COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 1

CONTRATO N° 54/2013

Entre la Unidad Operativa de Contrataciones Nº 1 **"Comando en Jefe de las FF. AA. de la Nación"**, domiciliada en la Avda. Gral. Máximo Santos y Avda. Mcal. López de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el **Señor Director del Centro Financiero Nº 1 CNEL DEM JULIO RUBEN FULLAONDO CESPEDES** con Cédula de Identidad N° 977.444, nombrado por Orden General Nº 175 del Comando de las Fuerzas Militares, de fecha 19 de septiembre del 2012, y la Asesora Jurídica del Centro Financiero Nº 1 Comando en Jefe **CAP JM SANDRA J. GOMEZ DE MOLINAS** denominada en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra la firma **MIGUITAS de Santiago Domínguez** con **RUC Nº 649558-3** domiciliada en la calle Teodoro S. Mongelos Nº 3688 , Asunción - República del Paraguay, Teléfono **(021) 210.564** representada para este acto por el Sr. **SANTIAGO OSVALDO DOMINGUEZ NAVARRO** con Cédula de Identidad Nº **649.558** denominada en adelante el **PROVEEDOR**, denominadas en conjunto **"LAS PARTES"** e individualmente, **"PARTE"**, acuerdan celebrar el presente **"CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING"**, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

CLAUSULA PRIMERA: **OBJETO.**

El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen la CONTRATANTE y el PROVEEDOR, con relación al suministro de artículos adjudicados, que se detallan en la PLANILLA DE ADJUDICACION y que se regirán por estas Cláusulas y las contenidas en las leyes relativas a la materia.

CLAUSULA SEGUNDA: **DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.**

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

2.1. Documentación técnica que contiene la descripción de los bienes y/o servicios, las especificaciones técnicas, programa de suministros;

2.2. La Carta Oferta, la lista de precios unitarios y demás documentos presentados por el oferente;

2.3. Resolución de Adjudicación Nº 83 del Comando de las Fuerzas Militares, de fecha 12 de junio de 2013;

2.4. 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.

CLAUSULA TERCERA: **IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.**

3.1. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto en el **SUB GRUPO 280 OTROS SERVICIOS EN GENERAL**, incluidos en el Presupuesto General de la Nación del Ejercicio Fiscal año 2013, por un monto total de **Gs. 76.280.800 (Guaraníes setenta y seis millones doscientos ochenta mil ochocientos).-**

3.2. Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el Código Nº **259.777** correspondiente al Ejercicio Fiscal 201

UNIDAD RESPONSABLE	MONTO TOTAL ADJUDICADO
1.2.0 OG. 280 FF 10 Administración y Finanzas del Comando en Jefe – Centro Financiero Nº 1	Gs. 19.750.000.-
2.16.3. OG 280 FF 30 Control Producción y Comercialización de Material Bélico – Dirección de Material Bélico	Gs. 16.383.000.-
2.3.10. OG 280 FF 10 Dirección General de Reclutamiento, Reserva y Movilización - DIGERMOV	Gs. 28.499.800.-
2.3.1. OG 280 FF 10 Conducción Estratégica de las FF. AA. de la Nación – Comando en Jefe	Gs. 11.648.000.-
TOTAL ADJUDICADO	**Gs. 76.280.800.-**

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 1

CONTRATO N° 54/2013

CLAUSULA CUARTA: **PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.**

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la **Contratación Directa Nº 11/2013 "SERVICIO DE CATERING,** convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones Nº 1 "Comando en Jefe". La adjudicación fue realizada por Resolución de Adjudicación de FF.MM. **N° 83 de fecha 12 de junio de 2013.**

CLAUSULA QUINTA: **PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS SERVICIOS.**

