CONTRATO Nº 05/17

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALMUERZO PARA FUNCIONARIOS DE LA OFICINA CENTRAL DEL FONDO GANADERO ENTRE LA FIRMA RICSOFAN S.A. Y EL FONDO GANADERO

En la ciudad de Asunción, Capital de la República del Paraguay, a los 04 días del mes de abril del año 2017, entre el **FONDO GANADERO**, con domicilio en la Avda. Mcal. López Nº 1.699 esq. República Dominicana de esta ciudad, representado por su Presidente el **Sr. MARTIN MACIEL** con C.I. Nº 1.292.680, nombrado por Decreto Nº 184 del 04 de septiembre de 2013 de la Presidencia de la República del Paraguay y Resolución Nº1, Acta Nº 37 del 09 de septiembre de 2013 del Comité de Administración del Fondo Ganadero, por la cual se toma nota y la Resolución Nº 8, Acta Nº 7 de fecha 21 de febrero de 2017 del Comité de Administración del Fondo Ganadero, que autoriza al Presidente a firmar el presente contrato, por una parte y por la otra el **Sr. HECTOR RAUL SQUEF SABA**, con C.I. Nº769778 , Apoderado de la firma **RICSOFAN S.A.,** con RUC Nº 80030122-6, autorizado a firmar el presente contrato según lo establecido en Poder Especial que consta en Escritura Pública Nº 72 de fecha 25 de noviembre del año 2014 pasado por y ante la Escribano Público Sr. Blas Fernando Turtola, y siendo otros datos de la firma, teléfono N° (021) 525-366, constituyendo domicilio en la calle Dr. Eduardo San Martin Nº 4214 esq. Calle Cacique Lambaré de la ciudad de Asunción - Paraguay; de común acuerdo convienen en celebrar el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: ----------

PRIMERA: OBJETO DE LA CONTRATACIÓN Y DATOS DE LA ADJUDICACIÓN

El presente contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen el **Fondo Ganadero** y la firma ***RICSOFAN S.A.*** en adelante **EL PROVEEDOR**, con relación al *"Servicio de Almuerzo para los funcionarios del la Oficina Central del* **Fondo Ganadero***"*. La contratación se encuentra prevista en el Plan Anual de Contrataciones Nº 321.494, bajo la modalidad de Licitación por Concurso de Ofertas, conforme a lo establecido en la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas.----------

SEGUNDA: DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

a) El 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 el Fondo Ganadero y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en el PBC".----------

TERCERA: PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN. (Inc. b, art. 37 de la Ley N°2051/03).

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 02/17 *"Servicio de Almuerzo para los funcionarios del la Oficina Central del* **Fondo Ganadero***"* con Nº de ID 321.494 convocado por el **Fondo Ganadero**. La adjudicación fue realizada según Resolución del Comité de Administración del Fondo Ganadero N° 6, Acta Nº 12 del 15 de marzo de 2017.----------

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

RICSOFAN S.A.

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

CUARTA: DESCRIPCION PORMENORIZADA DE LOS BIENES/SERVICIOS OBJETO DEL CONTRATO. (Inc. j, art. 37 de la Ley N°2051/03)

El objeto del presente contrato comprende el servicio de Almuerzo para funcionarios de la Oficina Central del **Fondo Ganadero**, *como así también algunos eventos especiales que podrían ser solicitados fuera de la Oficina Central siempre dentro de la Capital o Departamento Central.*

La cantidad en promedio de funcionarios que almuerzan por día es de 100(cien) de lunes a jueves durante los doce meses del contrato.

- El **Fondo Ganadero** proveerá en Piso 3° de su local, un (comedor diario) con tres espacios equipados con muebles, acondicionadores de aire para prestar el servicio contratado: Un espacio físico destinado a la cocina, equipado con muebles y extractor de aire 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 de 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 y postres.

