CONTRATO Nº 46/2013

Entre la Facultad Politècnica, domiciliada en Campus de San Lorenzo, República del Paraguay, representada para este acto por el Sr. Ms Abel Bernal Castillo, con Cédula de Identidad N° 457.007, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES, domiciliada en Rca. Argentina Nº 3032, de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el/la Señor/a Ana Elizabet Fernandez, con C.I. 2.905.077, Representante Legal de EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES,denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE "***Servicios Gastronomicos para eventos***", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
"SERVICIOS GASTRONOMICOS PARA 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) [Agregar aquí cualquier otro(s) documento(s)]

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.

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2013	*1*	*013*	*00*	*00*	*280*	*30*	*1*	*0*	*50.000.000.-*
2013	*2*	*013*	*00*	*00*	*280*	*30*	*1*	*0*	*70.000.000.-*

1. Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el Código Nº ***251.477.***
2. El presente Contrato es de carácter Plurianual, para el Ejercicio Fiscal 2013 el monto es de G. 120.000.000 y al Ejercicio Fiscal 2014 el monto es de G. 280.000.000.-, de acuerdo al Presupuesto aprobado para la Facultad Politécnica, conforme al Plan Financiero Institucional y sujeto a la aprobación de las Partidas Presupuestarias correspondiente al Ejercicio Fiscal 2014.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN
El presente Contrato es el resultado del procedimiento de **Licitación por Concurso de Ofertas N° 10/13**, convocado por la Facultad Politécnica, según **Resolución Nº 644/2013** La adjudicación fue realizada por Resolución N°837/2013

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

VER ANEXO I

Monto mínimo: Guaraníes Doscientos millones	**200.000.000 Gs.**
Monto máximo: Guaraníes Cuatrocientos millones	**400.000.000 Gs.**

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION FACULTAD POLITECNICA Sub-Unidad de Contrataciones 1979

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

6. *VIGENCIA DEL CONTRATO*

6.1. El plazo de vigencia de este Contrato es desde la firma del mismo hasta 12 meses.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.
Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, (Según orden de servicio por evento) en la siguiente dirección: ***Campus San Lorenzo – Decanato de la Facultad Politécnica en la División de la U.O.C – Área de Adquisiciones.***

Encargada del Área de Adquisiciones: Téc. Delia Raquel Abreu
Horario de Atención: Lunes a Viernes de 08:00 hs. a 16:00 hs

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo de: Téc. Delia Raquel Abreu, ***Encargada del Área de Adquisiciones.***

9.- CONDICIONES DE PAGOS

Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:

Forma de pago: Crédito, dentro de los 30 días hábiles una vez realizada la obligación de la Factura, estará sujeto a la disponibilidad del Plan Financiero Institucional, una vez que se cumplan los siguientes requisitos:

1. Emisión del Código de Contratación por parte de la DNCP
2. Emisión de la Orden de Servicio.
3. Recepción definitiva de bienes en el plazo previsto en el plan de entrega.
4. La moneda de pago será en todos los casos y sin excepción alguna en guaraníes, a los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley Nº 3439/2007 "Que modifica la Ley 2051/03 De Contrataciones Publicas
5. De cada pago la Contratante realizará una retención del 0.4 % (cero coma cuatro por ciento) en concepto de Contribución sobre contratos suscriptos según Art.41 de la Ley 3439/07 que modifica el Art. de la Ley 2051/03.
6. Deberá acompañar el cumplimiento a las leyes laborales, previsionales, tributarias o ambientales. (Decreto No. 8334, Art. 152)

10- REAJUSTES DE PRECIOS

El precio del contrato estará sujeto a reajustes.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

El precio total del contrato estará sujeto a reajustes, cuyo precio estará redeterminado por la siguiente fórmula.

PR= PB X FR

Donde.
PR= Precio redeterminado del contrato
PB= Precio básico del contrato
FR= Factor de redeterminación
La metodología de ajuste será aplicado solo a solicitud del contratista y cuando la variación del factor de redeterminación (FR) sea de un incremento igual o mayor al 10% (diez por ciento) en relación al precio Básico (PB)
Asimismo, para determinación del factor de redeterminación, será aplicada la siguiente ecuación:
FR= [(0.60 x TC1 / TC0) + (0.40 x IPC1/IPC0)]
Donde:
FR= Factor de redeterminación
TC1= Tipo de cambio promedio de los treinta días previos a la solicitud de ajuste. Se utilizará la cotización de referencia publicada por el Banco Central del Paraguay.
TC0= Tipo de cambio del día de suscripción del contrato. Se utilizará la cotización de referencia publicada por el Banco Central del Paraguay.
IPC1= Índice del precio al consumidor acumulado del mes anterior a la solicitud del reajuste.
IPC0= Índice del precio al consumidor correspondiente al mes de la firma del contrato.

11. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA 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.- No se otorgaran anticipos.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION * FACULTAD POLITÉCNICA * 1979 * Sub-Unidad de Contrataciones

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

12. MULTAS.
El valor de las multas será: 1 % por cada día de atraso en la entrega de los bienes hasta alcanzar el monto total de la garantía de cumplimiento de contrato. En caso de que el valor de las multas supere la garantía se rescindirá administrativamente el contrato.

13. 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).

14. 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.

15. 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 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de San Lorenzo, a los 04 dias del mes de Octubre de 2013.