LISTA DE SERVICIOS ADJUDICADOS

LOTE 01 – SERVICIO DE CATERING PARA EL CENTRO FINANCIERO Nº 1

Ítem	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Relación de Medida	Cantidad	Precio Unitario (IVA Inc si corresponde)	Precio Total (IVA inc si corresponde)
1	90101603-003	Provisión de Bocaditos salados	Unidad	Bandeja	Unidad	5500	1.200	6.600.000
2	90101603-001	Provisión de Buffet comida caliente	Unidad	Rechaud	Porcion	200	30.000	6.000.000
3	90101603-002	Provisión de Buffet comida fria	Unidad	Fuente	Porcion	200	20.000	4.000.000
4	90101603-006	Gaseosa grande de 2 litros	Unidad	Unidad	Unidad	350	9.000	3.150.000
TOTAL LOTE 01								**19.750.000**

LOTE 02 – SERVICIO DE CATERING PARA DIMABEL

Ítem	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Relación de Medida	Cantidad	Precio Unitario (IVA Inc si corresponde)	Precio Total (IVA inc si corresponde)
1	90101603-001	Buffet de comidas Calientes:	Unidad	Rechaud	Unidad	500	30.000	15.000.000
2	90101603-003	Provisión de bocaditos salados	Unidad	Bandeja	Unidad	500	1.200	600.000
3	90101603-006	Provisión de Bebidas varias	Unidad	Unidad	Unidad	87	9.000	783.000
TOTAL LOTE 02								**16.383.000**

LOTE 04 – SERVICIO DE CATERING PARA DIGERMOV

Ítem	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Relación de Medida	Cantidad	Precio Unitario (IVA Inc si corresponde)	Precio Total (IVA inc si corresponde)
1	90101603-001	Provisión de Buffet comida caliente	Unidad	Rechaud	Unidad	195	30.000	5.850.000

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 1

CONTRATO N° 54/2013

2	90101603-002	Provisión de Buffet comida fria	Unidad	Fuente	Unidad	196	20.000	3.920.000
3	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados	Unidad	Bandeja	Unidad	586	1.200	703.200
4	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados	Unidad	Bandeja	Unidad	581	600	348.600
5	90101603-004	Provisión de Bocaditos Dulces	Unidad	Bandeja	Unidad	380	850	323.000
6	90101603-005	Servicio de festival de pastas	Unidad	Rechaud	Unidad	290	35.000	10.150.000
7	90101603-007	Provisión de torta	Unidad	Evento	Kilo	100	35.000	3.500.000
8	90101603-011	Provisión de Postres Varios	Unidad	Evento	Unidad	190	6.000	1.140.000
9	90101603-006	Bebidas Varias (Gaseosa grande de 500 ML)	Unidad	Unidad	Unidad	190	4.500	855.000
10	90101603-006	Bebidas Varias (Gaseosa grande de 2 litros)	Unidad	Unidad	Unidad	190	9.000	1.710.000
TOTAL LOTE 04								**28.499.800**

LOTE 05 – SERVICIO DE CATERING PARA EL COMANDO EN JEFE								
Ítem	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Relación de Medida	Cantidad	Precio Unitario (IVA Inc si corresponde)	Precio Total (IVA inc si corresponde)
1	90101603-001	Provisión de Buffet comida caliente	Unidad	Rechaud	Unidad	35	30.000	1.050.000
2	90101603-002	Provisión de Buffet comida fria	Unidad	Fuente	Unidad	36	25.000	900.000
3	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados	Unidad	Bandeja	Unidad	3.000	1.200	3.600.000
4	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados	Unidad	Bandeja	Unidad	600	600	360.000
5	90101603-004	Provisión de Bocaditos Dulces	Unidad	Bandeja	Unidad	1.830	1.000	1.830.000
6	90101603-005	Servicio de festival de pastas	Unidad	Rechaud	Unidad	20	35.000	700.000
7	90101603-007	Provisión de torta	Kg	Evento	Unidad	8	35.000	280.000
8	90101603-011	Provisión de Postres Varios	Unidad	Evento	Unidad	21	6.000	126.000
9	90101603-006	Gaseosa chica de 500 ML	Unidad	Unidad	Unidad	156	4.500	702.000

