

Asunción, 30 de Julio de 2024

DICTAMEN U.O.C. N° 12/2024

POR EL CUAL SE DETALLA LA METODOLOGÍA UTILIZADA PARA LA OBTENCIÓN DE LOS PRECIOS DE REFERENCIA (ART. 2 DE LA RESOLUCIÓN DNCP N° 454/2024) "POR LA CUAL SE REGULA LA DETERMINACIÓN DE PRECIOS REFERENCIALES Y SU PUBLICIDAD EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACION EN EL MARCO DE LA LEY N° 7021/2022".

La Unidad Operativa de Contrataciones del CONACYT, en estricto cumplimiento de lo establecido en el Art. 42 de la Ley N° 7021/2022 "De Suministros y Contrataciones Públicas", y la Resolución DNCP N° 454/2024, emite el presente Dictamen sobre la metodología utilizada para la obtención de los Precios de Referencia, en atención a lo establecido en el Art. 2 de la Resolución DNCP N° 454/2024, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de Razonabilidad.

En esta oportunidad, para la elaboración de los Precios referenciales del llamado para la **"Contratación de servicios de catering para el Organismo Nacional de Acreditación"** se ha remitido solicitudes de presupuesto a varias empresas del rubro, de las cuales dos han dado respuesta positiva, las empresas: Catering y Eventos by Tartas y Cía. y 7Panes Resto & Catering

Los precios referenciales obtenidos fueron conformados por el precio promedio de los presupuestos mencionados y de adjudicaciones de otras Convocantes, según se puede observar en el Formulario de Análisis de Precio de Referencia adjunto.

A todo lo expuesto, esta Unidad Operativa expresa que se ha utilizado los precios obtenidos de los potenciales oferentes, y adjudicaciones de otras Convocantes, atendiendo a lo establecido en la Resolución DNCP N° 454/2024

Salvo mejor parecer.-

Atentamente,



Lic. Alberto Torrez
Jefe de la UOC
CONACYT



CONSEJO NACIONAL DE
CIENCIA Y
TECNOLOGÍA
PARAGUAY

PARAGUAY
TEMBIKUAA HA
TEMBIPURUPYAHU REHEGUA
TETÁ REMOIRU' ATY

"Impulsando el interés y desarrollo de la ciencia, tecnología, innovación y calidad en Paraguay"

FORMULARIO DE ANÁLISIS DE PRECIO DE REFERENCIA

De conformidad con la Resolución DNCP N° 454/2024, se procede a realizar la confección del Precio de Referencia a ser aplicado al procedimiento de contratación individualizado como "Contratación de servicios de catering para el Organismo Nacional de Acreditación" - ID N° 446724.

PARÁMETRO UTILIZADO

A los efectos de la confección del precio, se utiliza el parámetro previsto en el Numeral 2 del Anexo de la Resolución DNCP N° 454/2024:

N° Orden	N° Ítem	Código de Catálogo	Descripción	Unidad de Medida	Presupuesto de Oferente (1)	Presupuesto de Oferente (2)	Presupuesto (3)	PRECIO REFERENCIAL del llamado, considerando uno de estos factores: precio promedio.
1	1	90101603-001	Buffet I caliente, por persona.	Unidad	45.000	45.000	33.000	41.000
2	2	90101603-001	Buffet II caliente, por persona	Unidad	55.000	55.000	33.000	47.667
3	3	90151802-019	Servicio de Mozo * Contratación de Personal para el servicio de alimentos y bebidas,organizar su lugar de trabajo, acondicionar los recursos materiales, recibir, asistir y atender al comensal, desde su ingreso hasta la salida del establecimiento, por 4 horas de servicio.	Unidad	220.000	220.000	270.000	236.667
4	4	90101603-011	Postres a elección. Helados, tartas de frutas, arroz con leche, mousse de chocolate o fruta, ensalada de frutas, tiramisú, otros, por persona	Unidad	12.000	8.000	15.000	11.667
5	5	90101603-999	Menú económico- Tipo I servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: tartas, terrinas, tortillón de papas, papa a la crema gratinadas, pan de carne u otros) servidos según el tipo con guarnición de arroz o papa o ensalada verde, por persona. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon, aderezos.	Unidad	25.000	25.000	22.000	24.000
6	6	90101603-999	Menú económico- Tipo II servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: Salteado de carne de res o pollo converduras; acompañados segun plato a servir con arroz quesú, arroz frito, arroz a la griega o ensalada de fideos o ensalda verde. OPCION 3: Variedad de pastas, lasaña, ñoquis, caneloes, ravioles, por persona. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon. Aderezos	Unidad	28.000	25.000	22.000	25.000
7	7	90101603-999	Menú Económico: Servicio: Sándwich de peceto, Sándwich de carne de pollo al limón, sándwich de milanesa de carne de res, sándwich de milanesa de pollo, presentado en envoltorios individuales, por persona * Adicionar aderezos.	Unidad	12.000	15.000	22.000	16.333
8	8	90101603-003	Bocaditos Salados variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas. Presentados en bandejas descartables.	Unidad	2.200	2.500	3.200	2.633
9	9	90101603-004	Bocaditos Dulces provistos en bandejas por kilos, variedades para elección	Kilo	65.000	75.000	48.000	62.667
10	10	50202306-002	Gaseosa Descartable 250ml.	Unidad	4.000	5.000	4.000	4.333
11	11	50202306-002	Gaseosa Descartable 500ml.	Unidad	7.000	9.000	7.000	7.667
12	12	50202306-002	Gaseosa Descartable 1000ml.	Unidad	10.000	12.000	10.000	10.667
13	13	50202306-002	Gaseosa Descartable 2000ml.	Unidad	17.000	19.000	13.000	16.333
14	14	90101603-022	Café Torrado y Molido negro , Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	20.000	20.000	16.000	18.667
15	15	90101603-018	Cocido negro. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	18.000	20.000	13.000	17.000
16	16	90151802-014	Leche caliente Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	15.000	20.000	8.000	14.333
17	17	50161509-002	Azúcar en sobre (unidades).	Unidad	400	300	200	300
18	18	50161509-005	Edulcorante - Sucralosa, en sobre	Unidad	400	200	150	250
19	19	90101603-014	Edulcorante - Stevia, liquido con dosificador de gotas. Contenido neto 20ml.	Unidad	8.000	10.000	21.000	13.000
20	20	90151802-014	Leche descremada, envasada en tetra pack.	Unidad	8.800	9.000	5.000	7.600
21	21	90101603-028	Chipita de almidón por kilo dispuestos en bandejas	Kilo	55.000	40.000	41.500	45.500
22	22	90101603-022	Café Soluble en frascos de 100 gramos	Unidad	19.800	45.000	22.690	29.163
23	23	90101603-022	Café Molido torrado sin azúcar de 500 gramos	Unidad	54.000	85.000	56.615	65.205
24	24	90101603-018	Cocido soluble en frasco de 100 gramos	Unidad	28.000	25.000	22.690	25.230
25	25	90101603-018	Cocido en saquitos de 25 unidades	Unidad	12.500	25.000	12.500	16.667
26	26	90101603-025	Agua mineral sin gas de 500 ml	Unidad	3.000	4.000	4.500	3.833
27	27	90151802-011	Vasitos de 200 ml para agua paquete de 100 unidades	Unidad	12.000	25.000	18.000	18.333
28	28	90151802-011	Vasitos de 200 ml de térmico para café caliente de 50 unidades	Unidad	20.000	45.000	18.000	27.667
29	29	90151802-054	Revolvedor de café paquetes	Unidad	8.000	58.500	8.300	24.933
30	30	90151802-004	Mantel	Unidad	30.000	10.000	30.000	23.333
31	31	90151802-004	Servilletas	Unidad	8.000	5.000	2.900	5.300

Ítem N°	FUENTES (Señalar la fuente: ID, Revista, sitio web o nombre de la firma que proveyó el precio referencial)
Precio (1)	Tartas y Cia.
Precio (2)	7 Panes
Precio (3)	ID 406881 / ID 432302 / ID 404154 / ID 328763 / ID 407862/ ID 264600/ ID 438659

Se adjunta al presente, copias de las referencias mencionadas en el cuadro precedente.

OBSERVACIÓN: Los precios puestos en los llamados son referenciales, es decir, al solo efecto de determinar un presupuesto (una presunción de lo que podría costar el bien o servicio), sin embargo, son los competidores (oferentes) quienes finalmente determinan el precio en función a sus propios costos, mercado, competitividad y margen de utilidad, no así la Convocante. Los precios de mercado son dinámicos, por lo tanto, pueden variar constantemente en función a las condiciones económicas, no sólo del país sino también de la región.

Elaborado por: Lic. Carolina Pereira

Verificado por: Lic. Alberto Torres



25 de Mayo 135

Tel. 447-648

e-mail: tartas.catering@gmail.com

Tartas & Cia. tartaspy

Especificaciones Técnicas

Observación: El servicio debe ser entregado en el local del CONACYT, u otro lugar a determinar

Item	Descripción	Unidad	Costo Unitario
1	Buffet I caliente Servicio - Festival de Pastas: Según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. Raviolos (elección: verdura, pollo, carne) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) Ñoquis con salsa roja Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso). * Adicionar panificados. * La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.	Por persona	45.000
2	Buffet II caliente Servicio: Medallones de Lomito en salsa madera, 2) Papa a la crema; 3) Suprema de pollo, 4) salteado de carne 5) salteado de pollo 6) Arroz a la griega 7) Arroz queso, vegetales al vapor, choricitos al vino, albondiguillas en salsa. * Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. * La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.	Por persona	55.000
3	Servicio de Mozo * Contratación de Personal para el servicio de alimentos y bebidas, organizar su lugar de trabajo, acondicionar los recursos materiales, recibir, asistir y atender al comensal, desde su ingreso hasta la salida del establecimiento, por 4 horas de servicio.	Unidad	220.000
4	Postres a elección. Helados, tartas de frutas, arroz con leche, mousse de chocolate o fruta, ensalada de frutas, tiramisú, otros.	Por persona	12.000
5	Menú económico- Tipo I servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: tartas, terrinas, tortillón de papas, papa a la crema gratinadas, pan de carne u otros) servidos según el tipo con guarnición de arroz o papa o ensalada verde. *Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon, aderezos.	Por persona	25.000
6	Menú económico- Tipo II servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: Salteado de carne de res o pollo con verduras; acompañados según plato a servir con arroz quesú, arroz frito, arroz a la griega o ensalada de fideos o ensalada verde. OPCIÓN 3: Variedad de pastas, lasaña, ñoquis, canelones, raviolos. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon. Aderezos	Por persona	28.000
7	Menú Económico: Servicio: Sándwich de peceto, Sándwich de carne de pollo al limón, sándwich de milanesa de carne de res, sándwich de milanesa de pollo, presentado en envoltorios individuales. * Adicionar aderezos.	Por persona	12.000
8	Bocaditos Salados variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas. Presentados en bandejas descartables. - Sándwiches de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito - Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo - Tartaletas: queso, 4 quesos, pollo, jamón y queso, verdura. - Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. - Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. - croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso. - Milanesitas: carne, pollo. - Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso. - Bombas de queso. - Coxinha: pollo, pollo con catupiri, carne con catupiri. - Pizcitas, Fugacitas, canapés. - Sopa paraguay, sopa so'o, chipa guazú. - Arrolladitos: jamón y queso, de pizza (napolitano) salchicha. - Croissant: jamón y queso, palmito. - Fugazas pequeñas: Tapa dorada, masa leudada, con relleno de jamón, huevos en rodajas, tomate y mozzarella, de cortes cuadrados de 5x5cm. - Chip de carne fría vacuna. - Chip de pollo. - Milanesitas de queso mozzarella. - Milanesitas de carne rellenos de jamón y queso. - Milanesitas de pollo rellenos de jamón y queso. - Croquetitas de carne.	Unidad	2.200

	<ul style="list-style-type: none"> - Sandwichitos de palmito con jamón - Sandwichitos de pollo con aceitunas. - Sandwichitos de queso con aceitunas. - Empanaditas chilenas al horno. - Sandwichitos de roquefort. - Empanaditas de palmito. - Ramonitas de pollo. - Coxinha de pollo. - Minicroisants rellenos de jamón y queso. <p>Bocaditos típicos paraguayos: pastel mandi' o, pan de queso, bolitas de mandioca, payagua mascada, mbejú, chipa so' o, chipa avatí, chipitas de almidón, chipitas 4 queso, chipitas rellenas de jamón y queso, empanaditas de mandioca, sopitas para euava, china guazú, sooa so' o.</p> <p>Los bocaditos deben ser proveidos con bandejas descartables.</p>		
9	<p>Bocaditos Dulces provistos en bandejas por kilos, variedades para elección:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alfajorcitos: maicena, frutas secas, recheados con chocolate. - Pastaflores: dulce de guayaba, de leche, membrillo. - Palmeritas. - Magdalenitas. - Pionono: relleno condulce de leche, guayaba. - Trufas de coco, chocolate. - Brownies de chocolate. - Masitas bombom: chocolate negro y blanco. - Bombitas de crema. - Pepitas, ojos de suegra. - Tartaletitas: frutas, frutas brillantadas redonditos de chocolate y nuez, lemon pie, cheesecake. - Bombas de chocolate, crema. - Merenguitos de chantilly. - Cañoncito hojaldrados: chocolate, dulce de leche, guayaba. - Suspiros, profiteroles, vigilantes, pañuelitos con manjar, milhojas. 	Kilo	65.000
10	Gaseosa Descartable 250ml.	Unidad	4.000
11	Gaseosa Descartable 500ml.	Unidad	7.000
12	Gaseosa Descartable 1000ml.	Unidad	10.000
13	Gaseosa Descartable 2000ml.	Unidad	17.000
14	Café Torrado y Molido negro , Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	20.000
15	Cocido negro. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	18.000
16	Leche caliente Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	15.000
17	Azúcar en sobre (unidades).	Unidad	400
18	Edulcorante - Sucralosa, en sobre	Unidad	400
19	Edulcorante - Stevia, liquido con dosificador de gotas. Contenido neto 20ml.	Unidad	8.000
20	Leche descremada, envasada en tetra pack.	Unidad	8.800
21	Chipita de almidón por kilo	Kilo	55.000
22	Chipita piru (argollita) por kilo. Tamaño y peso: estándar.	Kilo	48.000
23	Café Soluble en frascos de 100 gramos	Unidad	19.800
24	Café Molido torrado sin azúcar de 500 gramos	Unidad	54.000
25	Cocido soluble en frasco de 100 gramos	Unidad	28.000
26	Cocido en saquitos de 25 unidades	Unidad	12.500
27	Agua mineral sin gas de 500 ml	Unidad	3.000
28	Chipitas pirú por kilo dispuestos en bandejas	Kilo	48.000
29	Chipas mestizo por kilo dispuestos en bandejas	Kilo	55.000
30	Chipas de almidón por kilo dispuestos en bandeja	Kilo	55.000
31	Vasitos de 200 ml para agua paquete de 100 unidades	Unidad	12.000
32	Vasitos de 200 ml de térmico para café caliente de 50 unidades	Unidad	20.000
33	Revolvedor de café paquetes	Unidad	8.000
34	Mantel	Unidad	30.000
35	Servilletas	Unidad	8.000