Firmado por _____ (en nombre del Contratante)
Ms Abel Bernal Castillo
Decano

Firmado por _____ (en nombre del Contratista)
Sra. Ana Elizabet Fernandez
EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

FACULTAD POLITÉCNICA

ANEXO I

Item	Descripción - Especificaciones Técnicas		PRESENTACION	Cant.	Precio Unitario con I.V.A. Incluido	Precio Total (Precio unitario por Cantidad)
1	Manteles	para tablones largos blancos	unidad	1	15.000	15.000
2	Manteles	blancos para mesas redondas de 8 personas	unidad	1	15.000	15.000
3	Cubre - Manteles	para tablones largos blancos	unidad	1	10.000	10.000
4	Cubres - Manteles	blancos para mesas redondas de 8 personas	unidad	1	10.000	10.000
5	Alquiler	de Sillas de plástico	unidad	1	2.500	2.500
6	Alquiler	de Sillas para eventos de metal niquelado con forro	unidad	1	5.000	5.000
7	Alquiler	de tablones largos de madera	unidad	1	15.000	15.000
8	Alquiler	de mesas redondas para 8 personas	unidad	1	10.000	10.000
9	Alquiler	de toldos de 3 mts x 3 mts	unidad	1	75.000	75.000
10	Alquileres de toldos de 5 mts x 3 mts		unidad	1	90.000	90.000
11	Platos	de porcelana para menú de entrada	unidad	1	1.000	1.000
12	Platos	de porcelana para menú de fondo	unidad	1	1.000	1.000
13	Tenedores	para menú de fondo	unidad	1	1.000	1.000
14	Cuchillo	para menú de fondo	unidad	1	1.000	1.000
15	Cuchara	para servicio de comidas frías o buffet	unidad	1	1.000	1.000
16	Servilletas de papel	desechables x 100	Paquetes	1	5.000	5.000
17	Vasos	altos de vidrio	unidad	1	2.000	2.000
18	Bandejas	para servicio de mozos	unidad	1	5.000	5.000
19	Copas	de vidrios para vino	unidad	1	2.000	2.000
20	Champañeras	de metal	unidad	1	5.000	5.000
21	Vasos	de Plásticos desechables x 100	paquetes	1	15.000	15.000
22	Hielera	de metal o plástico	unidad	1	1.000	1.000
23	Tachos	grandes para bebidas de metal o plásticos	unidad	1	10.000	10.000
24	Servicio	de mozo profesional profesional	unidad	1	150.000	150.000
25	Servicios de músicos	Servicios de músicos, incluye equipo de audio y sonido.	unidad	1	125.000	125.000
26	Bocaditos Salados Surtidos	Sándwichitos de verduras, Croquetitas de pollo y carne, Patitas de pollo, Milanesitas de carne o pollo, Bolitas de queso, Empanaditas de carne, pollo, chilena al horno. Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados	Bandejas por 30 unidades	1	45.000	45.000
27	Bocaditos típicos	Payagua mascada, mbeyu, pastel mandio.	Bandejas por 30 unidades	1	45.000	45.000

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA Sub-Unidad de EMPRENDIMIENTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

FACULTAD POLITÉCNICA

ANEXO I

Item	Descripción - Especificaciones Técnicas		PRESENTACION	Cant.	Precio Unitario con I.V.A. Incluido	Precio Total (Precio unitario por Cantidad)
28	Bocaditos Dulces Surtidos	Alfajorcito con cobertura de chocolate, Tarta de banana, chocolate, naranja, Arrolladitos con relleno, Bomboncito de chocolate y coco, Pastafrolita, Alfajorcito, Tarteletitas de nuez y almendra, Torta Marmolada, Media lunitas. Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados	Bandejas por 30 unidades	1	45.000	45.000
29	Carnes asadas	(Costilla, rabadilla, Tapa cuadril, Vacío, Cerdo, pollo)	Porción	1	40.000	40.000
30	Chorizos	parrilleros, Chorizos de Viena	Unidad	1	5.000	5.000
31	Ensaladas Variadas	Mixta, rusa, alemana, arroz, poroto, etc, Todas las ensaladas deben ser entregadas entre 4 a 5 grados centígrados	porción	1	7.000	7.000
32	Mandioca Hervida	Mandioca Hervida	porción	1	1.000	1.000
33	Sopa paraguaya Ingredientes Típicos	Sopa paraguaya Ingredientes Típicos	porción	1	5.000	5.000
34	Chipa guazú Ingredientes Tipicos	Chipa guazú Ingredientes Típicos	porción	1	5.000	5.000
35	Agua mineral	sin gas de 500 ml	botella	1	3.000	3.000
36	Agua mineral	con gas de 500 ml	botella	1	3.000	3.000
37	Agua mineral	sin gas de 1 lt.	botella	1	4.000	4.000
38	Gaseosas Normal	botella de 2 litros	botella	1	10.000	10.000
39	Gaseosa personal	botella de 500 ml	botella	1	5.000	5.000
40	Bebidas	varias de 750 cc	botella	1	5.000	5.000
41	Bebidas	varias de 1 litro	botella	1	5.000	5.000
42	Jugos de Frutas naturales	de estación de frutas frescas, espeso y azucarado	litro	1	20.000	20.000
43	Helado	porción de 200 grs.	pote	1	10.000	10.000
44	Café negro	Caliente de 1 lts	Termos	1	15.000	15.000
45	Cocido negro	Caliente de 1lts	Termos	1	15.000	15.000
46	Chipitas	Chipitas Crocantes.	Kilos	1	35.000	35.000
47	Galletitas Variadas.	Galletitas Variadas.	Kilos	1	15.000	15.000
48	Hielo	en bolsa de 20 kilos	bolsa	1	35.000	35.000
49	Hielo	Grande en barra	barra	1	25.000	25.000
50	Provisión de Azúcar	Provisión de Azúcar	Kilos	1	10.000	10.000
51	Provisión de yerba	Provisión de yerba	kilos	1	10.000	10.000
		TOTALES			**995.500**	**995.500**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA Secretaría de Coordinación

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES