CONTRATO Nº 80 /14

Entre el **Ministerio de la Defensa Pública**, domiciliada en Av. Artigas Nº 2.136 c/ San Estanislao, Asunción, República del Paraguay, con **RUC Nº 80070094-5,** representada para este acto por la **Abg. Noyme Yore Ismael**, con **Cédula de Identidad N° 251.422**, denominada en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y por la otra, la firma **PASTAS LA CRIOLLA S.R.L.**, con Ruc Nº 80009158-2, domiciliada en la calle 23 Proyectadas Nº 303 esq. Chile , Asunción-Paraguay, representada legalmente para este acto por el **Lic. Nelson Medina Cantero** con C.I. Nº 1.256.354, denominada en adelante **CONTRATISTA**, denominadas en conjunto **"LAS PARTES"**, acuerdan en celebrar el presente **CONTRATO** referente al Llamado de Licitación Publica Nacional Nº 08/2014 para el **"Servicio de Gestión de Eventos" , ID Nº 282.477** que estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. CLAUSULA PRIMERA: OBJETO.

El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen LAS PARTES, con relación al Servicio de Eventos cuyas características se detallan en la planilla de Adjudicación y que se regirán por estas cláusulas y las contenidas en las leyes relativas a la materia.----------

2. CLAUSULA SEGUNDA: DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que conforman de manera integral el Contrato, son los siguientes:

(a) Contrato;

(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;

(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;

(d) La oferta del Proveedor;

(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte del

Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.----------

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

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato estará previsto en el subgrupo de gasto 280 "Otros servicios en general", con Fuente de Financiamiento FF10- Recursos del Tesoro:

Año	Tipo.	Programa	Sub Programa	Proyecto	SUB GRUPO(Objeto de Gasto)	F. F.	Fin.	Dpto.	Monto
2.014	2	001	00	00	280	10	1	99	400.000.000

El pago de los Cuatrocientos millones de guaranies esta contemplado en el presupuesto del presente ejercicio fiscal conforme la Ley 5142 que aprueba el Prepuesto General de la Nación y el monto excedente, estarán sujetos a las previsiones presupuestarias del ejercicio fiscal 2.015 conforme al Art. 14 "Disponibilidad Presupuestaria", de la Ley Nº 2.051/2003, de Contrataciones Públicas. Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el **ID Nº 282.477**.----------

4. CLAUSULA CUARTA: PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento del Llamado **a Licitación Publica Nacional Nº 08/2014** para el **"Servicio de Gestión de Eventos", ID Nº 282.477** convocado por la **Unidad Operativa de Contrataciones del Ministerio de la Defensa Pública.** La adjudicación fue realizada según Resolución Nº 1.598 del 2 de diciembre de 2.014. ----------

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

1	2	3	4		5	
N° Item	**Código Catalogo**	**Descripción del Servicio**	**Unidad de medida**	**Cantidad**	**Presentación**	**Precio unitario (IVA incluido)**
1	90111803-003	Servicios de Hotelería **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*18.455.500*
2	90111603-001	Alquiler de Salones para eventos **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*77.850.000*

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

3	90101603-010	Servicios de Catering (En hoteles y/o locales alquilados) **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*1.346.700*
4	90101603-010	Servicios de Catering para Asunción y Gran Asunción **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*879.300*
5	90101603-010	Servicios de Catering para el Interior del Páis **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*304.500*
6	90151802-001	Servicios de Comunicación para Eventos **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*42.525.000*
7	90151802-061	Servicios de Alquileres de Vajillería y Otros **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*3.114.100*
8	90151802-042	Servicios de Florería **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*13.450.000*
9	49101602-991	Artesanía para regalo **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*8.012.200*
10	82121505-008	Impresión promocional o de información **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*233.500*
11	49101602-992	Insignias Metálicas **(Según Detalle de la Planilla Adicional)**	*Unidad*	*1*	*Evento*	*21.000*
Precio total:						*166.191.800*

<u>Observación:</u> la Planilla Adicional forma parte de la Carta Oferta, el cual deberá contener todos los datos solicitados. Se aclara que todos los bienes y servicios solicitados en la planilla Adicional deberán ser cotizados en su totalidad, la omisión de algunos de ellos invalidara la oferta y no será considerada.

