Contrato CD Nº 105/2015

Entre, **MINISTERIO PÚBLICO** domiciliada en Chile y Jejuí, de la Ciudad de Asunción, Capital de la República del Paraguay, representada para este acto por el Director General de Administración y Finanzas, **Lic. Pablo Vargas**, con Cédula de Identidad N° 1.361.841, denominada en adelante **LA CONTRATANTE**, por una parte y por la otra, la firma **HOTELERÍA PARAGUAYA S.A. – AWA RESORT**, con **RUC Nº 80064892-7,** domiciliada en las Calles Tajy y Naranjal - Ruta 1, Km. 367, de la Ciudad de Encarnación, República del Paraguay, representada para este acto por el Señor **Luis Ortega Echeverría**, con **Cédula de Identidad Nº 757.297** y la Señora **María Verónica Ortega Morínigo** con **Cédula de Identidad Nº 2.866.311,** denominadas en adelante **LA CONTRATISTA**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente contrato Abierto de **"SERVICIO DE EVENTO PARA REUNIÓN PREPARATORIA Y ESPECIALIZADA DE MINISTERIOS PÚBLICOS DEL MERCOSUR - ENCARNACIÓN 2015"**, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

1.1. Servicio de Evento para Reunión Preparatoria y Especializada de Ministerios Públicos del Mercosur - Encarnación 2015 – Contrato Abierto.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

a) Contrato.
b) Carta de Invitación Estándar
c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC).
d) La oferta del Proveedor adjudicado.
e) La Resolución de adjudicación F.G.E. Nº 5607 de fecha 11 de noviembre de 2015.
f) Notificación del Contratante al Contratista.
a) La garantía de fiel cumplimiento del Contrato.

2.2. 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, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en éste.

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

3.1. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato Abierto, está previsto conforme al CDP N° 771/2015 y al siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	O.G.	F.F.	O.F.	Dpto.	Monto
2015	1	001	00	00	280	10	1	99	100.000.000

3.2. Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC), con el ID Nº 299.509.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

4.1 El presente Contrato abierto es el resultado del procedimiento de Contratación Directa N° 95/2015, convocado por Ministerio Público. La adjudicación fue realizada por Resolución F.G.E. N° 5607 de fecha 11 de noviembre de 2015.

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Morínigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

5. VIGENCIA DEL CONTRATO.

5.1. El plazo de vigencia del presente contrato es desde la firma del mismo por ambas partes, hasta el 31 de diciembre de 2015.

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

6.1. El monto mínimo del presente contrato abierto asciende a la suma de **guaraníes sesenta y cuatro millones doscientos cincuenta mil (Gs. 64.250.000)** y hasta el monto máximo de **guaraníes cien millones (Gs. 100.000.000)** a ser ejecutado en el presente Ejercicio Fiscal 2015, será de acuerdo al siguiente detalle:

Ítem	Descripción	U.M.	Cantidad	Presentación	Precio Unitario
1	**Servicio de Evento Para Reunión Preparatoria y Especializada de Ministerios Públicos del MERCOSUR - Encarnación 2015.**				
1.1	Servicio de Hotelería – Alojamiento Single/Doble Estándar	Unidad	1	Evento	700.000
1.2	Servicio de Hotelería - Alojamiento Ejecutiva superior	Unidad	1	Evento	700.000
1.3	Alquiler de Salones p/ Eventos	Unidad	1	Evento	5.500.000
1.4	Alquiler de Salones p/ Eventos	Unidad	1	Evento	2.000.000
1.5	Alquiler de Salones p/ Eventos	Unidad	1	Evento	2.500.000
1.6	Alquiler de Salones p/ Eventos	Unidad	1	Evento	2.000.000
1.7	Servicio de almuerzo/cena (Coctel)	Unidad	1	Evento	96.000
1.8	Servicio de almuerzo/cena (Coctel)	Unidad	1	Evento	96.000
1.9	Servicio de almuerzo/cena (Coctel)	Unidad	1	Evento	96.000
1.10	Servicio de almuerzo/cena (Coctel	Unidad	1	Evento	96.000
1.11	Servicio de almuerzo/cena (Coctel)	Unidad	1	Evento	96.000
1.12	Servicio de almuerzo/cena	Unidad	1	Evento	140.000
1.13	Servicio de almuerzo/cena	Unidad	1	Evento	140.000
1.14	Servicio de almuerzo/cena	Unidad	1	Evento	140.000
1.15	Servicio de almuerzo/cena	Unidad	1	Evento	140.000
1.16	Servicio de coffee break	Unidad	1	Evento	50.000
1.17	Servicio de coffee break	Unidad	1	Evento	50.000
1.18	Servicio de coffee break	Unidad	1	Evento	50.000
1.19	Servicio de coffee break	Unidad	1	Evento	50.000
1.20	Provisión de Café negro	Litro	1	Evento	15.000
1.21	Provisión de Té	Unidad	1	Evento	2.000

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Moringo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

1.22	Provisión de Agua mineral con gas de 500 cc	Unidad	1	Evento	5.000
1.23	Provisión de Agua mineral sin gas de 500 cc	Unidad	1	Evento	5.000
1.24	Provisión de Bebidas Gaseosa De 500 cc	Unidad	1	Evento	7.000
125	Provisión de Bebidas Gaseosa De 350 cc	Unidad	1	Evento	5.000
1.26	Servicio de Músicos	Hora	1	Evento	1.500.000
1.27	Servicio de Músicos	Hora	1	Evento	1.500.000
1.28	Servicio de Danza Típica Paraguaya	Hora	1	Evento	3.000.000
1.29	Servicio de Decoración	M2	1	Evento	65.000
1.30	Servicio de Decoración	Unidad	1	Evento	3.000.000
1.31	Servicio de equipo de audio y video	Unidad	1	Evento	3.000.000

6.2. La Contratista se compromete a proveer los Servicios a la Contratante de conformidad a las disposiciones del Contrato.

6.3. La Contratante se compromete a pagar al Contratista como contrapartida del suministro del servicio, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

6.4. El costo del Servicio incluye los Impuestos a la Renta, al Valor Agregado y la Contribución del 0,4% sobre las contrataciones para el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) y los montos son fijos e invariables.

6.5. El Banco y Número de cuenta, de la Contratista, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria es **BANCO REGIONAL S.A.** con Cuenta Corriente N° **7626958.**

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

7.1. La fecha estimada para el evento es del 17 al 20 de noviembre del 2015, la convocante podrá reprogramar las fechas por razones de organización mediante nota al contratista adjudicado.

7.2 El servicio será proveído en el HOTEL AWA RESORT, situado en la ciudad de Encarnación (Dpto. de Itapúa) y de acuerdo a los siguientes requerimientos:

Ítem	Descripción del servicio	Especificaciones técnicas
1.1	Servicio de Hotelería – Alojamiento Single/Doble Estándar	**Alojamiento por persona:** Habitaciones single /doble con ventana, desayuno bufete incluido.
1.2	Servicio de Hotelería - Alojamiento Single/Doble superior	**Alojamiento por persona:** Habitaciones single/doble con ventana, desayuno bufete incluido.
1.3	Alquiler de Salones p/ Eventos (1)	Salón climatizado, de 28 x 15 mts. como mínimo, con una capacidad para 150 personas como mínimo. Pantalla de 2.00 x 2.00 para proyecciones. Con sonido de música ambiental. Incluidas mesas, manteles, cubiertos y menajes en general.