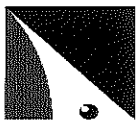
SOLICITUD DE PRESUPUESTO ONA-CONACYT

Especificaciones Técnicas

Observación: El servicio debe ser entregado en el local del CONACYT, u otro lugar a determinar

Item	Descripción	Unidad	Costo Unitario
1	Buffet I caliente Servicio - Festival de Pastas: Según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. Raviolos (elección: verdura, pollo, carne) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) Ñoquis con salsa roja Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso). * Adicionar panificados. * La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.	Por persona	Gs. 45.000
2	Buffet II caliente Servicio: Medallones de Lomito en salsa madera, 2) Papa a la crema; 3) Suprema de pollo, 4) salteado de carne 5) salteado de pollo 6) Arroz a la griega 7) Arroz queso, vegetales al vapor, choricitos al vino, albondiguillas en salsa. * Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. * La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.	Por persona	Gs. 55.000
3	Servicio de Mozo * Contratación de Personal para el servicio de alimentos y bebidas, organizar su lugar de trabajo, acondicionar los recursos materiales, recibir, asistir y atender al comensal, desde su ingreso hasta la salida del establecimiento, por 4 horas de servicio.	Unidad	Gs. 220.000
4	Postres a elección. Helados, tartas de frutas, arroz con leche, mousse de chocolate o fruta, ensalada de frutas, tiramisú, otros.	Por persona	Gs. 8.000
5	Menú económico- Tipo I servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: tartas, terrinas, tortillón de papas, papa a la crema gratinadas, pan de carne u otros) servidos según el tipo con guarnición de arroz o papa o ensalada verde. *Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon, aderezos.	Por persona	Gs. 25.000
6	Menú económico- Tipo II servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: Salteado de carne de res o pollo con verduras; acompañados según plato a servir con arroz quesú, arroz frito, arroz a la griega o ensalada de fideos o ensalada verde. OPCION 3: Variedad de pastas, lasaña, ñoquis, canelones, raviolos. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon. Aderezos	Por persona	Gs. 25.000
7	Menú Económico: Servicio: Sándwich de peceto, Sándwich de carne de pollo al limón, sándwich de milanesa de carne de res, sándwich de milanesa de pollo, presentado en envoltorios individuales. * Adicionar aderezos.	Por persona	Gs. 15.000
8	Bocaditos Salados variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas. Presentados en bandejas descartables. <ul style="list-style-type: none"> - Sándwiches de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito - Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo - Tartaletas: queso, 4 quesos, pollo, jamón y queso, verdura. - Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. - Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. - croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso. - Milanesitas: carne, pollo. - Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso. - Bombas de queso. - Coxinha: pollo, pollo con catupirí, carne con catupirí. - Pizcitas, Fugacitas, canapés. - Sopa paraguaya, sopa so'o, chipa guazú. - Arrolladitos: jamón y queso, de pizza (napolitano) salchicha. - Croissant: jamón y queso, palmito. - Fugazas pequeñas: Tapa dorada, masa leudada, con relleno de jamón, huevos en rodajas, tomate y mozzarella, de cortes cuadrados de 5x5cm. - Chip de carne fría vacuna. - Chip de pollo. - Milanesitas de queso mozzarella. - Milanesitas de carne rellenos de jamón y queso. - Milanesitas de pollo rellenos de jamón y queso. - Croquetitas de carne. - Sandwichitos de palmito con jamón - Sandwichitos de pollo con aceitunas. - Sandwichitos de queso con aceitunas. - Empanaditas chilenas al horno. - Sandwichitos de roquefort. - Empanaditas de palmito. - Ramonitas de pollo. - Coxinha de pollo. - Minicroissant rellenos de jamón y queso. 	Unidad	Gs. 2.500