***Monto mínimo**	**Gs. 500.000.000 (guaraníes quinientos millones)**
***Monto máximo**	**Gs. 1.000.000.000 (guaraníes mil millones)**

El Contratista se compromete a proveer los servicios a la Contratante y a subsanar los

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.
La Contratante se compromete a pagar al Contratista como contrapartida de los servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).----------

6. CLAUSULA SEXTA: VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la firma del mismo hasta el 31 de diciembre del 2.015.

La validez de la presente contratación, está sujeta a la aprobación de la partida presupuestaria correspondiente al ejercicio 2015.----------

7. CLAUSULA SEPTIMA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

Los servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en El Plan de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en los locales del Ministerio de la Defensa Pública y de los ofrecidos por el Contratista.

REQUERIMIENTOS DE LOS SERVICIOS

a) El Contratista se deberá comprometer a efectuar las provisiones de bienes y servicios al Ministerio de la Defensa Pública, en los términos que se le especifique en las Órdenes de Servicios. Sección III. Suministros Requeridos 27
b) Los pedidos de bienes o servicios serán canalizados única y exclusivamente por la Dirección de Infraestructura y Logística, la cual emitirá una Orden de Pedido de Presupuesto al Contratista, debiendo el mismo presentar el presupuesto que refleje el pedido requerido en el plazo indicado en la respectiva orden de pedido. Tentativamente podrá adelantar la remisión vía fax, correo electrónico, etc., sin que esto implique la omisión de la presentación en formato original.
c) Como requisito indispensable para el inicio de la provisión de bienes y/o servicios, el Contratista deberá contar con las Ordenes de Servicios correspondientes, emitidas por por la Dirección General de Administración y Finanzas; en las cuales se especificarán o detallarán el tipo de servicios o bienes, plazo de prestación, cantidades, fechas y lugares, etc.
d) El Contratista, deberá designar una persona de su staff, quien se encargará de la atención de la cuenta del Ministerio de la Defensa Pública, para lo cual dicho personal deberá tener las capacidades técnicas necesarias para presentar propuestas y sugerencias en cuanto a la organización y preparación de eventos, debiendo para cada pedido presentar, en formato de presupuesto, el universo de los requerimientos posibles, los cuales de considerarlos convenientes serán autorizados por la Convocante, Orden de Servicio mediante. Para tal efecto, se consignará el número telefónico, fax y dirección electrónica del personal designado.
e) La Convocante, podrá realizar eventos varios en las siguientes ciudades del interior del país: Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Ciudad del Este, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Encarnación y Filadelfia. El Contratista deberá estar en condiciones de proveer todos los servicios cotizados para realizar dichos eventos.
f) Los hoteles y/o locales alquilados, indicados en el ítem 3, se refieren a hoteles, salones de

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

eventos, restaurantes o similares. El oferente deberá ofrecer como mínimo 5 locales en Asunción; y, 1 local en cada una de las siguientes localidades: Gran Asunción, Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Ciudad del Este, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Encarnación y Filadelfia.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Elaborar el presupuesto correspondiente a la Orden de Pedido de Presupuesto emitido por la Convocante, incluyendo todos los bienes y servicios a ser requeridos.

Realizar la provisión de bienes y servicios detallados en las Órdenes de Servicios emitidas por la Convocante.

Proveer el personal necesario, en cantidad y calidad, para garantizar una buena y rápida ejecución de los servicios (montaje de los servicios).

Personal permanente durante la realización del evento.

Proveer los bocaditos salados y/o dulces, en bandejas de acero inoxidable o antideslizante.

El Contratista será responsable de la provisión de los equipos de protección individual necesarios para sus empleados y deberá cumplir con las disposiciones legales vigentes, responsabilizándose por el pago de los sueldos y beneficios de sus empleados.

Serán de entera responsabilidad del Contratista todos los daños causados, provenientes de hechos u omisiones voluntarias o involuntarias, negligencia o inexperiencia de sus empleados, sin cargo alguno para la Convocante.

Proveer todos los insumos necesarios para la correcta ejecución de los servicios, en buenas condiciones de uso.