- El **Fondo Ganadero** entregará a **EL PROVEEDOR** 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.-

- **EL PROVEEDOR**, deberá contar con las vajillas necesarias para ejecutar el servicio a ser contratado: Mínimo 120 (ciento veinte): Platos de cerámica de mínimo 27 cm de diámetro de color blanco para plato principal; Mínimo 120 (ciento veinte): Platos de cerámica de mínimo 21 cm de diámetro de color blanco para ensaladas; cubiertos en cantidad suficiente, de acero inoxidable y mangos de polipropileno (cuchillos, tenedores, cucharas y cucharitas para postres); vasos de vidrio trasparente cantidad 120 (ciento veinte); compoteras de vidrio trasparente, platitos de postre de cerámica de color blanco; condimenteros (para cada mesa); servilleteros (para cada mesa); manteles de tela (para cada mesa); servilletas de papel de hoja doble de color blanco; electrodomésticos como heladera (mínimo 2), una cocina, 2 (dos) hornos 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 en cantidad suficiente.

- **EL PROVEEDOR** deberá instalar una heladera dentro de la cocina y otra en el Comedor de los funcionarios, esta última debe ser un exhibidor, con el fin de almacenar los alimentos perecederos y los postres en compoteras/platitos individuales para que cada funcionario se sirva, así como también 2 (dos) hornos 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, **EL PROVEEDOR**, 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

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

RIGOHAN S.A.

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

correrán por cuenta del Oferente Adjudicado. En ningún caso el **Fondo Ganadero** se hará responsable de ellos, ni correrá con los gastos que deriven de su utilización.

- **EL PROVEEDOR**, se encargará de la contratación de los Recursos Humanos que fueran necesarios para la mejor provisión del servicio prestado. Como mínimo el **Fondo Ganadero** exige 4 (cuatro) personales: 2 (dos) mozos (uno para la atención al comedor de las autoridades y otro para el comedor de funcionarios), 1 (uno) encargado del servicio de las comidas a los funcionarios y 1 (uno) encargado de la cocina. Alguno de los funcionarios citados debe ser designado como encargado del Comedor con la potestad de resolver los problemas que se puedan suscitar durante la ejecución del servicio. Queda aclarado que el chofer que traslada las comidas, si no cumple alguna de las funciones específicamente aclaradas más arriba, no cuenta como uno de los funcionarios requeridos para el servicio.

- **EL PROVEEDOR** exigirá a todo el personal citado en el punto anterior que deberán presentarse puntualmente en el **Fondo Ganadero** 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 **Fondo Ganadero** se reserva el derecho de comunicar por escrito a **EL PROVEEDOR** a fin de que tome las medidas correctivas pertinentes.

- Queda a cargo de **EL PROVEEDOR** 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, asegurando a los trabajadores condiciones de trabajo dignas y justas.

- **EL PROVEEDOR** deberá presentar mensualmente la planilla actualizada del Aporte Obrero Patronal del IPS, en la Oficina del Departamento del Talento Humano del **Fondo Ganadero**, como condición para el pago correspondiente de la factura del mes, y en la cual deben de figurar todos los funcionarios designados para los servicios a ser prestados en la Institución.

- **EL PROVEEDOR** será responsable, al iniciar sus labores, de presentar al **Fondo Ganadero** un seguro "Contra daños y perjuicios a terceros ocurridos en la cantina durante el tiempo en que dure la prestación del servicio", la misma debe ser expedida por una empresa aseguradora habilitada para el efecto por el Banco Central del Paraguay; esta se deberá presentar conjuntamente con la garantía de fiel cumplimiento de contrato.

- El **Fondo Ganadero**, presentará una lista de alternativas a **EL PROVEEDOR** que deberán ser las bases obligatorias para la selección de los menús que conforman el servicio de almuerzo a ser prestado.-

- **EL PROVEEDOR**, recibirá los días jueves, entre las 07:30 y 10:00 horas; en la Gerencia de Gestión Institucional/ Departamento de Gestión del Talento Humano del **Fondo Ganadero** 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

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

RICHOFAN S.A.

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

esté de acuerdo a las especificaciones de este Pliego de Bases y Condiciones y del Menú proporcionado, la contratante deberá ajustarlo, en ese sentido.