	Bocaditos típicos paraguayos: pastel mandi' o, pan de queso, bolitas de mandioca, payagua mascada, mbejú, chipa so' o, chipa avatí, chipitas de almidón, chipitas 4 queso, chipitas rellenas de jamón y queso, empanaditas de mandioca, sopitas paraguay, chipa guazú, sopa so' o. Los bocaditos deben ser proveidos con bandejitas descartables.		
9	Bocaditos Dulces provistos en bandejas por kilos, variedades para elección: - Alfajorcitos: maicena, frutas secas, recheados con chocolate. - Pastaflores: dulce de guayaba, de leche, membrillo. - Palmeritas. - Magdalenitas. - Pionono: relleno condulce de leche, guayaba. - Trufas de coco, chocolate. - Brownies de chocolate. - Masitas bombom: chocolate negro y blanco. - Bombitas de crema. - Pepitas, ojos de suegra. - Tartalitas: frutas, frutas abrillantadas redonditos de chocolate y nuez, lemon pie, cheesecake. - Bombas de chocolate, crema. - Merenguitos de chantilly. - Cañoncito hojaldrados: chocolate, dulce de leche, guayaba. - Suspiros, profiteroles, vigilantes, pañuelitos con manjar, milhojas.	Kilo	Gs. 75.000
10	Gaseosa Descartable 250ml.	Unidad	Gs. 5.000
11	Gaseosa Descartable 500ml.	Unidad	Gs. 9.000
12	Gaseosa Descartable 1000ml.	Unidad	Gs. 12.000
13	Gaseosa Descartable 2000ml.	Unidad	Gs. 19.000
14	Café Torrado y Molido negro , Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	Gs. 20.000
15	Cocido negro. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	Gs. 20.000
16	Leche caliente Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	Gs. 20.000
17	Azúcar en sobre (unidades).	Unidad	Gs. 300
18	Edulcorante - Sucralosa, en sobre	Unidad	Gs. 200
19	Edulcorante - Stevia, líquido con dosificador de gotas. Contenido neto 20ml.	Unidad	Gs. 10.000
20	Leche descremada, envasada en tetra pack.	Unidad	Gs. 9.000
21	Chipita de almidón por kilo	Kilo	Gs. 40.000
22	Chipita piru (argollita) por kilo. Tamaño y peso: estándar.	Kilo	Gs. 40.000
23	Café Soluble en frascos de 100 gramos	Unidad	Gs. 45.000
24	Café Molido torrado sin azúcar de 500 gramos	Unidad	Gs. 85.000
25	Cocido soluble en frasco de 100 gramos	Unidad	Gs. 25.000
26	Cocido en saquitos de 25 unidades	Unidad	Gs. 25.000
27	Agua mineral sin gas de 500 ml	Unidad	Gs. 4.000
28	Chipitas pirú por kilo dispuestos en bandejas	Kilo	Gs. 40.000
29	Chipas mestizo por kilo dispuestos en bandejas	Kilo	Gs. 40.000
30	Chipas de almidón por kilo dispuestos en bandeja	Kilo	Gs. 40.000
31	Vasitos de 200 ml para agua paquete de 100 unidades	Unidad	Gs. 25.000
32	Vasitos de 200 ml de térmico para café caliente de 50 unidades	Unidad	Gs. 45.000
33	Revolvedor de café paquetes	Unidad	Gs. 58.500
34	Mantel	Unidad	Gs. 10.000
35	Servilletas	Unidad	Gs. 5.000



Universidad Nacional de Asunción
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Contrato N° 011/2022

Entre la FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNA, domiciliada en el Campus Universitario – San Lorenzo, República del Paraguay, representada para este acto por el Prof. Arq. José Gregorio Insfrán Guerrero, con Cédula de Identidad N° 451.773, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la empresa FOCAPRO S.A., domiciliada en San Lorenzo y Sargento Silva, República del Paraguay, representada para este acto por Juan Carlos Gutiérrez Gill, con Cédula de Identidad N° 492.582, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente " CONTRATO para la Adquisición de Servicios Gastronómicos, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

Contratación Directa con ID N° 406.881, para la Adquisición de Servicios Gastronómicos, para la FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE – U.N.A.

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;

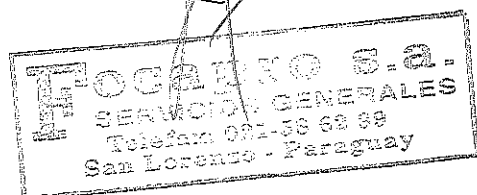
Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones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

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

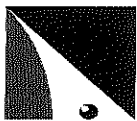
El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N 406.881.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Contratación Directa con ID N° 406.881 para la Adquisición de Servicios Gastronómicos, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones. La adjudicación fue realizada según Resolución N° 468/2022.



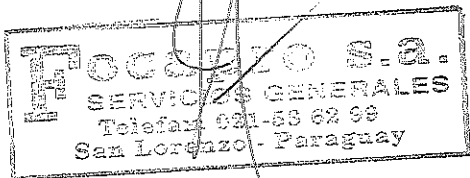
Prof. Arq. José G. Insfrán G.
Decano



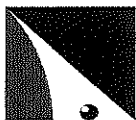
Universidad Nacional de Asunción
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

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

Ítems	Unidad de Medida	Cantidad	Especificaciones Técnicas	Precio Unitario	Precio Total
1	Unidad	20	Provisión de Refrigerio - Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	4.000	80.000
2	Unidad	100	Provisión de Bebidas Varias - Gaseosa no alcohólicas de ½ Litro	7.000	700.000
3	Unidad	600	Provisión de agua mineral de 500 cm3 o 1/2 Litro	4.500	2.700.000
4	Unidad	500	Provisión de agua mineral de 2 Litros	8.100	4.050.000
5	Unidad	80	Provisión de Buffet comida caliente - almuerzo o cena a la carta por persona, los cuales pueden ser: Arrollado de pollo, Peceto con salsa, milanesa de pollo, carne o napolitana, strogonoff de carne o pollo, bife, marinera de carne (todos con guarnición), pastas (tallarín, ñoquis, lasagna ravioles).	33.000	2.640.000
6	Unidad	1400	Provisión de comida caliente - almuerzo o cena estándar (s/ menú del día) por persona	22.000	30.800.000
7	Unidad	30	Provisión de Mixto Caliente	4.000	120.000
8	Unidad	1000	Provisión de bocaditos salados surtidos por unidad (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo, sopa paraguaya, tartas y fugasa) Especial (35 gramos como mínimo por bacadito)	3.200	3.200.000
9	Unidad	130	Provisión de bocaditos salados: sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	3.500	455.000
10	Unidad	30	Provisión de bocaditos salados: sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	4.000	120.000
11	Kg.	4	Provisión de bocaditos dulces: Galletitas dulces surtidas por Kg.	48.000	192.000
12	Unidad	1	Provisión de Bebidas Varias - Gaseosa no alcohólicas de 2 lts. Dietética	11.000	11.000
13	Unidad	1	Provisión de Bebidas Varias - Gaseosa no alcohólicas de 2 lts. Surtidas	13.000	13.000



Prof. Art. José G. Insfrán G.
Decano



Universidad Nacional de Asunción
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