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

10	90101603-006	Gaseosa grande de 2 litros	Unidad	Unidad	Unidad	100	9.000	900.000
11	90101603-027	Provisión de Carne Asada	Unidad	Porcion	Unidad	40	30.000	1.200.000
TOTAL LOTE 05								**11.648.000**

5.1. El importe total a pagar por los servicios es por un monto total de **Gs. 76.280.800 (Guaranies setenta y seis millones doscientos ochenta mil ochocientos).-**

5.2. Una vez realizada la entrega de los bienes y/o servicios por parte del proveedor, la contratante solicitará la factura crédito correspondiente para iniciar los trámites administrativos para el pago al proveedor. El pago se realizará conforme a las disponibilidades del plan financiero y plan de caja mensual, efectivamente acreditados por el Ministerio de Hacienda a la contratante, a más tardar 60 días posteriores a la presentación de la factura crédito debidamente completada.

5.3. El Banco y Número de cuenta, del PROVEEDOR, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria es: **BANCO CONTINENTAL CUENTA CORRIENTE N° 42-677920-05.**

5.4. Una vez realizada la acreditación respectiva, y a más tardar 5 días hábiles posteriores, el proveedor deberá presentar a la contratante el recibo de dinero por la cancelación de la factura crédito respectivo.

5.5. Los precios de los bienes y/o servicios ofertados serán reajustables.

6. Los precios señalados en este documento, comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en los que incurra la CONTRATISTA en la ejecución del Contrato. Los precios cotizados por el Proveedor estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas;

Formula a aplicar:

$$Pr = P \times \frac{IPC_1}{IPC_0}$$

Donde:

Pr = Precio Reajustado

P = Precio Adjudicado

IPC_1 = Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro

IPC_0 = Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.

CLAUSULA SEXTA: **PLAZO Y CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS.**

6.1. La provisión de los bienesy/o servicios podrá ser solicitada al proveedor a partir de la firma del presente contrato, a través de una **Orden de Servicio.**

6.2. EL plazo de entrega de los servicios será dentro de las **24 (veinte y cuatro) horas** de recepcionada la respectiva Orden de Servicio por parte del Proveedor.

6.1.3 La entrega del suministro se realizará en el lugar indicado por la Convocante en la respectiva Orden de Servicio.

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

CONTRATO N° 54/2013

6.1.4 La recepción del suministro será preferentemente en el horario de 07:00 a 17:00 horas, previo acuerdo común entre las partes.

6.1.5 El plazo de entrega y cumplimiento comenzará a regir a partir de la firma del contrato.

6.1.6 Si el proveedor se encuentra en la imposibilidad de entregar los servicios solicitados dentro del plazo del contrato originalmente estipulado, podrá en cualquier momento solicitar por escrito la prórroga del tiempo necesario exponiendo en ellas las razones que justifica dicho pedido.

6.2 CONDICIONES DE ENTREGA

6.2.1.- RELACIONES ENTRE LAS PARTES

La contratante a través de la unidad responsable del programa y sub programa afectada tendrá a su cargo el cumplimiento de las obligaciones que le competen por el contrato.

Toda comunicación del Contratante al **PROVEEDOR** y el **PROVEEDOR** al Contratante deberá ser formulada por escrito. La Comunicación verbal no tendrá valor con respecto al Contrato.

6.2.2 RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA.

1. **Acatamiento de las Leyes:** El **PROVEEDOR** deberá familiarizarse, cumplir y actuar de entera conformidad con todas y cada una de las Leyes, decretos, reglamentos y demás disposiciones legales que regulen las actuaciones y operaciones del personal en el trabajo o que afecten propiedades de cualquier naturaleza; y en todo estará regido de acuerdo con los reglamentos legales anteriormente mencionados.