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Morínigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

1.4	Alquiler de Salones p/ Eventos (2)	Salón climatizado, de 14 x 8 mts. como mínimo, con una capacidad para 100 personas como mínimo. Pantalla de 2.00 x 2.00 para proyecciones. Con sonido de música ambiental. Incluidas mesas, manteles, cubiertos y menajes en general.
1.5	Alquiler de Salones p/ Eventos (3)	Salón climatizado, de 11 x 9 mts. como mínimo, con una capacidad para 50 personas como mínimo. Pantalla de 2.00 x 2.00 para proyecciones. Con sonido de música ambiental. Incluidas mesas, manteles, cubiertos y menajes en general.
1.6	Alquiler de Salones p/ Eventos (4)	Salón climatizado, de 4 x 2 mts. como mínimo, con una capacidad para 8-10 personas como mínimo. Con sonido de música ambiental. Incluidas mesas, manteles, cubiertos y menajes en general.
1.7	Servicio de almuerzo/cena por unidad (Coctel) (1)	**REFERENCIAL POR PERSONA** **Fríos** **Palitos de jamón crudo:** (grissines crocantes envueltos en jamón crudo servido en chop´s) **Bruquetas capresse:** (bruquetitas rellenas de tomate, queso mozzarella y pesto de albahaca) **Destapados de roastbeef:** (filetes de carne asada en pan baguette, con mostaza de Dijon y pepinillos) **Pampita de vegetales:** (mini pan árabe relleno con vegetales salteados) **Romanitas de surubí:** (filetes de surubí a la romana con salsa tártara) **Calientes** **Pinchitos de res:** (daditos de lomito en pequeños pinchitos en salsa de reducción) **Deditos de queso:** (Bastones de queso Gruyere envueltos en hojaldre, fritos) **Brochette de Pollo:** (Mini brochette de pollo, ciruela y panceta) **Empanadita chilena:** (empanadita de carne al horno con aceitunas, pasas de uva, semi picante) **Hojaldrados de roquefort:** (masa de hojaldre rellenos de crema de Roquefort y nueces) **Dulces** Mousse de café Mousse de chocolate Mousse de frutilla Mousse de dulce de leche Mousse de limón
1.8	Servicio de almuerzo/cena (Coctel) (2) (sigue en la siguiente página)	**REFERENCIAL POR PERSONA** **Fríos** **Rollitos de salmón ahumado:** (pionono relleno de queso Brie, lechuga, tomate y salmón ahumado) **Cañoncitos de parmesano:** (cañoncitos semi hojaldrados de crema de espinaca y queso parmesano) **Nachos con guacamole:** (nachos con tradicional salsa de guacamole) **Tartaletitas de anchoas:** (tartaletitas rellenas de anchoas, queso crema y tomate seco)

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Morinigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

1.8.	(continúa de la página anterior) **Servicio de almuerzo/cena (Coctel) (2)**	**Alfajorcitos de queso:** (alfajorcitos de queso crema y aceitunas negras con queso parmesano) **Bombitas de queso azul:** (masa bomba rellena de queso azul y nueces) **Calientes** **Pinchitos mixtos:** (pinchitos con dados de pollo, vacuno, locote rojo, locote verde, en jugo de cocción) **Nugget de Salmón:** (dados de salmón marinado apanado en Panko) **Pañuelitos de jamón de Parma:** (mousse de jamón de Parma dentro de pañuelitos de hojaldre) **Papas bravas:** (papas doradas alioli con salsa picante) **Smokis en camisa:** (choricitos Smokis cubiertos con masa de hojaldre al horno) **Quesadillas:** (Mini pan árabe gratinado con queso gruyere y tomate concasse) **Postres** Mousse de chocolate Tartaletitas de fruta Mini brownies Alfajorcitos de chocolate Conitos de dulce de leche Mini lemon pie
1.9	**Servicio de almuerzo/cena (Coctel) (3)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** **Fríos** **Palitos de jamón crudo:** (grissines crocantes envueltos en jamón crudo servido en chop´s) **Bruquetas capresse:** (bruquetitas rellenas de tomate, queso mozzarella y pesto de albahaca) **Barquetitas de queso crema y tomates secos:** (barquetitas horneadas rellenas de queso crema y saborizado con tomates secos) **Seviche:** (juliana de surubí marinado con limón, ají, cebolla morada y cilantro) **Alfajorcitos de queso:** (alfajorcitos de queso crema y aceitunas negras con queso parmesano) **Bombitas de queso azul:** (masa bomba rellena de queso azul y nueces) **Calientes** **Pinchitos de res:** (daditos de lomito en pequeños pinchitos en salsa de reducción) **Deditos de queso:** (Bastones de queso Gruyere envueltos en hojaldre, fritos) **Lomito envuelto:** (tiritas de lomito grillado envuelto en masa semi hojaldrada al horno) **Pollito a los dos sésamo:** (dados de pollo apanados en semillas de sésamo y fritos) **Smokis en camisa:** (choricitos Smokis cubiertos con masa de hojaldre al horno) **Quesadillas:** (Mini pan árabe gratinado con queso gruyere y tomate concasse) **Dulces** Mousse de café Mousse de chocolate Mini lemon pie Profiteroles de crema catalana Alfajores de chocolate Conitos de dulce de leche

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Morinigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

360

1.10	**Servicio de almuerzo/cena (Coctel) (4)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** **Fríos** **Pampita de vegetales:** (mini pan árabe relleno con vegetales frescos) **Romanitas de surubí:** (filetes de surubí a la romana con salsa tártara) **Bombitas de Atún:** (masa bomba rellena de delicada crema de atún) **Pinchito Nicoise:** (pinchitos de aceituna negra, huevo de codorniz y tomate seco **Nachos con guacamole:** (nachos con tradicional salsa de guacamole) **Tartaletitas de anchoas:** (tartaletitas rellenas de anchoas, queso crema y tomate seco) **Calientes** **Empanadita chilena:** (empanadita de carne al horno con aceitunas, pasas de uva, semi picante) **Hojaldrados de roquefort:** (masa de hojaldre rellenos de crema de Roquefort y nueces) **Mini Beirut:** (pan árabe relleno de jamón, queso, tomate y orégano) **Fugazza:** (tarta tapada rellena de jamón y queso) **Nugget de Salmón:** (dados de salmón marinado apanado en Panko) **Pañuelitos de jamón de Parma:** (mousse de jamón de Parma dentro de pañuelitos de hojaldre) **Postres** Profiteroles de crema catalana Tartaletitas de naranja y chocolate Tartaletitas de frutas Mousse de frutilla Mousse de dulce de leche Mini brownies
1.11	**Servicio de almuerzo/cena (Coctel) (5)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** **Fríos** **Mejillones al ajillo:** (mejillones salteados en vino blanco saborizados al ajo y perejil) **Langostinos apanados:** (langostinos marinados en panco y fritos con salsa tártara) **Rabas a la romana:** (aros de calamar rebosados en tempura y fritos al oliva) **Seviche:** (juliana de surubí marinado con limón, ají, cebolla morada y cilantro) **Destapados de salmón:** (filet de salmón rosado sobre pan baguett tostado y aromatizado al romero) **Pinchos de camaroncitos:** (pinchitos de camaroncitos en salsa de coco) **Calientes** **Croquetitas de surubí:** (pasta de surubí condimentada con finas hierbas y apanadas) **Vol au vent de crema de tilapia y espárragos:** (nido de hojaldre con fina pasta de tilapia y espárragos en doble crema) **Champignon relleno de crema de salmón:** (champignon relleno con crema de salmón) **Surubí en camisa:** (bastoncitos de surubí marinados cubiertos de hojaldre al horno) **Pastelitos de pulpo:** (pastelitos de hojaldre relleno de pulpito) **Pañuelitos en crema de mariscos:** (pañuelitos rellenos de crema de mariscos al horno) **Postres** Mini tiramisú Tartitas de fruta de estación Mini cremme brule

Verónica Ortega Moriniigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

		Profiteroles de chocolate Mini pionono de dulce de leche Variedad de bombones
1.12	**Servicio de almuerzo/cena (1)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** **ROMANITAS DE SURUBÍ:** (surubí marinado y tempurado con salsa tártara) **TOURNEDOS AUX CHAMPIGNON DU BOIS**: (corazón del lomito, grille, en salsa de hongos silvestres, vino tinto y demi-glace. guarnición de papas chateau, zanahorias glaseadas al grand marnier y brócoli) **COPA MOVENPICK:** (helado de crema con ensalada de frutas y cobertura de confite de frutas)
1.13	**Servicio de almuerzo/cena (2)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** **JAMÓN CRUDO CON PAPAYA:** (filetes delgados de jamón crudo ahumado, sobre carpacho de papaya) **POLLO GOURMET:** (filetes de pechuga de pollo, rellena con espinacas y queso ricotta, en salsa suave de vino blanco, crema doble con hongos silvestres y tomates secos . guarnición de zanahorias y papas doradas a la manteca) **TORTA SELVA NEGRA:** (bizcochuelo de chocolate, relleno con crema chantilly y guindas)
1.14	**Servicio de almuerzo/cena (3)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** **CREPES DE POLLO Y PALMITO:** (panqueques rellenos con pollo y palmito, con bechamel y crema, gratinado en queso gruyere) **TOURNEDOS AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR :** (corazón del lomito, grille en salce demi-glace, oporto y pimienta verde. guarnición de papas château, filetes de zucchini y brócolis salteados al ajillo) **COPA FERNANDO:** (helado de vainilla sobre lecho de dulce de leche rebajado con crema doble y merengue triturado, bañado en chocolate caliente y nueces)
1.15	**Servicio de almuerzo/cena (4)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** **ENTRADA TRADICIONAL:** (mini mbeyu, sopa paraguaya, payagua mascada, chipa guazú, chorizo, butifarra, morcilla, chipa, lengua. mandioca) **ASADO A LA PARRILLA COMPLETO :** (costilla vacuna, tapa cuadril, vacio, costilla de cerdo, muslo de pollo, colita cuadril, carne de pescado a la parrilla) **ENSALADAS VARIAS:** Verduras, hortalizas, arroz, papa, ruza, alemana, huevo de codorniz. **COPA FERNANDO:** Dulce de mamón, queso cuartirolo, queso Paraguay, arroz con leche, dulce de leche casero, pave de chocolate, helado.
1.16	**Servicio de coffee break (1)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** Café; Te; Leche Chipitas (3) Alfajorcito Pastaflora
1.17	**Servicio de coffee break (2)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** Café; ; te; Leche Agua sin gas Tartaletitas de palmito Sándwichitos de muselina de huevo y tomate Sándwichitos de queso crema y aceitunas Pastaflora Medialuna Alfajorcitos de maicena

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Morinigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

1.18	**Servicio de coffee break (3)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** Café; Te; Leche Agua sin gas Jugo de fruta de estación Bruquetitas de queso crema Sandwichitos de jamón y queso Pancitos chip´s de carne fría Empanaditas al horno de carne Alfajorcitos de maicena Tarteletitas de chocolate y naranja Milhojas de dulce de leche
1.19	**Servicio de coffee break (4)**	**REFERENCIAL POR PERSONA** Café; Te; Leche Agua sin gas Jugo de fruta de estación Empanaditas de jamón y queso Empanaditas de carne al horno Sandwichitos de verdura Deditos de queso Fugazza Pastaflora Medialuna Alfajorcitos de maicena Milhojas de dulce de leche Tarteletitas de frutas
1.20	**Provisión de Café negro**	Café negro, de grano torrado, en termo de acero inoxidable, acompañado de sobre de edulcorante y azúcar. (por litro)
1.21	**Provisión de Té**	Sobres de Te, sabores varios, servidos en taza con agua caliente (por unidad)
1.22	**Provisión de Agua mineral con gas**	Provisión de agua mineral con gas sin sodio, en embase de plástico de 500 cc (por unidad)
1.23	**Provisión de Agua mineral sin gas**	Provisión de agua mineral con gas sin sodio , en embase de plástico de 500 cc (por unidad)
1.24	**Provisión de Bebidas Gaseosa de 500 cc**	Provisión de bebida gaseosa de 500 cc. En embase de plástico. Sabores varios incluidos (por unidad)
1.25	**Provisión de Bebidas Gaseosa de 350 cc**	Provisión de bebida gaseosa de 350 cc en embase de vidrio. Sabores varios incluidos (por unidad)
1.26	**Servicio de Músicos**	Actuación de músico solista, con equipo de sonido y/o instrumento musical necesario.
1.27	**Servicio de Músicos**	Actuación de grupo musical, de mínimo 3 integrantes, música folklórica y ritmos varios, con equipos de sonido e instrumentos musicales necesarios.
1.28	**Servicio de Danza Típica Paraguaya**	Presentación de danza en parejas, bailarines y bailarinas con traje folklórico, de 6 integrantes como mínimo, con pista propia con las músicas de presentación, mínimo 5 canciones.
1.29	**Servicio de Decoración**	Provisión de decoración (incluido entelado, luces, materiales, objetos y muebles de decoración)
1.30	**Servicio de Decoración**	Provisión de decoración de tablón o mesa, con arreglo floral y/o objeto de decoración para el centro de mesa, en acorde a la decoración general.
1.31	**Servicio de equipo de audio y video**	Provisión de equipo de audio para mesa de congreso, con 4 parlantes como mínimo, micrófonos cuello de ganso 15 como mínimo y/ó micrófono inalámbrico con pedestal de mesa, 1 pedestal de pie para micrófono, 1 pantalla gigante y 1 proyector multimedia, con operador.

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Montiel
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

7.3. Otros requerimientos generales:

7.3.1. **SERVICIO INTEGRAL DE RECEPCIÓN**:
El servicio solicitado deberá incluir: servicio de buffet para eventos especiales (diurno o Nocturno), menajes (platos, cubiertos, vasos, platos para postre, cubiertos para postres). Mozos, mesas mantelería, sillas de primera calidad.

7.3.2. **HOTELERIA**:
El servicio solicitado es para hoteles Categoría 5 estrellas, y las instalaciones deberán contar con los siguientes requerimientos mínimos:

- Habitaciones climatizadas.
- Computadora al servicio del huésped en área pública con Internet free
- Conexión wifi free a Internet las 24 horas
- Sala VIP para reunión con capacidad para 8 personas como mínimo.
- TV Cable
- Estacionamiento
- Servicio de emergencia médica.
- Y todos los servicios que garanticen la seguridad y comodidad de los usuarios

7.3.3 SALONES: servicios destinados a distintos tipos de eventos, como reuniones, convenciones, seminarios, etc. (Diurno o Nocturno).

Los salones cuentan como mínimo: con sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, (acorde al tipo de evento y a la cantidad de participantes), equipo de audio con por lo menos dos micrófonos, estacionamiento por lo menos para cincuenta vehículos.

7.3.4. **SERVICIOS DE BREAKS**: servicios para agasajos y/o reuniones, la Contratista deberá contar con los utensilios necesarios y adecuados para la conservación de los alimentos y/o bebidas. Todos los productos proveídos deberán ser frescos, con buen aspecto y en perfecto estado de conservación.

7.4. **Los Servicios están destinados para:**

7.4.1. Servicios de almuerzos para las Delegaciones en el hotel.
7.4.2. Servicios de almuerzos para el área de apoyo (seguridad y funcionarios designados) en el hotel.
7.4.3. Servicios de cena para el área de apoyo (seguridad y funcionarios designados) en el hotel.
7.4.4. Servicio de Cena Oficial.
7.4.5. Servicios de Cena de gala (despedida), con decoración, mesa vajillas, sillas manteles, cubre manteles, cubre sillas, con servicio de mozos.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

8.1. La administración del contrato estará a cargo de la **Dirección de Protocolo Y LA Dirección de Centros Regionales.**

8.2. La Unidad Administradora del Contrato es la responsable de la verificación del cumplimiento del servicio contratado certificando que el mismo cumple con las Especificaciones establecidas en el contrato; conforme a la oferta presentada.

8.3. La Unidad Administradora del Contrato deberá informar a la UOC y a la D.G.A.F. y las demás unidades que corresponda de manera oportuna cualquier incumplimiento que constate, sea que estén relacionadas a las especificaciones pactadas o a los plazos previstos en el contrato. La Unidad Administradora del Contrato debe asegurarse de que se brinde un adecuado uso del bien o servicio adquirido.

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Morínigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

8.4. La UOC es la responsable de gestionar la administración de las sanciones previstas, cuando se constate el incumplimiento del contrato, así como de remitir a la DNCP la documentación comprobatoria de los hechos presumiblemente constitutivos de las infracciones previstas.

8.5. La UOC es la responsable de gestionar en forma oportuna la ejecución de las garantías, cuando corresponda, dando cumplimiento a los procedimientos existentes para el efecto. La Unidad Administradora del Contrato debe asegurarse de que se brinde un servicio adecuado, según lo establecido en el contrato respectivo.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

9.1. 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.

9.2. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato.

9.3. La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: dentro del los 28 (veintiocho) días posteriores al vencimiento del Contrato.

9.4. Será de exclusiva responsabilidad de la Contratista mantener vigente la póliza por el término requerido en el contrato, sin que para ello medie solicitud expresa de la Convocante. En caso de ampliaciones de plazos contractuales, el período de validez de la póliza deberá indefectiblemente ser ajustada al nuevo período de vigencia contractual treinta (30) días calendario antes del vencimiento de la última garantía vigente. La vigencia de la garantía renovada, deberá ser a partir del día siguiente del vencimiento de la última garantía vigente.

9.5. La falta de constitución y entrega oportuna de las garantías será causal de rescisión del contrato por culpa de la contratista, en cuyo caso la Convocante podrá adjudicar el contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Art. 36 de la ley 2051/03 "*De Contrataciones Públicas*"

10. MULTAS.

10.1. El valor de las multas será: **1% (uno por ciento)** por cada día de atraso en la prestación de los servicios contratados. Las multas serán aplicadas sobre los servicios en demora.

10.2. 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 (10%), 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.

10.3. 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".

10.4. La Contratante queda debidamente autorizada a deducir la multa, en forma automática y sin interpelación judicial o extrajudicial, de la factura presentada por la Contratista. Servirá de base el informe realizado por la Unidad Administradora del Contrato y el cálculo elaborado por el Dpto. de Contratos y Garantías de la UOC, y la deducción se hará al momento de la obligación en la Dirección de Contabilidad.

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Verónica Ortega Morinigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público

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

11.1 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

12.1 El mecanismo formal de resolución de conflictos será:

12.1.1 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.

12.1.2 Se tendrá como Primera Instancia el Convenio de Avenimiento.

12.2 Para el caso que las Partes no resuelvan las controversias mediante avenimiento, éstas podrán someter sus diferencias a arbitraje conforme a las disposiciones de la Ley N° 1879/02 de Arbitraje y Mediación y de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, siempre que la materia sea arbitrable. A tales efectos, las Partes someterán el arbitraje ante un tribunal arbitral conformado por un árbitro designado de la lista del Cuerpo Arbitral del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo vinculante para las Partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las Partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

13.1 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 lo cual las partes han suscrito el presente Contrato en 3 (tres) ejemplares de 11 (once) páginas numeradas, de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay a los 16 días del mes noviembre del año dos mil quince.

Luis Ortega Echeverría
Presidente
Hotelería Paraguaya S.A.

Luis Ortega Echeverría
HOTELERÍA PARAGUAYA S.A. – AWA RESORT

Verónica Ortega Morínigo
Directora
Hotelería Paraguaya S.A.

María Verónica Ortega Morínigo
HOTELERÍA PARAGUAYA S.A. – AWA RESORT

Lic. Pablo Vargas
MINISTERIO PÚBLICO

Lic. Pablo Vargas
Dtor. Gral. de Adm. y Finanzas
Ministerio Público