**Modelo de Contrato**

**CONTRATO ABIERTO N° /2017.-**

Entre la Facultad de Filosofía de la Universidad Nacional de -Asunción, domiciliada en las calles Comandante Gamarra y Gobernador Irala, Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el Sr. Decano Prof. Dr. Ricardo Luis Vicente Pavetti Pellegrini, con Cédula de Identidad N° 325.746, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, domiciliada en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, República del Paraguay, representada para este acto por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, con Cédula de Identidad N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, denominada en adelante el CONTRATISTA, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE SERVICIOS DE IMPRESIONES", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

**1. OBJETO**.

El presente contrato tiene por objeto establecer los derechos y las obligaciones que asumen LA CONTRATANTE y EL CONTRATISTA, las partes entre sí, con relación a la provisión de Servicios de Catering, conforme al llamado – Procedimiento de Contratación Directa por Contrato Abierto – Plurianual del PAC ID. Nº 326.134, para el Ejercicio Fiscal 2.017 y 2.018.-

**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. La Carta Invitación y sus Adendas o modificaciones;
    3. Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
    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, siempre que no contradigan las disposiciones de la Carta de Invitación, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

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

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado de la presente contratación directa se encuentra expresamente previstos en el Rubro 280 “OTROS SERVICIOS EN GENERAL” – Recursos del Tesoro – FF 10 y Recursos Propios FF30, del Tipo 2, del Presupuesto General de la Nación, aprobados para el Ejercicio Fiscal 2017. La validez del contrato, así como los pagos correspondientes al Ejercicio Fiscal 2018, estarán sujetos a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y a la asignación del Plan Financiero Institucional en el Presupuesto General de la Nación del Ejercicio Fiscal 2018, de conformidad a lo establecido en el Art. 14 “Disponibilidad Presupuestaria”, de la Ley N° 2051/2003 de Contrataciones Públicas.

**4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN**

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Contratación Directa por Contrato Abierto Plurianual N° \_\_\_\_\_/2017, convocado por la Facultad de Filosofía de la Universidad Nacional de Asunción. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°\_\_\_\_\_\_\_ /2017.-

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SERVICIOS DE CATERING** | | | | | | |
| **Ítems** | **Códigos del Catálogo** | **Descripción de los Servicios Solicitados** | **Unidad de Medida** | **Cantidad** | **Presentación** | **Precios Unitarios IVA Incluido** |
| **BOCADITOS SALADOS SURTIDOS** | | |  |  |  |  |
| 1 | 90101603-003 | **Provisión de Bocaditos Salados Surtidos, Bocaditos tradicionales. Presentación en bandeja de 100 (cien) Unidades** -Sandwichitos de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito con salsa golf, aceituna con queso crema, morrones con queso, remolacha con queso crema, zanahoria con queso crema. -Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo. -Tartaletas: queso, 4 queso, pollo, jamón y queso, verduras. -Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. -Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. -Milanesitas: carne, pollo. -Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso. -Bombas de queso. -Coxinha: pollo, pollo con catupiri, carne con catupiri. -Esfiha: carne, pollo, verdura, queso, jamón y queso, calabresa. -Pizcitas, fugacitas, canapés, chipa guazú. -Arrolladitos o chaparritas: jamón y queso, de pizza (napolitano) salchicha. -Croissant: jamón y queso, palmito. Bocaditos típicos paraguayos: -Bolitas de chipa avatí. -Chipitas de almidón. -Chipitas 4 queso. -Chipitas rellenas de jamón y queso. -Empanaditas de mandioca. -Sopitas. Incluido el servicio de Entrega. | **Unidad** | **1** | **Evento** |  |
| **BOCADITOS DULCES SURTIDOS** | | |  |  |  |  |
| 2 | 90101603-004 | **Provisión de Bocaditos Dulces Surtidos Variedades. Presentación en bandeja de 100 (cien) Unidades.** -Alfajorcitos: maicena, frutas secas, racheados con chocolate. -Pasta floritas: dulce de guayaba, de leche, membrillo. -Palmeritas. -Magdalenitas. -Pionono: relleno con dulce de leche, guayaba. -Trufas de coco, chocolate. -Brownies de chocolate. -Masita bombón: chocolate negro y blanco. -Bombitas de crema. -Pepitas, ojos de suegra. -Tartaletitas: frutas, frutas abrillantadas, redonditos de chocolate y nuez, lemon pie, cheesecake. -Coquitos amarillos dulces. -Bocaditos crocantes para café (galletitas, tortitas). -Bombas de chocolate, crema. - Merenguitos de chantilly. -Cañoncito hojaldrado: chocolate, dulce de leche, guayaba. -Suspiritos, profiteroles, vigilantes pañuelitos con manjar, milhojas. Incluido el Servicio de Entrega | Unidad | 1 | Evento |  |
| **SERVICIOS DE CAFETERÍA** | | |  |  |  |  |
| 3 | 90101603-018 | Provisión de Cocido Negro x Litros (Presentación en Termos de 1 litro) Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4hrs. Incluye la provisión de vasos descartables. | Litros | 1 | Evento |  |
| 4 | 90101603-019 | Provisión de Cocido con Leche x Litros (Presentación en Termos de 1 litro) Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4hrs. Incluye la provisión de vasos descartables. | Litros | 1 | Evento |  |
| 5 | 90101603-022 | Provisión de Café Negro x Litros (Presentación en Termos de 1 litro) Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4hrs. Incluye la provisión de vasos descartables. | Litros | 1 | Evento |  |
| 6 | 90101603-023 | Provisión de Café con Leche x Litros (Presentación en Termos de 1 litro) Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4hrs. Incluye la provisión de vasos descartables. | Litros | 1 | Evento |  |
| **SERVICIOS PARA EVENTOS INSTITUCIONALES** | | |  |  |  |  |
| 7 | 90101603-007 | Provisión de Tortas (x kilo) Tortas decoradas, rellenas, para eventos. Incluye la provisión de utensilios descartables (platito, tenedor, servilletas) | Kilogramos | 1 | Evento |  |
| 8 | 90101603-999 | Provisión de Almuerzos Platos x Persona | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.1 | Fideo Moñito con estofado de carne | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.2 | Pollo Grille con Puré | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.3 | Estofado de Pollo con Arroz Blanco | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.4 | Muslo de Pollo al Horno con Arroz Blanco quesú | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.5 | Strogonof de Pollo con fideo a la crema | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.6 | Strogonof de carne con fideo al pesto | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.7 | Lasagna de Carne con ensalada mixta | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.8 | Vorí Vorí de Pollo | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.9 | Asado a la Olla con Puré de Choclo | Unidad | 1 | Evento |  |
|  | 8.10 | Pechuga Rellena con ensalada verde | Unidad | 1 | Evento |  |
| 9 | 90101603-001 | **Provisión de Comida Caliente Platos x Persona OPCION 1** SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS – POR UNIDAD. Servicio: Carne a la parrilla (costilla, vacío/según elección pollo). Deberá incluir plato de entrada, variedad de chorizos, sopa paraguaya. Guarnición a elección: 1) Especial (arroz o panaché/sofrito de verduras o jardinera) 2) Variedad de ensaladas (presentar hasta 4 tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde). - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir (bandejas desechables o acero inoxidable). Acompañar con pinzas, tenedores y cucharas para servir. - En el caso de las ensaladas deberá presentar en bandejas envueltas en papel film. Ensaladas (hasta 4 variedades según elección: papa, arroz, rusa, poroto, verde). Servicio Platos por 600gr | Unidad | 1 | Evento |  |
| 10 | 90101603-001 | **Provisión de Comida Caliente Platos x Persona OPCION 2** SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS – POR UNIDAD. Servicio - Festival de Pastas: según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. 1) Ravioles (elección: verdura, pollo, carne) 2) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) 3) Ñoquis con salsa roja 4) Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso) 5) Fideo Espagueti (solo o al pesto). Deberá incluir plato de entrada, choricitos al vino o albondiguitas en salsa, según elección acompañar con sopa paraguaya. - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. Servicio Platos por 600gr | Unidad | 1 | Evento |  |
| 11 | 90101603-026 | Provisión de Ensaladas Variadas hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde. Deberá presentar en bandejas envueltas en papel film | Unidad | 1 | Evento |  |
| 12 | 90101603-037 | Provisión de Sopa Paraguaya por bandeja grande. La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y calentador; acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 13 | 90101603-037 | Provisión de Chipa Guazú por bandeja grande. La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y calentador; acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 14 | 90151802-019 | Servicio de mozo para eventos, jornada estimada de 8 horas por evento. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 15 | 90151802-006 | Alquiler de sillas plásticas con apoya brazos por unidad, incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento | Unidad | 1 | Evento |  |
| 16 | 90151802-010 | Cuchillo, tenedor, cuchara, cuchara sopera, plato, vaso, bandeja, taza, jarra. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 17 | 90151802-021 | Alquiler de mesa redonda para 8 personas como mínimo con manteles y cubre manteles. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 18 | 90151802-021 | Alquiler de mesa larga (Tablón) con manteles y cubre manteles. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 19 | 90151802-004 | Provisión de servilletas de papel. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento. Presentación en Paquetes de 50 Unidades | Unidad | 1 | Evento |  |
| 20 | 90151802-004 | Alquiler de faldón – pollerón. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 21 | 90151802-004 | Alquiler de mantel. Variedad: redondo, rectangular, cuadrado. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 22 | 90151802-053 | Alquiler de calentadores para Buffet. Variedad: Shaffing y redondo de acero inoxidable. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento. | Unidad | 1 | Evento |  |
| 23 | 90151802-023 | Provisión de tacho como mínimo de 100 litros | Unidad | 1 | Evento |  |
| 24 | 90151802-011 | Provisión de vasos de vidrio | Unidad | 1 | Evento |  |
| 25 | 90151802-011 | Provisión de Vasos Desechables Paquete de 100 Unid. De 100 c.c. como mínimo | Unidad | 1 | Evento |  |
|  |  |  |  | **PRECIO TOTAL** | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **\*Monto máximo** | **Gs. 68.339.100.-** |
| **\*Monto mínimo** | **Gs. 34.169.550.-** |

Total: *[sumatoria de columna de montos mínimos y sumatoria de columna de montos máximos]*

El monto máximo del presente contrato asciende a la suma de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y el monto mínimo a la suma de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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).

**6. VIGENCIA DEL CONTRATO**

La vigencia del contrato u orden de compra/servicio será hasta el CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES.

**7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.**

**Será de 2 (dos) días calendario** contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio.

Los Servicios deben ser entregados en la Facultad de Filosofía UNA - Casa Central, sito en las calles Comandante Gamarra y Gobernador Irala – Barrio Itapytapunta – Sajonia. En eventuales casos la convocante se reserva el derecho de solicitar la entrega de los servicios autorizados en otras sedes o locales establecidos para el desarrollo de eventos, en todos los casos el /la administrador de contrato designado por la contratante, comunicará con la debida antelación y los sitios de eventos serán establecidos en las correspondientes ordenes de servicio autorizantes.

**8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.**

La administración del contrato estará a cargo de la: **DIRECCION ADMINISTRATIVA** de la Institución.-

**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.-**

**10. MULTAS.**

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”, caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.

**11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.**

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, 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 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay a los \_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del año dos mil diecisiete.-**

|  |  |
| --- | --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **CONSTRATISTA** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Prof. Dr. Ricardo Luis Vicente Pavetti Pellegrini**  **DECANO**  **Facultad de Filosofía U.N.A.** |