14	Unidad	1	Provisión de Cocido Negro - Termo de 1 Litro	13.000	13.000
15	Unidad	1	Provisión de Cocido Negro - Termo de 1/2 litro	9.500	9.500
16	Unidad	1	Provisión de Te - Taza de 150 cm3	2.700	2.700
17	Unidad	1	Provisión de Te - Termo de ½ Litro	6.500	6.500
18	Unidad	1	Provisión de Café Negro - Termo de 1 Litro	14.500	14.500
19	Unidad	1	Provisión de Café con leche -Termo de 1 Litro.	16.000	16.000
20	Unidad	1	Provisión de Café con leche - Termo de 1/2 Litro.	9.500	9.500
21	Kg.	1	Provisión de Chipa - Chipitas por Kg.	41.500	41.500
22	Unidad	1	Provisión de Chipa - Chipitas por paquetes de 100 gr.	3.200	3.200
23	Unidad	1	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas - Servilletas de Telas Colores a Elección	2.900	2.900
24	Unidad	1	Provisión de Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	33.000	33.000
25	Unidad	1	Provisión de cubiertos - Tenedores Inoxidable	2.000	2.000
26	Unidad	1	Provisión de cubiertos - Cucharitas p/ Helado	1.500	1.500
27	Unidad	1	Provisión de Platos Playos	2.000	2.000
28	Unidad	1	Provisión de cubiertos - Cuchillos Inoxidable	2.000	2.000
29	Unidad	1	Provisión de Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	2.000	2.000
30	Unidad	1	Provisión de Copas champagne	1.800	1.800
31	Unidad	1	Provisión de Copas para vino	2.100	2.100
TOTAL					45.246.700

Monto Mínimo: Gs. 75.000.000.-

Monto Máximo: Gs. 150.000.000.-

El monto mínimo asciende a la suma de Guaraníes Setenta y Cinco Millones y el monto máximo asciende a la suma de Guaraníes Ciento Cincuenta Millones.

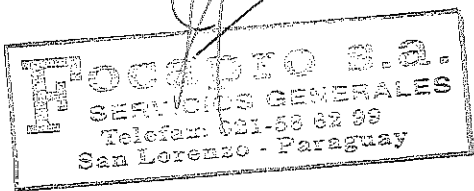
El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

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).

La Contratante no está obligada a realizar los servicios hasta el monto máximo establecido, y solo pagará por los servicios efectivamente solicitados y recibidos.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato será desde la firma del mismo hasta el 31/12/2023.



Prof. Arq. José G. Insfrán G.
Decano



Universidad Nacional de Asunción
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

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

Los bienes y/o servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en el lugar que indique la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte.

La Contratante podrá disminuir las cantidades de cada uno de los ítems, de conformidad a sus necesidades y a la disponibilidad presupuestaria. Podrá además solicitar la provisión de servicios y/o bienes que no figuren en el listado y Especificaciones Técnicas. Para el efecto, El Proveedor, presentará a La Contratante presupuesto de dichos bienes y/o servicios y esta deberá analizarla a través de la Dirección de Contrataciones. Una vez autorizada expresamente por la UOC de La Contratante, El Proveedor entregará los bienes y/o servicios, cuyo costo, una vez abonado, será deducido del saldo del presente contrato.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: Unidad Operativa de Contrataciones/FADA

9. 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 (diez) % 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.

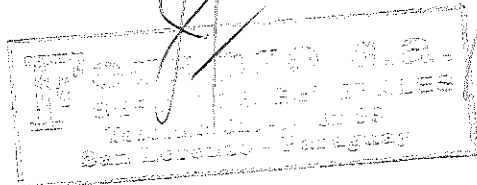
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

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.



Prof. Arq. José G. Insfrán G.



Universidad Nacional de Asunción
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

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.

14. CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA LEY N° 6355/19, RESPECTO A LA CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN DE LA "DECLARACIÓN JURADA DE BIENES Y RENTAS, ACTIVOS Y PASIVOS" ANTE LA CONTRALORÍA GENERAL DE REPÚBLICA, PARA LOS SUJETOS OBLIGADOS EN EL MARCO DE LA LEY N° 6355/19.

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.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de San Lorenzo, República del Paraguay al día 11 mes Agosto y año 2022.

Firmado por: Prof. Arq. José G. Insfrán G., Decano, en nombre de la Contratante.

Firmado por: Juan Carlos Gutiérrez Gill, en nombre del Proveedor.