- El servicio de almuerzo diario se llevará a cabo por **EL PROVEEDOR** de lunes a jueves de 11:30 a 14:00 horas (si estos fueran días hábiles) y eventualmente puede solicitarlo para los días viernes, de acuerdo a lo requerido por el Departamento de Gestión del Talento Humano del **Fondo Ganadero**.

- **EL PROVEEDOR** deberá mantener limpias las mesas y el salón comedor, la vajillería utilizada deberá ser retirada 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 Gerencia de Gestión Institucional/Departamento de Gestión del Talento Humano del **Fondo Ganadero**, 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 y/o fruta. Esto deberá ser colocado en una bandeja y servido en la mesa por cada funcionario.

- **EL PROVEEDOR** 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; Una (1) 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/o fruta y (2) 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 aditivo, no debe estar endulzado previamente. Cada funcionario le agregará azúcar o edulcorante. Para el efecto, **EL PROVEEDOR**, deberá ofrecer en la mesa destinada a los jugos azúcar y edulcorante.
- La dependencia encargada de verificar la correcta ejecución contractual es el Departamento de Gestión del Talento Humano del **Fondo Ganadero** quien designara un funcionario para verificar la correcta ejecución del contrato.
- Diariamente, **EL PROVEEDOR** 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); y fruta (Grupo 5) para todos y ensaladas, bebidas, panes y aderezos (Grupo 6) que se describen a continuación. Además diariamente, el oferente adjudicado deberá contar con grillé de pollo y bife de lomo de carne vacuna en cantidad suficiente, para aquellos funcionarios que no opten por las alternativas del día.
- Los eventos especiales se regirán por lo dispuesto en el Numeral 3 - Eventos Especiales, y tendrá el mismo costo que el servicio de almuerzo diario para funcionarios.

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

Gerente
Gestión Institucional

RICSOFAN S.A.

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

1. EL PLATO PRINCIPAL

Puede ser de cualquiera de los grupos 1 (plato económico), grupo 2 (plato fuerte) o grupo 3 (plato light).

2. ALMUERZO DIARIO

- **Grupo 1**

Platos económicos acompañados de una guarnición.

- Vorí- Vorí con pollo o carne;
- Puchero de osobuco o espinazo;
- Soyo
- Caldo de pollo;
- So'o Kui con arroz;
- Feijoada;
- Sopa de poroto con carne,
- Locro de carne;
- Guiso de arroz de pollo, carne o cerdo;
- Matambre relleno
- Guiso de fideo con carne o pollo;
- Bife Coygua
- Bife a caballo con cebolla y 2 huevos;
- Picadito de carne;
- Polenta;
- Fideo tallarín;
- Cazuela de mondongo
- Lengua a la vinagreta
- Estofado de lengua
- Albóndigas
- Paleta o Pierna de Cerdo al horno

Guarniciones

- Dos tortillas de acelga/cebollita de verdeo/ queso Paraguay;
- Estofado de carne o pollo
- Fideo a la manteca
- Arroz quesú
- Arroz Blanco
- Puré de papas
- Papas fritas
- Verduras hervidas
- Soufflé de verduras
- Sopa Paraguaya
- Chipa Guazú
- Ensalada completa con huevo y jamón y pollo
- Ensalada Rusa
- Ensalada Alemana

- **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 lomo rellena con jamón y queso
- Milanesa de pollo
- Milanesa de mondongo
- Milanesa de Surubí
- Marinera de carne
- Matambre de pollo

Guarniciones

- Fideo a la manteca
- Arroz quesú
- Puré de papa
- Papas fritas
- Verduras hervidas
- Soufflé de verduras
- Sopa Paraguaya

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

RICSOFAN S.A.