   El **PROVEEDOR** será responsable directamente de todos los daños y perjuicios causados durante la ejecución del contrato, ya sea causado por él, por otros empleados. Deberá indemnizar a las partes afectadas y dejar a salvo a la contratante, de toda responsabilidad, o reclamo derivado de cualquier infracción a leyes pertinentes.

2. **Seguridad de las personas y propiedad:** En todo tiempo deberán emplearse precauciones para la protección de las personas y propiedades. Se deberá poner especial atención en la observación de las leyes y demás disposiciones de seguridad.

   Si durante el curso de la ejecución del contrato, cualquier operación, trabajo o condición considerada peligrosa por la contratante, el **PROVEEDOR** al recibir la notificación de aquel deberá hacer las correcciones apropiadas a las circunstancias según se le indique.

   Donde quiera que la propiedad resulte dañada, debido a las actividades del **PROVEEDOR**, esta deberá ser restaurada inmediatamente, a su costo y dejada en las mismas condiciones en que estaba antes del daño o indemnizar al propietario por el daño causado, en una forma aceptable a la fiscalización.

3. **Responsabilidad por los materiales:** El **PROVEEDOR** es el único e integral responsable, civil y penalmente por las deficiencias o variaciones comprobadas en la calidad de los servicios suministrada, según las especificaciones y por los daños a la contratante o terceros, sin perjuicio de las sanciones administrativas que le corresponde.

   Las acciones u omisiones de la Contratante y cualquier estipulación del contrato, no eximen al vendedor de su completa responsabilidad por el suministro total de los servicios adjudicados.

   Hasta la recepción final de los servicios estará integralmente a cargo y cuidado del proveedor, quien tomará todas las precauciones necesarias para protegerlas contra daños y perjuicios.

   El **PROVEEDOR** por su propia cuenta, deberá reponer o cambiar los servicios que haya sido dañada por cualquiera sea la causa arriba mencionada, antes de su recepción.

Migaitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

CONTRATO N° 54/2013

4. **Derechos no renunciables:** Ninguna medida hecha ya sea antes o después de la recepción y pago total para el suministro de los servicios, obstaculizará o impedirá que el comprador pruebe por cualquier medida, que los servicios proveídos, no esté conforme al contrato.

El contratante no estará impedido o imposibilitado para cobrar al **PROVEEDOR** o al fiador por los daños que hubiere sufrido, proveniente de la falta del **PROVEEDOR**, en cumplir con los términos del contrato.

6.2.3 FISCALIZACION.

El Comité de Recepción de Bienes y Servicios, actuando como representante autorizado dela contratante, ejercerá la fiscalización de los bienesy/o servicios proveídos por el PROVEEDOR, teniendo a su cargo, entre otras, las siguientes atribuciones:

a) Inspeccionar que todos los servicios proveídos por el **PROVEEDOR** reúna las condiciones técnicas solicitada, verificar la calidad de las mismas y si satisfacen los requisitos del contrato, rechazando aquellos que no cumplen y exigiendo su reposición
b) Interpretar los requisitos del contrato y de los documentos que lo integran, en los puntos que eventualmente, sean discutidas o posibles de doble interpretación.
c) Inspeccionar los bienes y recomendar a la contratante su recepción, firmando el Acta de Recepción Final, juntamente con el **CONTRATANTE** y el **PROVEEDOR.**
d) Examinar cualquier reclamo presentado por el **PROVEEDOR** y presentarlo al comprador con sus recomendaciones.
e) Verificar el sistema de seguridad para protección de bienes y personas.

CLAUSULA SEPTIMA: PROGRAMA DE SUMINISTRO DE LOS SERVICIOS (Art.37 Inc. e de la Ley N° 2051).

El suministro del servicio adjudicado se realizará conforme a las necesidades de la unidad responsable en la ejecución del presente contrato a través de la emisión de las Órdenes de Servicios.