Plan de Entrega de los Servicios

El mecanismo o instrumento para la provisión de los servicios, se encuentran especificados en el apartado "Requerimientos de los Servicios", párrafos b y c respectivamente.
Los servicios a ser proveídos por la Contratista al Ministerio de la Defensa Pública, deberá responder al siguiente plan de entrega:
a. Con 36 horas de anticipación para los eventos que se realizarán fuera de las instalaciones del Ministerio de la Defensa Pública.
b. Con 24 horas de anticipación para los eventos que se realizarán en locales del Ministerio de la Defensa Pública.
c. Con 72 horas de anticipación para la provisión de obsequios protocolares y/o impresiones y/o insignias metálicas.
d. Con 8 horas de anticipación en los casos de provisión de menú ejecutivo, económico y similares.
e. Con 8 horas de anticipación en los casos de provisión de bocaditos, tales como: salados, clásicos, especiales, etc.; asimismo en los casos de provisión de agua, café, cocido, leche, chipitas, tortas, gaseosas, jugos, aguas minerales y similares, éstos incluyen sus correspondientes insumos accesorios como ser: revolvedores, azúcar y/o edulcorantes,

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

servilletas, vasos, hielo, bandejitas, etc.
f. Con 24 horas de anticipación para los servicios de hotelería para hospedaje de personas.
g. Para bienes o servicios no contemplados en los numerales anteriores, el tiempo de provisión será definido en las órdenes de servicios. No obstante, en ningún caso será menor a 4 horas.

Lugar de Entrega de los Servicios

La Convocante, podrá realizar eventos varios en distintos puntos del país como: Asunción, Gran Asunción, Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Ciudad del Este, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Encarnación y Filadelfia. El Contratista deberá estar en condiciones de proveer todos los servicios cotizados para realizar dichos eventos.----------

8. CLAUSULA OCTAVA: ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración del contrato estará a cargo del Dirección de Infraestructura y Logística.--------

9. CLAUSULA NOVENA: ESPECIFICACIONES TECNICAS

Especificaciones Técnicas

Ítem 1. Alquiler de Hoteles

N°	Descripción del servicio	Unid. de Medida	Cant.	Presentación
1	Single - 5 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción A
2	Single – 5 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción B
3	Doble - 5 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción A
4	Doble - 5 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción B
5	Single - 4 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción A
6	Single - 4 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción B
7	Dobles - 4 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción A
8	Dobles - 4 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción B
9	Suite de Lujo - 4 Estrellas (Suite Matrimonial)	Unid.	1	Evento, Opción A
10	Suite de Lujo - 4 Estrellas (Suite Matrimonial)	Unid.	1	Evento, Opción B
11	Single - 3 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción A
12	Single - 3 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción B
13	Single - 3 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción C
14	Dobles - 3 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción A
15	Dobles - 3 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción B
16	Dobles - 3 Estrellas	Unid.	1	Evento, Opción C
17	Suite de Lujo - 3 Estrellas (suite matrimonial)	Unid.	1	Evento, Opción A
18	Suite de Lujo - 3 Estrellas (suite matrimonial)	Unid.	1	Evento, Opción B
19	Suite de Lujo - 3 Estrellas (suite matrimonial)	Unid.	1	Evento, Opción C

COMENTARIOS:

El servicio solicitado son para hoteles de categoría 5, 4 y 3 (cinco, cuatro y tres) estrellas.

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

OPCIÓN A: El Hotel con pensión completa (desayuno, almuerzo y cena), deberá disponer de habitaciones climatizadas, cable, caja de seguridad, estacionamiento y todos los servicios que garanticen la seguridad y comodidad de los usuarios. (Asunción y Gran Asunción, Ciudad del Este, Encarnación).

OPCIÓN B: Habitación con desayuno, excluido pensión completa (solo desayuno), y transferencia aeropuerto – hotel – aeropuerto. (Asunción y Gran Asunción, Ciudad del Este, Encarnación).

OPCIÓN C Habitación con desayuno, excluido pensión completa (solo desayuno), y transferencia aeropuerto – hotel - aeropuerto, en el Interior del País (Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Filadelfia).

Ítem Nº 2 - ALQUILER DE SALONES PARA EVENTOS

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Sala de reuniones hasta 50 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción A
2	Sala de reuniones hasta 50 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B
3	Sala de reuniones para 51 a 100 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción A
4	Sala de reuniones para 51 a 100 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B
5	Sala de reuniones para 101 a 150 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción A
6	Sala de reuniones para 101 a 150 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B
7	Sala de reuniones para 51 a 100 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B
8	Sala de reuniones para 101 a 200 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción A
9	Sala de reuniones para 101 a 200 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B
10	Sala de reuniones para 201 a 400 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción A
11	Sala de reuniones para 201 a 400 personas	Día o Jornada	1	Evento, Opción B

COMENTARIOS:

Servicios destinados a distintos tipos de eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc.