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

- Niño envuelto
- Peceto en salsa madera
- Peceto relleno
- Peceto al horno
- Asado a la olla
- Vacío al horno con chorizo
- Carne asada(tapa cuadril, vacio, bife de chorizo, costilla vacuna)
- Carnes al Horno (tapa cuadril, vacio, bife de chorizo)
- Cerdo a la olla.
- Chupín de surubí
- Chipa Guazú
- Ensalada completa con huevo y jamón y pollo
- Ensalada Rusa
- Ensalada Alemana

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

- **Grupo 3**

Platos light. Todos los platos light estarán compuestos de un plato de sopa de verduras/zapallo/pollo/pescado (en cualquiera de sus variaciones, según solicitud del Departamento de Gestión del Talento Humano), con las siguientes combinaciones:

- Tarta pascualina varias (acelga, carne, pollo, verduras, jamón y queso, choclo, cebolla, etc.);
- Lasagna de verduras;
- Canelones de acelga;
- Canelones de choclo con salsa roja o blanca y queso gratinado;
- Soufflé de verdura/zapallo;
- Budín de zapallitos;
- Pechuga de pollo rellena con verduras;
- Ensalada césar;
- Omelette de huevo con jamón y queso;
- Milanesa de berenjena;
- Milanesa de lomo (al horno);
- Milanesa de pollo (al horno);

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

RIOSOFAN S.A.

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

- Fugazza con sopa de verdura;
- Pollo grille;
- Hamburguesa de carne o pollo (2 por persona);
- Chop Suey de pollo o de carne con arroz integral;
- Bife de lomo;
- Carne magra gratinada con queso dietético;
- Brochet de pollo;
- Brochet de carne;
- Cazuela de Surubí;
- Salpicón de ave.

- **Grupo 4**

Postres

- Flan de leche condensada;
- Arroz con leche;
- Pavé;
- Tortas varias rellenas;
- Queso con dulce de leche;
- Budín de pan;
- Helado;
- Gelatina con chantilly;
- Tarta de frutas con relleno de crema pastelera;
- Mousses varias (de frutas, dulce de leche, etc).
- Pastafrola;
- Compotas de frutas;
- Ensalada de frutas con o sin crema;
- Brazo Gitano;
- Crema de maicena con caramelo.

- **Grupo 5**

Frutas: Todos los días el oferente deberá ofrecer la opción de frutas para aquellos funcionarios que no opten por la opción del postre.

- Manzana roja y/o verde
- Banana
- Pera
- Naranja
- Mandarina
- Piña
- Sandía
- Durazno
- Ciruelas
- Melón
- Mamón
- Frutas de estación

- **Grupo 6**

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

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

RICSOFAN S.A.

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

- 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 y 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.

3. EVENTOS ESPECIALES

Servicio para eventos especiales:

El **Fondo Ganadero** podrá solicitar un menú diferente para eventos especiales (día del trabajador, aniversario de la Institución, fin de año, eventos durante la expo o cualquier otro evento especial que el **Fondo Ganadero** lo requiera), el que se confirmará con 48hs. de antelación y el cual debe consistir en lo siguiente:

- Carne asada;
- Chorizo parrillero de primera calidad (picante y sin picante);
- Choricitos al vino;
- Morcilla;

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 paraguaya de 200 Gr.

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

ALESOFAN S.A.

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

- Mandioca de 100 Gr.
- Mesa de panes.

Postre:

- Torta helada
- Variedad de Helados

El servicio para eventos especiales puede ser solicitado para que se lleve a cabo en la Oficina Central del **Fondo Ganadero**, 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 Departamento de Gestión del Talento Humano 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 500 gramos por cada comensal.

El servicio para Eventos Especiales incluye la porción de carne asada para cada comensal, un chorizo o morcilla, 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 debe incluir la vajilleria con el traslado de todo lo necesario para llevar a cabo el servicio: 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 el Dpto. de Gestión del Talento Humano con 48 horas de antelación.

El Servicio para Eventos especiales debe incluir la vajilleria completa para cada comensal: plato de entrada, plato principal (de cerámica de color blanco) y 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, champañera, mesa de apoyo para mozo, bandeja para mozo, tablones para la ensalada, cubiertos para el postre (de acero inoxidable), mesas redondas y sillas para la cantidad de invitados detallados por el Departamento de Gestión del Talento Humano.

