Provisión de Bebidas Varias	uni	1	Botella de 2 lts.1/4	13.000
ALQUILERES VARIOS PARA EVENTOS					
31	Provisión de toldos	uni	1	uni	40.000
32	Provision de sillas o sillones	uni	1	uni	5.000

SERVICIOS GASTRONOMICOS San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

DR. ALFREDO GRYCUK Presidente SENAVE

33	Provision de sillas o sillones	uni	1	uni	2.000
34	Provision de polleron, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	uni	1.000
35	Provision de polleron, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	uni	5.000
36	Provisión de Cubiertos	uni	1	uni	2.000
37	Provisión de Cubiertos	uni	1	uni	2.000
38	Provisión de Cubiertos	uni	1	uni	2.000
39	Provisión de Cubiertos	uni	1	uni	2.000
40	Provisión de Cubiertos	uni	1	uni	2.000
41	Provisión de Vasos	uni	1	uni	2.000
42	Provisión de copas	uni	1	uni	2.000
43	Provisión de Vasos desechables	uni	1	uni	5.000
44	Provisión de Platos	uni	1	uni	2.000
45	Provisión de Platos	uni	1	uni	2.000
46	Provisión de Platos	uni	1	uni	2.000
47	Provisión de Bandeja y Fuente.	uni	1	Uni	3.000
48	Provisión de calentador para pasta o bufetera	uni	1	uni	1.000
49	Servicios de mozo	uni	1	uni	150.000
50	Servicio de cocinero/a	uni	1	uni	50.000
51	Provisión de Tablón	uni	1	uni	15.000
52	Provisión de Mesa	uni	1	uni	15.000
53	Provisión de polleron, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	uni	15.000
54	Provisión de polleron, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	uni	15.000
55	Provisión de polleron, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	uni	15.000
56	Provisión de polleron, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	uni	15.000
57	Provisión de polleron, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	uni	15.000
58	Provisión de polleron, manteles, cubremanteles y servilletas	uni	1	uni	10.000
59	Provisión de tacho	uni	1	uni	1.000
60	Alquiler de salón	uni	1	uni	100.000
61	Servicio de Coordinador/a de Eventos	uni	1	uni	5.000
62	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	uni	1	uni	500.000
63	Provisión de tarima	uni	1	uni	20.000
64	Servicio de decoración.	uni	1	uni	20.000
65	Servicio de decoración	uni	1	uni	20.000
				TOTAL	**2.094.000**

*El MONTO MÍNIMO ES DE **Gs 150.000.000 (GUARANÍES CIENTO CINCUENTA MILLONES)** y*

*El MONTO MÁXIMO ES DE **Gs 300.000.000 (GUARANÍES TRESCIENTOS MILLONES)***

El pago será realizado luego de la entrega de los bienes a satisfacción del SENAVE, con recursos institucionales (FF-30). Para el pago, el proveedor deberá presentar una solicitud de pago por escrito acompañado la factura correspondiente. El pago será efectivizado dentro de los 60 días calendario contados a partir de de la fecha de presentación de la solicitud respectiva

SERVICIOS GASTRONOMICOS San Miguel Néstor González Cel.: 0981 562 266

ALFREDO GRYCHUK Presidente - SENAVE

Del monto total facturado, serán pasibles las retenciones correspondientes al Impuesto a la Renta y al Impuesto al Valor Agregado, según lo establecido por las disposiciones legales de la República del Paraguay. Asimismo, independientemente de estas retenciones impositivas, se aplicará una Retención equivalente al 0,4% sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en concepto de "Contribución" de conformidad a lo dispuesto por el Art. 41 de la Ley 3439/07 "Que modifica la Ley Nº 2051/03 De Contrataciones Públicas y establece la carta orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas".

Todos los pagos se efectuarán en Guaraníes.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es a partir de la suscripción del presente Contrato por el periodo de 12 (doce) meses.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE LOS SERVICIOS.

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas
Provisión de Almuerzo y/o Cena		
1	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre)	(Plato de Entrada y/o plato principal y/o postre)(por persona) incluye A) Plato de Entrada: hierbas variadas con cima de pollo. B) Plato Principal: carne vacuna (lomito) a la pimienta suave con papas a la crema y/o cerdo a la mostaza y/o milanesa de carne vacuna a la napolitana C) Postre: Mouse de dulce de leche, helados.
2	Provisión de Carne Asada	Provisión de Carne Asada (por persona)
3	Provisión de Ensaladas	Provisión de Ensaladas mixta ,primavera, de arroz y rusa(por persona)
4	Servicio de festival de pastas	Ñoquis: de papa y de espinacas, Ravioles: de ricotta, carne, pollo, espinaca y ricotta, canelones, Lasagna: de carne, de jamón y queso, de verduras, de mariscos Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, caruso Tallarines: a la carbonara con salsa blanca o salsa de carne (por persona)
5	Provisión de chipa guazú o sopa	Provisión de chipa guazú o sopa (por asadera grande)
6	Provisión de panificados	Provisión de pan chips (paquetes de 12 unidades)
7	Provisión de Postres Varios	Provisión de postres: Ensaladas de frutas, 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 (por persona) .
8	Provisión de Buffet comida caliente	Buffet variado de comida caliente: Opciones • Pollo al horno con ensalada • Ravioles de (verduras, carne, pollo, 4 quesos o ricotta) al tuco. • Milanesa de pollo o carne con ensalada alemana, o arroz o puré de papas. • Ñoquis con salsa (por persona)
9	Provisión de Buffet comida fría	Provisión de Buffet comida fría (por persona)
10	Provisión de Buffet comida caliente	Sandwichitos de palmito y jamón, empanaditas de hojaldre de carne, patitas de pollo con salsita golf, milanesitas de carne y pollo con salsita mostaza, romanitas de pollo, arrolladitos de hojaldre de jamón y queso, lomo de cerdo fileteado con salsa demiglase.
11	Provisión de Buffet comida fría	Daditos de pollo al mburucuya, bastoncitos de lomito a las tres pimientas, raviolitos de pollo con salsa aurora, sorrentinos con salsa 4 quesos, capelettis de ricotta y espinaca, strogonoff de lomito, mini caneloncitos de choclo.
12	Provisión de hielo en cubo	Hielo picado en bolsas de 3 kg.
13	Provisión de hielo en cubo	Provisión de hielo en cubo (bolsa 20 kilos)
Provisión de Coffee Break (Desayuno, media mañana y merienda)		
14	Provisión de Bocaditos Salados	Bocaditos salados por 100 unidades de las siguientes variedades: Milanesitas, croquetas, empanadas varios gustos, sándwiches varios gustos, tartas varios gustos, sopas, chipa guazú, etc.
15	Provisión de Bocaditos Dulces	Bocaditos Dulces por 100 unidades de las siguientes variedades: Galletitas, Alfajores, Media lunas, Pastafloras, Masitas etc.

SERVICIOS GASTRONOMICOS
San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

16	Provisión de chipa	Chipa Por 1/2 kilo, para servir en reuniones
17	Provisión de Azúcar o edulcorantes	Azúcar Blanca refinada en paquete de 1 kilo
18	Provisión de Leche	Leche entera de 1litro envase descartable en cartón
19	Provisión de Leche	Leche descremada de 1litro envase descartable en cartón
20	Provisión de Cocido Negro	Cocido Negro, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales y mezcladores.
21	Provisión de cocido con leche	Cocido Con leche, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales y mezcladores.
22	Provisión de Te	Caja de 10 sobres aprox.
23	Provisión de Café negro	Café Negro, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales y mezcladores.
24	Provisión de Café c/ leche	Café Con leche, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales y mezcladores.
Provisión de Bebidas Varias		
25	Provisión de Agua Mineral c/ gas	Agua mineral pack de 12 unid de 500 cc
26	Provisión de Agua Mineral s/ gas	Agua mineral pack de 12 unidades de 500 cc sin gas
27	Provisión de Agua Mineral s/ gas	Agua mineral pack de 6 unidades de 2 lts. Sin gas
28	Provisión de Bebidas Varias	Gaseosa de 250 cc Gustos variados
29	Provisión de Bebidas Varias	Gaseosa de 500 cc. Gustos variados
30	Provisión de Bebidas Varias	Gaseosas Normales en botellas descartables de 2 lts.1/4 Gustos variados
Alquileres Varios para Eventos		
31	Provisión de toldos	Provisión de Toldo 8 metros x 8 metros Colocados en lugar a confirmar según necesidad del Evento.
32	Provisión de sillas o sillones	Sillas metálicas con medio forro
33	Provisión de sillas o sillones	Sillas De plástico resistente
34	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Servilletas de tela hasta 850 (ochocientos cincuenta) personas
35	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Servilletas de papel (paquete de 50 unidades)
36	Provisión de Cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850(ochocientos cincuenta) tenedor.
37	Provisión de Cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850(ochocientos cincuenta) cuchillo.
38	Provisión de cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850(ochocientos cincuenta) cuchara
39	Provisión de cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850(ochocientos cincuenta) tenedor para postre
40	Provisión de cubiertos	Provisión de Cubiertos varios para 850(ochocientos cincuenta) cucharita para postre
41	Provisión de Vasos	Vasos De vidrio de 250 cc de capacidad como mínimo, para 850 (ochocientos cincuenta) personas
42	Provisión de copas	Copas de vidrios para agua variados tamaños. p/ 850 personas
43	Provisión de Vasos	Vasos de plástico resistente para café o cocido paquetes de 100 unidades
44	Provisión de Platos	Platos De porcelana, playos y hondos para 850 (ochocientos cincuenta) personas
45	Provisión de Platos	Platos para comidas de entrada de porcelana, playos y hondos para 850 (ochocientos cincuenta) personas
46	Provisión de Platos	Platos para postre De porcelana, playos para 850 (ochocientos cincuenta) personas
47	Provisión de Bandeja y Fuente.	Bandeja para mozo, de acero inoxidable

SERVICIOS GASTRONOMICOS
San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

Dr. ALFREDO GRYCIUK
Presidente - SENAVE

48	Provisión de calentador para pasta o bufetera	Calentador de pastas estructura de acero inoxidable
49	Servicios de mozo	Servicios de mozo, durante 5 horas aproximadamente
50	Servicio de cocinero/a	Servicios de cocinero, durante 5 horas aproximadamente
51	Provisión de Tablón	Plegadizas de madera con estructura metálica. Para 10 personas Con caballete de metal
52	Provisión de Mesa	Provisión de Mesa redonda Para 8 personas
53	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de pollerón, de color blanco para tablón.
54	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de manteles, de color blanco para tablón.
55	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de cubremanteles de color blanco para tablón.
56	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de manteles, de color blanco para mesa redonda para 8 personas.
57	Provisión de pollerón manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de cubremanteles de color blanco para mesa redonda para 8 personas.
58	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Provisión de Pollerón para mesa redonda para 8 personas
59	Provisión de tacho	De aluminio, Capacidad mínima: 50 litros aproximadamente. Capacidad máxima: 100 litros aproximadamente
60	Alquiler de salón	Salón para evento con capacidad aproximada de 100 a 700 personas, con acondicionadores de aire, conexión eléctrica para computadoras con prolongadores y fichas trifásicas.
61	Servicio de Coordinador/a de Eventos	Servicio de coordinación
62	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	Equipos de amplificación de sonido con parlantes y dos micrófonos inalámbricos como mínimo, proyectores con pedestal para presentaciones.
63	Provisión de tarima	Tarima 6 x 4 mts. Aproximadamente
64	Servicio de decoración.	Servicio de decoración acorde al tamaño del local, y decoración de las mesas
65	Servicio de decoración	Servicio de decoración de las mesas, con arreglos florales o centros de mesas artesanales.

2. Plan de Entregas

La solicitud de prestación del servicio será mediante Orden de Servicio debidamente extendida por la Contratante, 24 horas antes del evento.

- Los servicios deberán estar culminados y/o entregados para cada evento a llevarse a cabo en cualquiera de los lugares indicados, como mínimo (2) dos horas antes del inicio del mismo. El plazo mencionado precedentemente se refiere al servicio alimenticio en general, para los demás casos se fijarán de acuerdo al evento.
- El Proveedor deberá transportar los productos y/o servicios, en vehículos adecuados (refrigerados, amplia capacidad peso etc.), y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales y alimentos a fin de garantizar la buena calidad y salubridad de los mismos
- El proveedor deberá cubrir todos los gastos de traslado y acceso a eventos que lo requieran.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la Dirección Administrativa, quienes en caso de incumplimiento de las condiciones establecidas para la ejecución, deberán comunicar a la Dirección de Contrataciones, a fin de aplicar lo dispuesto en el punto 10 de este contrato.

ALFREDO CRYCIUK
Presidente - SENAVE

SERVICIOS GASTRONOMICOS
San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato y extendida hasta 30 días posteriores al vencimiento del presente 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, la cual establece que el SENAVE aplicara, el valor de las multas será de 0,5% (cero coma cinco por ciento) del valor del suministro en demora por cada día hábil de atraso.

Llegado al monto equivalente de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contrato 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, 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.

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 testimonio de conformidad se suscriben 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 31 días del mes de MARZO de 2016.-

NESTOR ANTONIO GONZALEZ ORTIZ
PROPIETARIO
PROVEEDOR

SERVICIOS GASTRONOMICOS
San Miguel
Néstor González
Cel.: 0981 362 286

DR. ALFREDO GRYCIUK ALMEIDA
PRESIDENTE - SENAVE
CONTRATANTE