***CLAUSULA OCTAVA:* VIGENCIA DEL CONTRATO.**

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la suscripción de la misma hasta el **31/12/2013**

***CLAUSULA NOVENA:* DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS (Art. 37 Inc. j, Ley N° 2051)**

LOTE 01 SERVICIO DE CATERING PARA CENTRO FINANCIERO N° 1

Items	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Provisión de Bocaditos salados	Bocaditos salados clásicos: - Sándwiches triple de verduras u hortalizas, - Croquetitas de carne y jamón, - Canapé pimienta y huevo o pollo, - Empanaditas al horno de carne o pollo, - Villarroel de pollo, - Pastelitos de carne, pollo o choclo, - Cañoncito con pate o queso, - Chips con carne fría o jamón y queso, - Enrolladito de jamón y queso o salchichas, - Variedad de tartas, - Tartas de queso, cebolla, palmito y atún, - Pascualina. Los pedidos se realizaran con un día de anticipacion. Presentación en bandejas de 50 unidades surtidas dentro de una caja de cartón de buena presentación. Cotizar por unidad de bocaditos.

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

CONTRATO Nº 54/2013

2	Provisión de Buffet comida caliente	Incluye: Strogonoff de pollo y/o lomito con arroz sofrito, Surubí con salsa de camarones, Bolitas de pollo al curry, Cerdo agridulce, Papa a la crema, albondiguitas en salsa picante, Pechuguitas al coñac, Lomito con champiñones, Lengua a la portuguesa, Surubí roquefort, Pollo a la provenzal, Pancitos chips, tres semillas, salvado, queso, Canelones de pescado, Lasagña de carne.-Los pedidos se realizarán con un día de anticipación, presentación que incluya bufetera con los utensilios de servicio. Cotizar por porción. La presentación será en bandeja de acero inoxidable.
3	Provisión de Buffet comida fría	Incluye: Carnes Frías Abanico de pechuga de pavo y/o pollo, Arrollado de pollo con verduras y Huevitos de codorniz, Jamón Glasé, Romanitas de surubí con salsa tártara, Lomo de cerdo con salsa de estragón, Budín de pescado, Vitel tonné, acompañado de ensalada: Waldor, Multicolor, Alemana, Rusa, Choclo, Arroz c/ jamón, morrón y aceitunas.(Fuentes Montadas y Decoradas). Los pedidos se realizaran con un día de anticipación, La presentación será en bandeja de acero inoxidable. Cotizar por porción.
4	Gaseosa grande de 2 litros	Gaseosa grande de 2 litros, en botella descartable. Ingredientes: Agua carbonatada, azúcar, colorante, acidulante, aromatizantes y cafeína. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación. Varios sabores. Cotizar por unidad.

LOTE 02 SERVICIO DE CATERING PARA DIMABEL

Ítems	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Buffet de comidas Calientes:	Buffet de comidas Calientes: Fuente de carne, peceto al vitel tonne, lengua a la vinagreta, jamón glaseado, pierna de cerdo, romanitas de pescado con salsa tártara, choricitos al vino, tartaletas rellenas, albondiguitas en salsa, salpicón de ave, lengua a la portuguesa, stogonof de carne, arrollados de matambre y de pollo con provisión de cubiertos
2	Provisión de bocaditos salados	Coquetitas de carne, empanaditas (fritas y al horno) de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesitas de carne pollo, tartas de queso, fugacitas, patitas de pollo, bombitas de queso, pan chip con carne fría, arrolladitos de jamón y queso, sándwich (pan blanco y salvado) de

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

		verdura y jamón y queso, primavera, atúnTradicionales: payagua, pastel madi 'o, mbeju
3	Provisión de Bebidas varias	Botellas de gaseosa de 2 litros ¼ descartable