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. **EL PROVEEDOR** 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. **EL PROVEEDOR** 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 **Fondo Ganadero**, cuyos representantes podrán encontrarse presentes al momento de las tareas si así lo desearen;
IV. El **Fondo Ganadero** provee de un espacio físico que será utilizado por el Oferente Adjudicado únicamente para el resguardo de sus materiales e implementos. Las comidas deberán llegar en el horario mencionado más arriba listas para ser servidas.

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

VICSOFAN S.A.

Marcos Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

El cuidado, limpieza diaria y mantenimiento de las instalaciones y muebles entregados a **EL PROVEEDOR**, 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.

VI. **EL PROVEEDOR** 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.

VII. La nómina del personal encargado de brindar el servicio (cocineros, mozos, encargados) deberán ser presentadas a la Gerencia de Gestión Institucional del Fondo Ganadero, individualizando debidamente sus nombres, apellidos, documento de identidad. Respecto de ellos, el **Fondo Ganadero** 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 encuentra obligado a reemplazarlo en la brevedad para la cobertura del servicio en cuestión.-

3. EXPLOTACIÓN DE CANTINA

- El **Fondo Ganadero** 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.

- 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 los funcionarios. Dicha cantina ofrecerá minutas, bebidas no alcohólicas, golosinas, y/o cualquier otro alimento que **EL PROVEEDOR** considere oportuno.

- **EL PROVEEDOR** deberá presentar un menú en un lugar visible del comedor 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 **EL PROVEEDOR**.

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

El equipamiento de la cocina, electrodomésticos, utensilios y otros requeridos para el servicio de las comidas quedaran bajo guarda, custodia y exclusiva responsabilidad del oferente adjudicado.

CSOFAN S.A.

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

QUINTA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA DEL OBJETO DEL CONTRATO

(Inc. d, Art. 37 de la Ley N°2051/03)

Ítem	Descripción del Servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Servicios
1	**ALMUERZO DIARIO (Menú del día, según se detalla en las especificaciones técnicas)**	1	Plato	Ver Nota 1	Ver Nota 2
2	**EVENTOS ESPECIALES (según se detalla en las especificaciones técnicas)**	1	Plato	Ver Nota 3	Ver Nota 4

Nota 1: *Los servicios serán prestados en el comedor habilitado en el 3er. Piso de la Oficina Central del Fondo Ganadero sito en la calle Av. Mcal. López esq. Rca. Dominicana de nuestra Capital.*

Nota 2: *Los días lunes a jueves (si fueren días hábiles) de 11:30 hs. a 14:00 hs. o eventualmente los días viernes de 11:30 a 14:00 hs.*

Nota 3: *Los servicios podrán ser solicitados para llevarse a cabo en la Oficina Central del Fondo Ganadero sito en la calle Av. Mcal. López esq. Rca. Dominicana de nuestra Capital, en el local de la Asociación de Jubilados bancarios, en el predio de la EXPO de Mariano Roque Alonso, u otro lugar a consideración del Departamento de Gestión del Talento Humano del Fondo Ganadero dentro de la Capital o Departamento Central.-*

Nota 4: *Los servicios serán prestados en la fecha y horario que informe el Departamento de Gestión del Talento Humano del Fondo Ganadero con 48hs de anticipación.-*

SEXTA: PRECIO UNITARIO E IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS (Inc. C, art. 37 de la Ley N°2051/03).

El presente Contrato ser rige por la modalidad de Contrato Abierto, fijados por montos mínimos y máximos, cuyo monto máximo de operación asciende a la suma de **Gs. 350.000.000.-** (Guaraníes: trescientos cincuenta millones) y el monto mínimo que asciende a la suma de **Gs. 175.000.000.-** (guaraníes ciento setenta y cinco millones), ambos IVA incluido.

A continuación se describen los precios unitarios:

1	2	3	6	7	8	9
Nº Ítem	**Código Catalogo**	**Descripción del Servicio**	**Unidad de Medida**	**Presentación**	**Cantidad**	**Precio unitario (IVA incluido)**
1	90101603-010	Servicio de Comida(Plato de entrada y/o Plato principal y/o Postre)	Unidad	Unidad	1	Gs.15.700.-
					Precio total	**Gs.15.700.-**

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Lisco Lichi
Gerente

ICSOFAN S.A.

Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

El precio de este contrato estará sujeto a reajustes.

La fórmula y procedimiento para el cálculo de reajustes serán los siguientes: conforme lo establece el Art. 61 de la Ley 2051/03, de Contrataciones Públicas; *"los contratos de adquisición de bienes, de prestación de servicios o de ejecución de obras a que se refiere esta ley, están sujeto a reajuste de precios, en la medida en que este previsto en el contrato o que durante su ejecución exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de precios de consumo publicados por el BCP,* ***en un valor igual o mayor al 15% sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo***"; siempre y cuando exista un pedido escrito de parte de **EL PROVEEDOR**, la formula a aplicar será la siguiente:

PR = P x IPC1/IPC0
Donde:
PR = precio reajustado
P = precio original adjudicado
IPC1 = índice de precios consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de la solicitud.
IPC0 = índice de precios consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de la suscripción del contrato.

No se reconocerán reajustes de precios si la presentación del servicio requerido se encuentra atrasada al plazo de ejecución aprobado.

Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los servicios aun no ejecutados; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los servicios que ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste.

SEPTIMA: FORMA DE PAGO E IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO (Inc. a, art. 37 de la Ley N°2051/03)

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N°321.494, quedando supeditada la ejecución del año 2018, a la aprobación del Presupuesto General de Gastos de la Nación para el Fondo Ganadero.-

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	FF	OF	Departamento	Monto
2017	2	1	0	0	260	30	1	99	Gs.250.000.000.-
2018	2	1	0	0	260	30	1	99	Gs. 100.000.000.-

El pago por el servicio de almuerzo será efectuados con Fondos propios de la Institución (FF 30), en forma quincenal y de acuerdo a la cantidad de almuerzo efectivamente suministrado durante ese tiempo, dentro de los 10 (diez) días hábiles de la presentación de la solicitud de pago acompañada de las siguientes documentaciones: a) la factura; b) Certificado de cumplimiento tributario vigente; c) una copia del contrato; d) la planilla de la verificación de lo proveído; y e) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social, expedida en el mes de la solicitud de pago, de todas

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lich.
Gerente
Gestión Institucional

VICROFAN S.A.

Marin Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

las personas designadas al servicio del Fondo Ganadero. El plazo determinado comenzará a correr desde la presentación completa y en la forma requerida de los documentos mencionados.----------

El Fondo Ganadero realizará las siguientes retenciones: Sobre el importe de cada factura el 0,4 (cero coma cuatro por ciento) conforme al Artículo 41 de la Ley 2051/03 de Contrataciones Públicas; y las demás retenciones previstas en la Ley 125/91.----------

No se realizará ningún pago, si la prestación del servicio requerido se encuentra atrasada o en su caso no cumpla con lo requerido en este contrato, lo cual se avalará con el informe emitido por la dependencia encargada de ejecutar el contrato.----------

OCTAVA: VIGENCIA DEL CONTRATO

EL PROVEEDOR, se obliga expresamente a prestar el servicio descrito en la cláusula cuarta de este contrato a partir del 04 de abril de 2017 hasta el cumplimiento total de las obligaciones, quedando condicionada su continuidad a la aprobación del Presupuesto General de Gastos de la Nación destinado al **Fondo Ganadero** para el ejercicio fiscal 2018. ----------

NOVENA: ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo del Departamento de Gestión del Talento Humano dependiente de la Gerencia de Gestión Institucional del **Fondo Ganadero**, encargada de la ejecución contractual que realizará las verificaciones de los servicios objeto de este contrato, durante la vigencia del mismo.----------

DECIMA: FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. (Inc. g, art. 37 de la Ley Nº 2051/03).

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.----------

DECIMA PRIMERA: PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS SEGÚN CONTRATO, POR CAUSAS IMPUTABLES A EL PROVEEDOR. (Inc. i, art. 37 de la Ley Nº 2051/03).

