Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales, que en el texto de este contrato se identificará como LA FACULTAD, con domicilio en las calles Congreso de Colombia casi Santísima Trinidad, de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado en este acto por el Dr. Antonio Fretes, Decano de la Facultad y la firma **AMERICANA GASTRONOMÍA BAR** con RUC Nº 1620151-5, domiciliada en 12 de Octubre Nº 402 y 29 de Setiembre de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por Leandro Daniel Rodríguez Cubilla, con Cédula de Identidad N° 1.620.151., de común acuerdo convienen celebrar la ampliación del contrato según Resolución de Autorización Nº 2.169/2014 en el marco del llamado a Contratación Directa Nº 26/2014 – **"Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales – U.N.A."**, detallados en la Cláusula Primera y conforme a las cláusulas del presente contrato.

CLÁUSULA PRIMERA
OBJETO

La presente Adenda tiene por objeto modificar parcialmente el contrato principal Nº 36/2014 en relación a la Contratación Directa Nº 26/2014 – Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales – U.N.A. específicamente en la ampliación del Contrato Abierto.

CLÁUSULA SEGUNDA
2.1 MONTO DE LA AMPLIACIÓN

Para los fines de esta ampliación del contrato se conviene en establecer el valor de la contratación durante el Ejercicio Fiscal 2014, por un monto mínimo de Gs. 5.000.000 (Guaraníes Cinco millones) y un monto máximo de Gs 10.000.000.- (Guaraníes Diez millones) que representa el 20 % del monto del contrato principal, de acuerdo al siguiente cuadro:

Item	Códigos del Catálogo	Descripción	Marca del producto	Procedencia	U.M.	Presentación	Relación de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Monto total IVA Incluido
Llamado Nº 26/2014 Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales UNA										
1	90101603-001	Buffet I - Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	80.000	80.000
2	90101603-001	Buffet II - Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	65.000	65.000
3	90101603-001	Buffet III - Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	65.000	65.000
4	90101603-001	Buffet IV - Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	90.000	90.000
5	90101603-999	Servicio de Mozo.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	150.000	150.000
6	90101603-011	Postres a elección.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	11.000	11.000
7	90101603-999	Almuerzo Económico – Tipo I	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	18.000	18.000
8	90101603-999	Almuerzo Económico – Tipo II	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	23.000	23.000
9	90101603-999	Almuerzo Especial – Tipo I	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	14.000	14.000
10	90101603-999	Almuerzo Especial – Tipo II	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	25.000	25.000
11	90101603-026	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según eleccion: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	4.500	4.500
12	90101603-998	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	50.000	50.000
13	90101603-998	Aderezos o condimentos, para 10 personas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	50.000	50.000
14	90101603-998	Minutas tipo 1: Empanadas fritas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.000	3.000
15	90101603-998	Minutas tipo 2: Sándwiches, mixto, villaroy	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	4.500	4.500

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

16	90101603-998	Minutas tipo 3: Comestibles al horno: Empanadas, Chaparritas y Tradicionales de sopa paraguaya y chipa guazú.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	4.500	4.500
17	90101603-998	Minutas tipo 4: Variedad de Sándwich de miga (pan integral o pan blanco)	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	5.000	5.000
18	90101603-998	Minutas tipo 5: Variedades al horno: tartas, fugazza, quesadillas, pizzetas.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	12.000	12.000
19	90101603-998	Minutas tipo 6: Sándwich de milanesa. Según especificaciones técnicas.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	8.000	8.000
20	90101603-003	Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	150.000	150.000
21	90101603-003	Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	15.000	15.000
22	90101603-003	Bocaditos Salados por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.500	1.500
23	90101603-004	Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	125.000	125.000
24	90101603-004	Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	20.000	20.000
25	90101603-004	Bocaditos Dulces por unidad a elección	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	2.500	2.500
26	90101603-998	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo desayuno. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.000.000	1.000.000
27	90101603-998	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo Merienda. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.000.000	1.000.000
28	90101603-998	Servicio de Coffee Break para 50 a 100 personas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	2.000.000	2.000.000
29	90101603-998	Servicio de Coffee Breack para 150 a 200 personas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	2.500.000	2.500.000
30	90101603-998	Servicio de Coffee Breack para Congresos (250 personas) Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.000.000	3.000.000
31	90101603-006	Gaseosa Descartable 250ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.500	3.500
32	90101603-006	Gaseosa Descartable 500ml. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	5.500	5.500
33	90101603-006	Gaseosa Descartable 1000 ml. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	7.000	7.000
34	90101603-006	Gaseosa Descartable 2250 ml. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	12.000	12.000
35	90101603-008	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	6.000	6.000
36	90101603-008	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	5.000	5.000
37	90101603-006	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.500	3.500
38	90101603-006	Néctar de frutas en envase tetra pack 200ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.500	3.500

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

39	90101603-006	Jugo de frutas en envase tetra pack 200ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.500	3.500
40	90101603-008	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	6.000	6.000
41	90101603-016	Hielo en bolsa por 5 kilos	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	10.000	10.000
42	90101603-016	Hielo en bolsa por 10 kilos	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	20.000	20.000
43	90101603-016	Hielo en bolsa por 20 kilos	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	40.000	40.000
44	90101603-998	Café o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso descartable o taza.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.000	3.000
45	90101603-998	Café o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso descartable o taza.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	4.000	4.000
46	90101603-022	Café negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	15.000	15.000
47	90101603-023	Café con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	20.000	20.000
48	90101603-018	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	10.000	10.000
49	90101603-019	Cocido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	15.000	15.000
50	90101603-020	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	15.000	15.000
51	90101603-031	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	20.000	20.000
52	90101603-015	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	12.000	12.000
53	90101603-998	Insumos para cafetería, para 10 personas (azúcar, edulcorante, servilletas, vasos descartables de plástico para bebidas frías o de isopor para bebidas calientes, revolvedores)	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	50.000	50.000
54	90101603-014	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades)	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	50.000	50.000
55	90101603-014	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades)	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	25.000	25.000
56	90101603-014	Azúcar en sobre (unidades)	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.000	1.000
57	90101603-014	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 100 unidades)	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	30.000	30.000
58	90101603-014	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 50 unidades)	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	15.000	15.000
59	90101603-014	Edulcorante – Stevia, en sobre (unidades)	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	2.000	2.000
60	90101603-014	Edulcorante – Stevia, en gotas 20ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	10.000	10.000
61	90101603-020	Té negro en Caja con 20 saquitos.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	12.000	12.000
62	90101603-020	Te negro en Saquito	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.000	1.000

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

63	90101603-020	Té verde en Caja con 20 saquitos.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	20.000	20.000
64	90101603-020	Té verde en Saquito	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.500	1.500
65	90101603-020	Té medicinal en Caja con 20 saquitos.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	20.000	20.000
66	90101603-020	Té medicinal en Caja con 10 saquitos.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	10.000	10.000
67	90101603-020	Té medicinal en Saquito	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	2.000	2.000
68	90101603-9998	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidades	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	6.000	6.000
69	90101603-9998	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 50 unidades. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	4.000	4.000
70	90101603-9998	Vasitos descartables para bebidas calientes, material isopor de 100ml. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	20.000	20.000
71	90101603-9998	Vasitos descartables para bebidas frías, material plástico de 100ml. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	8.500	8.500
72	90101603-015	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	9.000	9.000
73	90101603-033	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.000	3.000
74	90101603-033	Yogurt grande en envase de plástico 500ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	5.000	5.000
75	90101603-030	Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack. Según especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.000	3.000
76	90101603-998	Facturas – masas.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.000	3.000
77	90101603-998	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	5.000	5.000
78	90101603-017	Pancito por unidad.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.000	1.000
79	90101603-017	Pancito chip por unidad	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	2.000	2.000
80	90101603-017	Panificado tostado por unidad	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.000	1.000
81	90101603-028	Chipita de almidón por kilo	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	26.000	26.000
82	90101603-028	Chipita pirú (argollita) por kilo	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	26.000	26.000
83	90101603-017	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	17.000	17.000
									TOTAL UNITARIO Gs.	**11.125.000**

2.2. ALCANCE DEL SERVICIO

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Buffet I Según especificaciones técnicas	**Buffet I** Servicio: Carne a la parrilla (costilla – vacio/según elección pollo) Deberá incluir plato de entrada variedad de chorizos, sopa paraguaya. Guarnición a elección: 1) Especial (arroz o panaché/sofrito de verduras o jardinera) o 2) Variedad de ensaladas (presentar hasta 4 tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde). - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir (bandejas desechables o acero inoxidable) acompañar con pinzas, tenedores y cucharas para servir. - En el caso de las ensaladas deberá presentar en bandejas envueltas en papel film. Ensaladas (hasta 4 variedades según elección: papa, arroz, rusa, poroto, verde).

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

2	Buffet II Según especificaciones técnicas	**Buffet II** Servicio - Festival de Pastas: según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. 1) Ravioles (elección: verdura, pollo, carne) 2) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) 3) Ñoquis con salsa roja 4) Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso) 5) Fideo Espagueti (solo o al pesto) Deberá incluir plato de entrada choricitos al vino o albondiguitas en salsa, según elección acompañar con sopa paraguaya. - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.
3	Buffet III Según especificaciones técnicas	**Buffet III** Servicio: 1) Medallones de Lomito en salsa madera, 2) Papa a la crema; 2) Suprema de pollo, 4) Fideo Espagueti (solo o al pesto) Deberá incluir plato de entrada choricitos al vino o albondiguitas en salsa, según elección acompañar con sopa paraguaya. - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.
4	Buffet IV Según especificaciones técnicas	**Buffet IV** Servicio: Pescado o preparados con frutos de mar. Incluir plato de entrada. - Adicionar panificados según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y calentador; acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. Postres: helado (hasta cuatro sabores), ensalada de frutas con crema chantilly, budin de pan.
5	Servicio de Mozo. Según especificaciones técnicas	1. **Servicio** - Contratación de Personal para el servicio de alimentos y bebidas, organizar su lugar de trabajo, acondicionar los recursos materiales, recibir, asistir y atender el comensal, desde su ingreso hasta la salida del establecimiento. - Planificar las actividades del evento, fijando prioridades. - Ordenar y poner a punto el espacio de trabajo, asegurándose de contar con todos los elementos necesarios para su labor y que los mismos estén en condiciones de uso. - Tomar las solicitudes y/o pedidos del comensal y atender conforme a sus necesidades, de acuerdo a la disponibilidad de los productos e insumos, aplicando reglas de cortesía. - Cerrár el servicio de atención y aplicar los criterios de optimización en el post servicio: retiro de los materiales y mantener las condiciones de higiene y seguridad del establecimiento 2. **Carga Horaria:** El conjunto de actividades, para la puesta y atención del servicio, requiere una carga horaria mínima de 8 horas por jornada.
6	Postres a elección. Según especificaciones técnicas	Postres a elección. Helados, torta helada, tartas, arroz con leche, dulce de mamón acompañado con queso paraguay, mousse de chocolate o fruta, ensalada de frutas, tiramisú, otros.
7	Almuerzo Económico – Tipo I Según especificaciones técnicas	**Almuerzo Económico – Tipo I** Servicio: Caldos: gallina, puchero de carne de res o pollo, soyo, poroto, lenteja, vori vori (blanco o carne de res o carne de pollo), sopa de verduras. - Adicionar pan, mandioca, batata, sopa paraguaya, tortilla o ensalada, según plato a servir. Limón - Mas un vaso de refresco de frutas.
8	Almuerzo Económico – Tipo II Según especificaciones técnicas	**Almuerzo Económico – Tipo II** Servicio: Seco: Guiso de arroz o fideo con carne de res o pollo, tallarin de carne de res o pollo, milanesa o bife a la plancha con ensalada verde. - Adicionar pan, mandioca, batata o ensalada verde, según plato a servir. Almuerzo Especial Tipo I: Preparados al horno (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. Limón
9	Almuerzo Especial – Tipo I Según especificaciones técnicas	**Almuerzo Especial – Tipo I** Servicio: Preparados al horno (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. Limón
10	Almuerzo Especial – Tipo II Según especificaciones técnicas	**Almuerzo Especial – Tipo II** Servicio: OPCION 1: Carne de res o pollo preparados al horno, Pollo grillé, milanesas de carne o pollo, marinera de carne, bife cougua con huevo; servidos según el tipo con guarnición de arroz, papas a la crema gratinada al horno, puré de papas, ensalada rusa o alemana o poroto. OPCION 2: Bife a caballo al plato acompañados con arroz quesú o ensalada verde, Chosui de carne de res o pollo con verduras; acompañados según plato a servir con arroz quesú o fideo o ensalada

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

		verde. OPCION 3: Variedad de pastas – lasaña, ñoquis, canelones, ravioles. - Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limón.
11	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde Según especificaciones técnicas	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde
12	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas Según especificaciones técnicas	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas: aceite de oliva, sal fina, mayonesa, aceto balsámico, orégano seco, otros.
13	Aderezos o condimentos, para 10 personas Según especificaciones técnicas	Aderezos o condimentos, para 10 personas (aceite de oliva, sal fina, sobres de mayonesa – mostaza – kétchup, aceto balsámico, orégano seco, salsa picante, queso rallado, otros)
14	Minutas tipo 1: Empanadas fritas Según especificaciones técnicas	**Minutas tipo 1:** empanada frita (napolitana, carne, pollo, jamón y queso, choclo)
15	Minutas tipo 2: Sándwiches, mixto, villaroy Según especificaciones técnicas	**Minutas tipo 2**: mixto caliente (pan blanco o pan integral), sándwich primavera con fiambre y verduras, villaroy de huevo - carne de res y pollo)
16	Minutas tipo 3: Comestibles al horno: Empanadas, Chaparritas y Tradicionales de sopa paraguaya y chipa guazú. Según especificaciones técnicas	**Minutas tipo 3**: empanada al horno (napolitana, carne, pollo, jamón y queso, choclo), chaparrita con jamón y queso, porción de sopa paraguaya, chipa guazú, porción de sopa so' o
17	Minutas tipo 4: Variedad de Sándwich de miga (pan integral o pan blanco) Según especificaciones técnicas	**Minutas tipo 4:** sándwich de miga de verdura simple, sándwich de verdura especial, sándwich de miga de jamón y queso (pan integral o pan blanco)
18	Minutas tipo 5: Variedades al horno: tartas, fugazza, quesadillas, pizzetas. Según especificaciones técnicas	**Minutas tipo 5:** porción de fugazza, variedad de tartas (pollo, atún, verduras, jamón queso, choclo) quesadillas, pizzetas.
19	Minutas tipo 6: Sándwich de milanesa. Según especificaciones técnicas.	**Minutas tipo 6:** sándwich de milanesa con verduras, acompañar con aderezos en sobres (mayonesa, mostaza, kétchup)
20	Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	**Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección.** **VARIEDADES PARA ELECCION: Bocaditos tradicionales:** - Sandwichitos de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito con salsa golf, aceituna con queso crema, morrones con queso, remolacha con queso crema, zanahoria con queso crema. - Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo - Tartaletas: queso, 4 queso, pollo, jamón y queso, verduras. - Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso - Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. - Milanesitas: carne, pollo. - Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso. - Bombas de queso. - Coxinha: pollo, pollo con catupiri, carne con catupiri. - Esfina: carne, pollo, verdura, queso, jamón y queso, calabresa. - Pizcitas, Fugacitas, canapés. - Sopa paraguaya, sopa so´o, chipa guazú. - Arrolladitos o chaparritas: jamón y queso, de pizza (napolitano) salchicha. - Croissant: jamón y queso, palmito. **Bocaditos típicos paraguayos:** pastel mani´opan de queso, bolitas de mandioca, payagua mascada, mbejú, chipa so´o, chipa avati, chipitas de almidón, chipitas 4 queso, chipitas rellena de jamón y queso, empanaditas de mandioca, sopitas paraguaya, chipa guazú, sopa so´o.
21	Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	**Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona.** PRESENTAR SERVICIO EN BANDEJAS CON UNA SERVILLETA ABSORVENTE Y EMBALAR CON PAPEL FILM. VARIEDADES PARA ELECCION: VER ÍTEM NRO. 20.
22	Bocaditos Salados por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	**Bocaditos Salados por unidad - sabor a elección** VARIEDADES PARA ELECCION: VER ÍTEM NRO. 20.

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

23	Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	**Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección.** VARIEDADES PARA ELECCION: - Alfajorcitos: maicena, frutas secas, recheados con chocolate. - Pastafloritas: dulce de guayaba, de leche, membrillo. -Palmeritas -Magdalenitas - Pionono: relleno con dulce de leche, guayaba. - Trufas de coco, chocolate - Brownies de chocolate - Masita bombom: chocolate negro y blanco. - Bombitas de crema - Pepitas, ojos de suegra. - Tartaletitas: frutas, frutas abrillandas redonditos de chocolate y nuez, lemon pie, cheesecake. - Coquitos amarillos dulces - Bocaditos crocantes para café (galletitas, tortitas) - Bombas de chocolate, crema. - Merenguitos de chantilly. - Cañoncito hojaldrados: chocolate, dulce de leche, guayaba - Suspiritos, profiteroles, vigilantes, pañuelitos con manjar, milhojas.
24	Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	**Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona.** PRESENTAR SERVICIO EN BANDEJAS CON UNA SERVILLETA Y ENVALADO EN PAPEL FILM VARIEDADES PARA ELECCION: VER ÍTEM NRO. 23
25	Bocaditos Dulces por unidad a elección Según especificaciones técnicas	**Bocaditos Salados por unidad - sabor a elección** VARIEDADES PARA ELECCION: VER ÍTEM NRO. 23
26	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo desayuno Según especificaciones técnicas	**Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo desayuno** Servicio: incluye mínimo dos termos/litro de café negro, mínimo un termo/litro de leche, chipitas (tamaño bocadito, mínimo 5 unid. por comensal), 2 ½ kilos de coquitín o palitín. - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue. - La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
27	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo Merienda Según especificaciones técnicas	**Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo Merienda** Servicio: incluye: mínimo dos termos/litro de café negro, mínimo un termo/litro de leche, sándwich de jamón y queso o sándwich de queso. - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue. - La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
28	Servicio de Coffee Break para 50 a 100 personas Según especificaciones técnicas	**Servicio de Coffe Break para 50 a 100 personas** Servicio: BEBIDAS (la cantidad está en relación a la magnitud de comensales) incluye termo de café negro, termo de cocido negro, termo de leche. BOCADITOS SALADOS: 200 chipitas (tamaño bocaditos, mínimo 3 unidades por comensal) 5 kilos de panificados secos surtidos (palitín y coquitín) 200 sándwiches de jamón y queso. - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue. - La empresa deberá disponer los demás para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
29	Servicio de Coffee Breack para 150 a 200 personas Según especificaciones técnicas	**Servicio de Coffe Breack para 150 a 200 personas** Servicio: BEBIDAS (la cantidad está en relación a la magnitud de comensales) incluye agua mineral, soda, termos de café negro, termos de cocido negro, termo/s de leche. BOCADITOS SALADOS: 1200 sándwiches (sabores según ítem nro. 20) BOCADITOS DULCES: 300 unid. – Sabores hasta tres tipos s/ ítem Nº 23 - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue, bandejas desechables de cartón o plástico. - La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
30	Servicio de Coffee Breack para Congresos (250 personas) Según especificaciones técnicas	**Servicio de Coffe Break para Congresos (250 personas)** Servicio: BEBIDAS (la cantidad está en relación a la magnitud de comensales) incluye agua mineral, soda, gaseosa de 250ml., jugo de frutas en envase descartable, termos de café negro. BOCADITOS SALADOS: 2000 unidades (8 por persona) Variedades según elección: sabores según ítem nro. 20. BOCADITOS DULCES: 500 unidades - Variedad hasta cuatro tipos (sabores según ítem nro. 23).

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

		- Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue, bandejas desechables de cartón o plástico. - La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
31	Gaseosa Descartable 250ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 250ml.
32	Gaseosa Descartable 500ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 500ml.
33	Gaseosa Descartable 1000 ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 1000 ml.
34	Gaseosa Descartable 2250 ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 2250 ml.
35	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml. Según especificaciones técnicas	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml.
36	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml. Según especificaciones técnicas	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml.
37	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml. Según especificaciones técnicas	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml.
38	Néctar de frutas en envase tetra pack 200ml. Según especificaciones técnicas	Néctar de frutas en envase tetrapack 200ml.
39	Jugo de frutas en envase tetra pack 200ml. Según especificaciones técnicas	Jugo de frutas en envase tetrapack 200ml.
40	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml. Según especificaciones técnicas	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml.
41	Hielo en bolsa por 5 kilos Según especificaciones técnicas	Hielo en cubo empaquetado en bolsas de plástico resistente, con capacidad de 5 kilos. **Composición del producto:** Agua solidificada a baja temperatura, que no contenga sustancias químicas y libres de bacterias. **Presentación:** Cubos en bolsas de polietileno según el kilo. El producto requerido debe soportar la manipulación, transporte y conservación sin que por éllo se afecten su calidad. Debe estar exento de olores, libres de impurezas y cuerpos extraños percibidos.
42	Hielo en bolsa por 10 kilos Según especificaciones técnicas	Hielo en cubo empaquetado en bolsas de plástico resistente, con capacidad de 10 kilos. **Composición del producto y Presentación: Ver ÍTEM 41.**
43	Hielo en bolsa por 20 kilos Según especificaciones técnicas	Hielo en cubo empaquetado en bolsas de plástico resistente, con capacidad de 20 kilos. **Composición del producto y Presentación: Ver ÍTEM 41.**
44	Café o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Café o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso térmico descartable o taza.
45	Café o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Café o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso térmico descartable o taza.
46	Café negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas	Café negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
47	Café con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Café con café con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
48	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
49	Cocido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Cocido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
50	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.
51	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

52	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
53	Insumos para cafetería, para 10 personas Según especificaciones técnicas.	**Insumos para cafetería, para 10 personas** (azúcar, edulcorante, servilletas, vasos descartables de plástico para bebidas frías o de isopor para bebidas calientes, revolvedores) Según especificaciones técnicas.
54	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades) Según especificaciones técnicas.	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades) **Composición de la caja:** Contenido de 100 sobres de azúcar envasado según las siguientes características: **Composición del sobre:** producto sólido cristalizado obtenido del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales de sacarosa. Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. **Envasado:** El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. **Rotulado del envase:** Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Contenido de la impresión: a) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado. b) Peso neto en kilogramos, del producto envasado. c) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. d) Identificación del lote de producción. e) Nombre del país donde se elaboró el producto. f) Número del Registro Sanitario
55	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades) Según especificaciones técnicas.	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades) **Composición de la caja:** Contenido de 50 sobres de azúcar envasado según las siguientes características: **Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 54.**
56	Azúcar en sobre (unidades) Según especificaciones técnicas.	Azúcar en sobre (unidades) **Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 54.**
57	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 100 unidades) Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 100 unidades) **Composición de la caja:** Contenido de 100 sobres de STEVIA envasada según las siguientes características: **Composición del sobre:** producto light, edulcorante orgánico natural, sólido obtenido del ka´a he´e. el producto debe ser de dulzura, libre de grasas y calorías. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. **Envasado:** El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. **Rotulado del envase:** Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Contenido de la impresión: a. Forma en que se presenta, por ejemplo: polvo. b. Peso neto en kilogramos, del producto envasado. c. Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. d. Identificación del lote de producción. e. Nombre del país donde se elaboró el producto. f. Número del Registro Sanitario
58	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 50 unidades) Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 50 unidades) **Composición de la caja:** Contenido de 50 sobres de STEVIA envasada según las siguientes características: **Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 57.**
59	Edulcorante – Stevia, en sobre (unidades) Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, en sobre (unidades) **Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 57.**
60	Edulcorante – Stevia, en gotas 20ml. Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, liquido con dosificador de gotas. Contenido neto 20ml.
61	Té negro en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Té negro en Caja con 20 saquitos. **Composición de la caja:** Contenido de 20 sobres de TE NEGRO envasado según las siguientes características: **Composición del producto:** elaborado a base de hojas secas del árbol del té. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