LOTE 04 – SERVICIO DE CATERING PARA DIGERRMOV

Ítem	Descripción	Especificaciones Tecnicas
1	Provisión de Buffet comida caliente	Incluye: Strogonoff, de pollo y/o lomito con arroz sofrito, Surubí con salsa de camarones, Bolitas de pollo al curry, Cerdo agridulce, Papa a la crema, albondiguitas en salsa picante, Pechuguitas al cognac, Lomito con champiñones, Lengua a la portuguesa.
2	Provisión de Buffet comida fria	Carnes Frías (Fuentes Montadas y Decoradas), Incluye: Abanico de pechuga de pavo y/o pollo, Arrollado de pollo con verduras y Huevitos de codorniz, Jamón Glasé, Romanitas de surubí con salsa tártara, Lomo de cerdo con salsa de estragón, Budín de pescado.
3	Provisión de Bocaditos Salados	Bocaditos salados en unidades que deben incluir sándwiches de pan integral de aceituna con queso palmito con queso, jamón y queso, empanaditas al horno de pollo o carne, 4 queso y jamón y queso, chipitas, sopa paraguaya y tarta de queso al horno. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación, por bandeja de bocaditos variados. Cotizar por unidad.
4	Provisión de Bocaditos Salados	Chipa almidón de entre 120 a 180gr aproximadamente con los siguientes ingredientes: queso paraguay, almidón, manteca vegetal, anís, huevo, leche, sal y maicena. Cotizar por unidad
5	Provisión de Bocaditos Dulces	Bocaditos dulces en unidades que deben incluir alfajorcitos con cobertura, arrolladitos con relleno, pastafrolas, brigadeiros, conos de dulce de leche con cobertura, alfajorcitos, pastelitos de limón, medialunas, masas fresca con cobertura. Cotizar por Unidad.
6	Servicio de festival de pastas	Lasagna con salsa boloñesa o verduras, Ravioles de carne, pollo y/o verdura, Ñoquis relleno, Sorrentino, Torteline a la crema., Fideos con salsa de camarones, Fides negros con tinta de calamares, Canelones de choclo.
7	Provisión de torta	Torta x kilo de chocolate o vainilla u algún sabor a elegir con cobertura y relleno. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación. Costo por Kilos.

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

8	Provisión de Postres Varios	Mesa de Postres, incluye: 1) Cheese cake con mermeladas. 2) Tortas de: Piña, Kiwi, frutilla, Durazno, Manzana, Pera. 3) Pai de Limón. 4) Pavé Grande o Copas. 5) Flan de: Coco, Leche Condensada, Mburucuya. 6) Mousse de: chocolate, limón, durazno, frutilla.
9	Bebidas Varias (Gaseosa grande de 500 ML)	Gaseosa chica de 500 ml, en botella descartable. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación. Costo por unidad.
10	Bebidas Varias (Gaseosa grande de 2 litros)	Gaseosa grande de 2 litros, en botella descartable. Los pedidos se realizarán con un día de anticipación. Costo por unidad.