El valor de las multas aplicadas a **EL PROVEEDOR** será del 5% (cinco por ciento) sobre la factura presentada para su cobro, si se produjese atraso en la provisión del servicio, según el tiempo establecido en la clausula quinta de este contrato. La multa será aplicada en forma automática por los días de atraso en la provisión de los servicios solicitados, mediante un informe emitido por la dependencia encargada de la administración del contrato, Departamento de Gestión del Talento Humano del **Fondo Ganadero**, salvo motivos de fuerza mayor que pudieran surgir debidamente justificados por escrito al día siguiente de haber ocurrido el hecho que lo motivó. Dicha multa se aplicará sobre el monto total de la factura que generó el atraso, la cual debe dejarse constancia en la factura correspondiente. En ningún caso el monto total de las multas podrá sobrepasar el 10% (diez por ciento) del monto total del contrato. La multa será aplicada y deducida en forma automática, sin ninguna interpelación judicial o extrajudicial, reservándose el **Fondo Ganadero** el derecho a rescindir el contrato por incumplimiento, si así lo estimare conveniente y a proceder conforme a los términos del Art. 72 de la Ley de Contrataciones. En caso de no optar por la

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

SICSOFAN S.A.

Martin Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

rescisión del contrato respectivo, se seguirá cobrando las multas correspondientes; siempre y cuando no sobrepase el porcentaje mencionado precedentemente

DECIMA SEGUNDA: CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO. (Inc. k, art. 37 de la Ley Nº 2051/03).

EL **FONDO GANADERO** podrá rescindir administrativamente los contratos a los que se refiere esta ley, en los siguientes casos, establecidos en el art. 59 de la Ley Nº 2051/03:

a) por incumplimiento de **EL PROVEEDOR**;
b) por quiebra o insolvencia de **EL PROVEEDOR**;
c) cuando el valor de las multas supera el monto de la garantía de cumplimiento del contrato;
d) por suspensión de los servicios, imputable a **EL PROVEEDOR**, por más de sesenta días calendario, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
e) por fraude o colusión debidamente comprobado de **EL PROVEEDOR** desde la adjudicación hasta la finalización del contrato;
f) por haberse celebrado un contrato contra expresa prohibición de esta ley; y,
g) en los demás casos estipulados en el contrato, de acuerdo con su naturaleza.----------

EL FONDO GANADERO iniciará el procedimiento de rescisión dentro de los quince días calendario siguiente a aquél en que se hubiere agotado el plazo límite de la aplicación de las penas convencionales.-

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, se prestasen los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, sin perjuicio de las responsabilidades de **EL PROVEEDOR**.--

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

1) se iniciará a partir de que a **EL PROVEEDOR** 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 pertinentes;
2) transcurrido el plazo a que se refiere el inciso anterior, se 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, motivada y comunicada por escrito a **EL PROVEEDOR** dentro de los quince días hábiles siguientes a lo señalado en el inciso a) de este artículo.----------

El Fondo Ganadero podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: según las causales establecidas en los artículos 57, 58, 60 de la Ley Nº 2051/03 de "Contrataciones Públicas" y las Condiciones Generales del Contrato.----------

DECIMA TERCERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. (Inc. l del Art. 37 de la Ley N° 2.051/03)

• El mecanismo formal de resoluciones de conflictos será de común acuerdo entre las partes.----------
• Si los mismos no pueden ser solucionados de común acuerdo entre las partes, estas serán dirimidas en la jurisdicción ordinaria de los Tribunales y Juzgados de la Capital de la República del Paraguay, sin perjuicio del ejercicio de la opción del proceso de avenimiento.----------

DECIMA CUARTA: 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

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

María Casco Lichi
Gerente
Gestión Institucional

PICSUFAN S.A.
Martín Maciel
Presidente
Fondo Ganadero

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. (Dirección Nacional de Contrataciones Públicas), debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.----------

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.----------

Sr. HECTOR RAUL SQUEF SABA
Representante Legal
RICSOFAN S.A.

Sr. MARTÍN MACIEL
Presidente
FONDO GANADERO

VERIFICADO
Asesoría Jurídica

Lic. MARÍA CASCO LICHI
Gerente Gestión Institucional
FONDO GANADERO