		Envasado: El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. **Rotulado del envase:** Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Contenido de la impresión: a. Forma en que se presenta, por ejemplo: hojas secas. b. Peso neto en kilogramos, del producto envasado. c. Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. d. Identificación del lote de producción. e. Nombre del país donde se elaboró el producto. f. Número del Registro Sanitario
62	Té negro en Saquito Según especificaciones técnicas	Té negro en Saquito (unidades) **Composición del producto, Envasado, Rotulado del envase: ver ÍTEM 61.**
63	Té verde en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Té verde en Caja con 20 saquitos. **Composición de la caja:** Contenido de 20 sobres de TE VERDE envasado según las siguientes características: **Composición del producto, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 61.**
64	Té verde en Saquito Según especificaciones técnicas	Té verde en Saquito (unidades) **Composición del producto, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 61.**
65	Té medicinal en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Té medicinal en Caja con 20 saquitos. **Composición de la caja:** Contenido de 20 sobres de TE MEDICINAL envasado según las siguientes características: **Composición del producto:** elaborado a base de hojas secas de árboles medicinales. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. **Variedad:** Boldo, manzanilla, burrito, yaguareté ka´a, cedrón paraguay, anis. **Envasado:** El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. **Rotulado del envase:** Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Contenido de la impresión: a. Forma en que se presenta, por ejemplo: hojas secas. b. Peso neto en kilogramos, del producto envasado. c. Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. d. Identificación del lote de producción. e. Nombre del país donde se elaboró el producto. f. Número del Registro Sanitario
66	Té medicinal en Caja con 10 saquitos. Según especificaciones técnicas	Té medicinal en Caja con 10 saquitos. **Composición de la caja:** Contenido de 20 sobres de TE MEDICINAL envasado según las siguientes características: **Composición del producto, Variedad, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 65.**
67	Té medicinal en Saquito Según especificaciones técnicas	Té medicinal en Saquito (unidades) **Composición del producto, Variedad, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 65.**
68	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidades Según especificaciones técnicas	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidades. **Composición**: Fibras naturales de calidad fina para fabricación de servilletas de papel (tissue) **Calidad del producto:** especial para coktail, de gran absorción y alta resistencia seco-humedo.
69	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 50 unidades. Según especificaciones técnicas	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 50 unidades. **Composición y Calidad del producto: VER ÍTEM NRO. 68.**
70	Vasitos descartables para bebidas calientes, material isopor de 100ml. Según especificaciones técnicas	Vasitos descartables para café, material isopor de 100ml. **CARACTERÍSTICAS** Material: isopor Color: Blanco. Todo el producto y el lote completo debe ser de un solo color Capacidad: 10 ml. Diámetro mayor interior, Altura, Peso: estándar. Embalaje: En paquetes de 100 unidades embolsados con bolsa de polipropileno transparente. Identificación del embalaje - Nombre del fabricante y proveedor. - Nombre y número del proceso de selección. - Lote y fecha de producción. - Cantidad en unidades.
71	Vasitos descartables para bebidas frías, material plástico de 100ml. Según	Vasitos descartables para bebidas, material plástico de 100ml. **CARACTERÍSTICAS**

Adenda Nº 01 al Contrato Abierto Nº 36/14

CD Nº 26/2014 - "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A." PAC ID Nº 277217

	especificaciones técnicas	Material: Polipropileno o polietileno 100% virgen de alta densidad. Color: Blanco. Todo el producto y el lote completo debe ser de un solo color Capacidad: 10 ml. Diámetro mayor interior, Altura, Peso: estándar. Embalaje: En paquetes de 100 unidades embolsados con bolsa de polipropileno transparente. Identificación del embalaje - Nombre del fabricante y proveedor. - Nombre y número del proceso de selección. - Lote y fecha de producción. - Cantidad en unidades.
72	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack. Según especificaciones técnicas	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack.
73	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml. Según especificaciones técnicas	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml.
74	Yogurt grande en envase de plástico 500ml. Según especificaciones técnicas	Yogurt grande en envase de plástico 500ml.
75	Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack. Según especificaciones técnicas	Leche Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack
76	Facturas – masas. Según especificaciones técnicas	Facturas - masas: medialuna, alfajor, pastaflora, pionono, vigilante
77	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca. Según especificaciones técnicas	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca.
78	Pancito por unidad. Según especificaciones técnicas	Pancito por unidad. Variedad: Tipo felipe o de viena. Tamaño y peso: estándar.
79	Pancito chip por unidad Según especificaciones técnicas	Pancito Chip por unidad. Tamaño y peso: estándar.
80	Panificado tostado por unidad (un cuadrado de pan tipo miga) Según especificaciones técnicas	Pan tostado por unidad. (un cuadrado de pan tipo miga) Tamaño y peso: estándar.
81	Chipita de almidón por kilo Según especificaciones técnicas	Chipita de almidón (tipo panificado) por kilo Tamaño y peso: estándar.
82	Chipita pirú (argollita) por kilo Según especificaciones técnicas	Chipita pirú (argollita) por kilo Tamaño y peso: estándar.
83	Panificados secos por kilo. Variedades: palitin, coquitin, rosquita, palito, coquito. Según especificaciones técnicas	Panificados secos por kilo. Variedades: palitin, coquitin, rosquita, palito, coquito.

CLAUSULA TERCERA

Esta adenda al contrato mencionado, forma parte integrante del contrato originario, por tanto las demás clausulas pactadas siguen vigentes en su totalidad y las partes se comprometen a respetarlas sin perjuicio de las sanciones por incumplimiento que se habían acordado.

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 03 días del mes de Noviembre del año 2014.

Leandro D. Rodríguez Cubilla
AMERICANA GASTRONOMÍA BAR

Prof. Dr. Antonio Fretes
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.