LOTE 05 – SERVICIO DE CATERING PARA EL COMANDO EN JEFE

Item	Descripción del Bien y/o Servicio	Especificaciones Tecnicas
1	Provisión de Buffet comida caliente	Incluye: Strogonoff, de pollo y/o lomito con arroz sofrito, Surubí con salsa de camarones, Bolitas de pollo al curry, Cerdo agridulce, Papa a la crema, albondiguitas en salsa picante, Pechuguitas al cognac, Lomito con champiñones, Lengua a la portuguesa.
2	Provisión de Buffet comida fria	Carnes Frias(Fuentes Montadas y Decoradas), Incluye: Abanico de pechuga de pavo y/o pollo, Arrollado de pollo con verduras y Huevitos de codorniz, Jamón Glacé, Romanitas de surubí con salsa tártara, Lomo de cerdo con salsa de estragón, Budín de pescado.-
3	Provisión de Bocaditos Salados	Bocaditos salados en unidades que deben incluir sandwiches de pan integral de aceituna con queso palmito con queso, jamon y queso, empanaditas al horno de pollo o carne, 4 queso y jamon y queso, chipitas, sopa paraguaya y tarta de queso al horno. Los pedidos se realizaran con un dia de anticipación, por bandeja de bocaditos variados. Cotizar por unidad..- .
4	Provisión de Bocaditos Salados	Chipa almidon de entre 120 a 180gr aproximadamente con los siguentes ingredientes queso paraguay, almidon, manteca vegetal,anis,huevo , leche,sal y maizema. Cotizar por unidad
5	Provision de Bocaditos Dulces	Bocaditos dulces en unidades que deben incluir alfajorcitos con cobertura, arrolladitos con relleno, pastafrolas, brigadeiros, conos de dulce de leche con cobertura, alfajorcitos, pastelitos de limon, medialunas, masas fresca con cobertura. Cotizar por Unidad
6	Servicio de festival de pastas	FESTIVAL DE PASTAS: - Lasagña con salsa boloñesa o verduras, - Ravioles de carne, pollo y/o verdura, - Ñoquis relleno, - Sorrentino, Torteline a la crema. - Fideos con salsa de camarones. - Fides negros con

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

		tinta de calamares.- Canelones de choclo y/o
7	Provisión de torta	Torta x kilo de chocolate o vainilla u algún sabor a elegir con cobertura y relleno. Los pedidos se realizaran con un día de anticipación.- Costo por Kilos
8	Provisión de Postres Varios	MESA DE POSTRES; INCLUYE: 1) Cheese cake con mermeladas. 2) Tortas de: Piña, Kivi, frutilla, Durazno, Manzana, Pera. 3) Pai de Limón. 4) Pavé Grande o Copas. 5) Flan de: Coco, Leche Condensada, Mburucuya. 6) Mousse de: chocolate, limón, durazno, frutilla
9	Gaseosa chica de 500 ML	Gaseosa chica de 500 ml, en botella descartable. Ingredientes: Agua carbonatada, azúcar, colorante, acidulante, aromatizantes y cafeina. Los pedidos se realizarán con un dia de anticipación. Costo por unidad.
10	Gaseosa grande de 2 litros	Gaseosa grande de 2 litros, en botella descartable. Ingredientes: Agua carbonatada, azúcar, colorante, acidulante, aromatizantes y cafeina. Los pedidos se realizarán con un dia de anticipación. Costo por unidad.
11	Provisión de Carne Asada	SERVICIO DE ASADO; Incluye: - Asado de carne Vacuna (Costilla, vacío, peceto, rabadilla), pollo, pescado y cerdo. - Chorizos parrillero, de Viena y morcilla, y otros.

CLAUSULA DECIMA: **SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.**

11.1. Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable.

11.2. Para el caso que las Partes no resuelvan las controversias mediante negociación directa o avenimiento, éstas se obligan a 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 tres árbitros designados 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.

11.3. Para la ejecución del laudo arbitral o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las Partes establecen la competencia de los tribunales de la ciudad de la Capital de la República del Paraguay.

CLAUSULA DECIMO PRIMERO: **ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN POR PARTE DE LA D.N.C.P.**

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de la protesta instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afecta el Contrato ya suscrito entre las partes, el Contrato o la parte del mismo que sea afectada por la nulidad quedará automáticamente rescindido, de pleno derecho a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., sin responsabilidad alguna para los Contratantes, salvo las asumidas en concepto de la parte ejecutada del contrato.

Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES N° 1

CONTRATO N° 54/2013

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en derecho, en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 28 días del mes de junio del 2013.

.....
SANTIAGO DOMINGUEZ NAVARRO
Representante Legal
PROVEEDOR Miguitas
Servicios Gastronómicos
Tel.: 210.564

.....
JULIO RUBEN FULLAONDO CESPEDES
CNEL DEM – Dtor del Centro Financiero N° 1
CONTRATANTE

.....
SANDRA J. GOMEZ DE MOLINAS
CAP JM ASESORA JURIDICAdel CF N° 1 COMANJEFE