CONTRATO Nº 09/2022

Entre la Facultad Politécnica, domiciliada en Campus de San Lorenzo, República del Paraguay, representada para este acto por la Prof. Ing. Silvia Teresa Leiva León, con Cédula de Identidad N° 1.758.794, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la empresa PARANA COMERCIAL de Guillermina Rodríguez de López con RUC 808867-5, domiciliada en Avda. Mcal. López _ Bo. San Antonio, de la Ciudad de Ayolas, República del Paraguay, representada para este acto por la Sra. Guillermina Rodríguez de López con C.I: 808.867, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE "Adquisición de equipamientos para laboratorios de la carrera de Gestión de la hospitalidad.", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. **OBJETO** DEL CONTRATO

El objeto del contrato es:

Licitación por Concurso de Ofertas Nº 03/2022 Adquisición de equipamientos para laboratorios de la carrera de Gestión de la hospitalidad

2. **DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

1. Contrato;
2. El pliego de bases y condiciones y sus adendas o modificaciones;
3. Los datos cargados en el SICP;
4. La oferta del proveedor:
5. La resolución de adjudicación del contrato emitida por la contratante 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

3. **DOCUMENTOS ADICIONALES DEL CONTRATO**

Los documentos adicionales del contrato son: Las Especificaciones Técnicas y Plan de Entrega.

4. **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 Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N°: 405702

5. **PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN**

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación por Concurso de Ofertas Nº 03/2022 Adquisición de equipamientos para laboratorios de la carrera de Gestión de la hospitalidad, convocado por la Facultad Politécnica de la UNA. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N° 0444/2022.

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

Ítems	Descripción	Unidad de medida	Presentación	Cantidad	Precio Unitario (IVA Incluido)	Marca	Procedencia	Precio Total (IVA Incluido)

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

2	Carro para expendio de comida (carro room service)	Unidad	UNIDAD	2	930.000	Tokyo	China	1.860.000
4	Molino de alimento eléctrico (moledor de café profesional)	Unidad	UNIDAD	1	5.700.000	Tokyo	China	5.700.000
6	Horno de uso comercial (horno eléctrico profesional)	Unidad	UNIDAD	1	89.990.000	Rational	Alemania	89.990.000
7	Cocina a gas	Unidad	UNIDAD	4	10.120.000	Venancio	Brasil	40.480.000
12	Batidora domestica eléctrica (batidora planetaria de 4.8l)	Unidad	UNIDAD	2	3.700.000	Kitchenaid	EEUU	7.400.000
21	Balanza electrónica digital (balanza digital de 5k)	Unidad	UNIDAD	1	150.000	Consumer	China	150.000
	TOTAL							**145.580.000**

El monto total del presente contrato asciende a la suma de: Ciento cuarenta y cinco millones quinientos ochenta mil.

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 estas bases y condiciones.

7. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del presente contrato será:

A partir de su suscripción hasta el cumplimiento total de las obligaciones.

8. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES

Los bienes y/o servicios deberán ser entregados y/o prestados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del pliego de bases.

9. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración de éste contrato estará a cargo de la División de Control de Contratos.

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

10. FORMAS Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Contractuales del presente pliego de bases y condiciones, la cual se presentará a más tardar dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a la firma del contrato.

11. CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN DE DECLARACIÓN JURADA

El adjudicado deberá en el plazo de quince (15) días calendario desde la firma del presente contrato, presentar ante el administrador de contrato, la constancia o constancias de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, de todos los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19.
En el mismo plazo indicado en el párrafo anterior, se deberá remitir a la convocante la actualización de la mencionada declaración jurada, una vez finalizada la ejecución del presente contrato.

12. MULTAS

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con lo establecido en las Condiciones Contractuales del presente pliego. 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° 2.051/2003 "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° 2051/2003 "De Contrataciones Públicas", modificado por Ley N° 6716/2021.

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° 2051/2003 y en las condiciones contractuales del presente pliego de bases y condiciones.

14. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución del contrato se dirimirá conforme a las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las condiciones contractuales.

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 afectada por la nulidad, quedará automáticamente sin efecto de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la DNCP, debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

16. FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:
1. Documentos Genéricos:
1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:
Estará sujeto al cumplimiento de los siguientes requisitos:
• Emisión del Código de Contratación por parte de la DNCP.
• Emisión de la Orden de compra.
• Recepción de los bienes en tiempo y forma conforme al plan de entrega, acompañado de la nota de conformidad del buen funcionamiento elaborado por el responsable solicitante.
• Deberá acompañar el cumplimiento a las leyes laborales, previsionales, tributarias o ambientales y los formularios (FIP y FIS).

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE)

17. REAJUSTE

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: El precio adjudicado estará sujeto a reajustes, siempre y cuando el IPC, publicado por el BCP, haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) con relación al vigente a la fecha d apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula: A = P x I.I.B.C.P. A= Precio ajustado de los bienes y/o servicios conexos facturados P= Precio facturado de los bienes y/o servicios conexos ofertados. El reajuste solo será aplicado a solicitud del proveedor, que deberá ser presentado por escrito a la Coordinación de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la DNCP, y se dará curso si a convocante cuenta con suficiente disponibilidad presupuestaria, y verifica que se hallan dadas las condiciones para otorgarse el anticipo. La solicitud debe realizarse dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente, será aplicado sobre el saldo contractual no ejecutado o sobre los servicios pendientes a ser realizados, posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones No se reconocerá reajuste de precios si el servicio se encuentra atrasado respecto al plan de entregas aprobado.

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 09 días del mes de mayo de 2022.

Firmado por _____ (en nombre del Contratante)
Prof. Ing. Silvia Teresa Leiva León
Decana

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

Firmado por _____ (en nombre del Contratista)
Sra. Guillermina Rodríguez de López

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Ítems	Código de catálogo	Descripción del bien y/o servicio	Especificaciones Técnicas	Presentación	Unidad de medida	Cantidad
2	24101507-002	Carro para expendio de comida (Carro room service)	Carro room service para servicio de restaurante. Carro de servicio de 3 niveles Material: acero inoxidable Medidas: entre 85 y 97cm de altura. Asas redondeadas ergonómicas. Parachoques redondeados. Con capacidad para dos bandejas estándar en el estante superior. Garantía mínima de 6 (seis) meses.	Unidad	Unidad	2
4	48101605-001	Molino de alimento eléctrico (Moledor de café profesional)	Molino de café automático profesional Dosificador de café espresso . Voltaje: 110V Potencia minima: 450W . Frecuencia 50/60Hz . Capacidad de café en granos: entre 1000 a 1500 gr. Material: Poliamida con acabados en acero inoxidable, fundición de aluminio, ABS. Peso: entre 10 a 20 Kg Garantía mínima de 1 (un) año.	Unidad	Unidad	1
6	48101517-001	Horno de uso comercial (Horno eléctrico profesional)	CENTRAL DE COCCION (Horno inteligente) Tecnologia Self CoockingCenter. Capacidad 6 bandejas GN 1/1 Fluidización dinámica del aire para un máximo rendimiento, bandeja por bandeja. Capacidad. 6 x 1/1 GN. Puerta del aparato de acristalamiento triple con retroventilación, dos cristales interiores orientables (para una limpieza sencilla) y revestimiento especial termorreflectante • Iluminación LED de la cámara de cocción • Señal óptica de introducción de bandeja • Sonda termica con 6 puntos de medición en el alimento, corrección automática en caso de inexactitud al pinchar y posicionador para sonda t@rmica • Gestión de clima - medición, ajuste y regulación de la humedad con exactitud	Unidad	Unidad	1

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

			porcentual. Regulación y consulta de la humedad efectiva dentro de la cámara de cocción en el panel de mando • Memoria para almacenar hasta 1200 programas de cocción con un máximo de 12 pasos por programa • Humidificación variable de 3 niveles desde 86°F–500°F (30°C–260°C) . • Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, clima, etc.) • Bastidores colgantes extraíbles, orientables (distancia entre guías: 2 5/8" / 68 mm) • Material interior y exterior: acero inoxidable 304 (DIN 1.4301) • Ducha con manguera retráctil • Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW • Demanda de energía en función de la necesidad (visualización del consumo de energía despu@s de cada proceso de cocción) • Bandeja longitudinal para accesorios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 (12"x20") • 5 niveles programables de fermentación • Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora • Señal de la iluminación LED al finalizar la fase de precalentamiento y al terminar el proceso. • Instalacion y montaje de equipo. (Con kit de instalación). Garantía mínima de 1 (un) año.			

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

7	52141504-006	Cocina a Gas	Cocina a gas, 4 fuegos Exterior fabricado en acero inoxidable • Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción. • Encimera fabricada en 1 mm de espesor compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar. • Quemadores de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapas de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores. • Combinación de quemadores intercambiable entre si en función de las preferencias del usuario. • Parillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones mínimas 390 x 293 mm. • Remates de chimenea y bateas fabricadas en acero inoxidable • Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores. • Cubetas recoge-grasas individuales, de dimensiones minimas 200 x 200 x 55 mm. Independientes por cada quemador, esmaltadas y lavables en lavavajillas. Capacidad: 1 litro por cubeta • Mandos ergonómicos de poliamida+ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo. • Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional). • Patas regulables en altura • Con instalación de tubería de corriente de gas según necesidad del equipo. Garantía mínima de 1 (un) año.	Unidad	Unidad	4

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

12	52141520-001	Batidora domestica eléctrica (Batidora Planetaria de 4,8 L)	Motor de 19 HP como mínimo con 10 velocidades, con arranque soft start cabezal inclinable. • Potencia mínima: 300 W. • Capacidad: 4.8 litros como mínimo. • 10 velocidades como mínimo. • Movimiento planetario. • Cabezal elevable. • Incluye accesorios: escudo vertedor, batidor plano, batidor globo y gancho amasador. Garantía mínima de 6 (seis) meses.	Unidad	Unidad	2
21	48101611-001	Balanza electrónica digital (Balanza digital de 5K)	Rango de peso máximo entre 3 a 5 kg. Con función de tara/peso. Precisión en la medición del peso con sensibilidad de 1 g. Pantalla led. Funciona a pilas o baterías. Garantía mínima de 6 (seis) meses.	Unidad	Unidad	1

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

PLAN DE ENTREGA

Ítem	Descripción del bien y/o servicio	Unidad de medida	Cantidad	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
2	Carro para expendio de comida (Carro room service)	Unidad	2	Bloque F - Planta Baja en coordinación con la División de Patrimonio.	A más tardar dentro de los 15 días calendarios a partir de la recepción del proveedor de la orden de compra.
4	Molino de alimento eléctrico (Moledor de café profesional)	Unidad	1	Bloque F - Planta Baja en coordinación con la División de Patrimonio.	A más tardar dentro de los 15 días calendarios a partir de la recepción del proveedor de la orden de compra.
6	Horno de uso comercial (Horno eléctrico profesional)	Unidad	1	Bloque F - Planta Baja en coordinación con la División de Patrimonio.	A más tardar dentro de los 15 días calendarios a partir de la recepción del proveedor de la orden de compra.
7	Cocina a Gas	Unidad	4	Bloque F - Planta Baja en coordinación con la División de Patrimonio.	A más tardar dentro de los 15 días calendarios a partir de la recepción del proveedor de la orden de compra.
12	Batidora domestica eléctrica (Batidora Planetaria de 4,8 L)	Unidad	2	Bloque F - Planta Baja en coordinación con la División de Patrimonio.	A más tardar dentro de los 15 dias calendarios a partir de la recepción del proveedor de la orden de compra.
21	Balanza electrónica digital (Balanza digital de 5K)	Unidad	1	Bloque F - Planta Baja en coordinación con la División de Patrimonio.	A más tardar dentro de los 15 días calendarios a partir de la recepción del proveedor de la orden de compra.

Parana Comercial de
Guillermina Rodriguez
RUC: 808.867-5

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION FACULTAD POLITECNICA 1979 CONSTRUYENDO EL FUTURO