Deberán ofrecer, como mínimo, dos salones en Asunción. Asimismo, un salón en Gran Asunción e interior (Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Ciudad del Este, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Encarnación, Filadelfia). Las instalaciones deben contar como mínimo con lo siguiente:

- Sistema de climatización.
- Audio – Video – Multimedia (opcional para el interior).
- Mobiliarios, silla, mesas de oficinas, redondas, cuadradas y rectangulares.
- Estacionamiento por lo menos para 20 (veinte) vehículos.

Opción A: Asunción y Gran Asunción.
Opción B: Localidades del interior.

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

Ítem Nº 3: SERVICIOS DE GASTRONOMIA (EN HOTELES Y/O LOCALES ALQUILADOS)

N°	Descripción del servicio	Unid. de Medida	Cant.	Presentación
1	Servicio de Menú Ejecutivo	Unid.	1	Evento, Opción A
2	Servicio de Menú Ejecutivo	Unid.	1	Evento, Opción B
3	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Evento, Opción A
4	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Evento, Opción B
5	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Evento, Opción C
6	Servicio de Desayuno de Trabajo	Unid.	1	Evento, Opción A
7	Servicio de Desayuno de Trabajo	Unid.	1	Evento, Opción B
8	Servicio de Coffee Break	Unid.	1	Evento, Opción A
9	Servicio de Coffee Break	Unid.	1	Evento, Opción B
10	Servicio de Agua y Café	Unid.	1	Evento
11	Bocaditos Salados	Unid.	1	Evento, Opción A
12	Bocaditos Salados	Unid.	1	Evento, Opción B
13	Bocaditos Salados	Unid.	1	Evento, Opción C
14	Bocaditos Dulces	Unid.	1	Evento
15	Gaseosas de 500 ml. Distintos sabores	Unid.	1	Unidad
16	Agua mineral con gas de 500 ml. sin sodio	Unid.	1	Unidad
17	Agua mineral sin gas de 500 ml. sin sodio	Unid.	1	Unidad
18	Vaso plásticos desechables para agua, gaseosa o jugo, de 250 ml. (paq. De 50 unidades)	Unid.	1	Unidad
19	Servilletas de papel (paq. de 50 unidades)	Unid.	1	Paquete
20	Servicio de mozo, jornada de 8 horas	Unid.	1	Unidad
21	Servicio de mozo, jornada de 4 horas	Unid.	1	Unidad

COMENTARIOS:

Para eventos en hoteles, salones alquilados, restaurantes, conforme al listado a ser presentado por el oferente.

1-2	**SERVICIO DE MENU EJECUTIVO**
	OPCIÓN A
	Servicio de Buffet
	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (300 grs. la porción de carne) Si es pasta se calculara 600 grs.
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	El servicio de Buffet tendrá como opciones:
	Ensaladas:
	Mixta, Primavera, de arroz y rusa
	Platos Principales:
	Carnes Vacunas: Bife de lomito en medallones, lomito al champiñón, Milanesa de Carne, Milanesa a la Napolitana, Strogonoff de Carne.
	Pollos: Pollo grille, pollo relleno a la crema, pollo al curry, milanesa de pollo, milanesa de pollo a la napolitana, Strogonoff de pollo.
	Cerdos: Lomo de cerdo a la mostaza.
	Guarniciones
	Arroz al azafrán, al curry y arroz blanco
	Puré de papas, papa a la crema, papas doradas, papas a la provenzal
	Panaché de verduras
	Postres

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	Ensaladas de frutos
	Pie de limón
	Tarta de frutilla, de frutas
	Arroz con leche
	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
	Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
	Paveé de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno
	Flan
	OPCIÓN B
	Servicio de Buffet
	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	El servicio de Buffet tendrá como opciones:
	Picadas:
	Panes, Grisines y Patés
	Entrada
	Boulevanes (de Carne, Pollo, Champiñones, Palmitos, Choclos, etc.)
	Platos Principales:
	Pastas
	Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras, de mariscos
	Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca y ricotta
	Ñoquis de papa y de espinacas
	Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso
	Tallarines a la carbonara con salsa blanca o salsa de carne
	Postres
	Ensaladas de frutos
	Pie de limón
	Tarta de frutilla, de frutas
	Arroz con leche
	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
	Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
	Pave de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno
	Flan

3-4-5	**SERVICIO DE MENÚ ECONÓMICO**
	OPCIÓN A
	Opciones:
	Milanesa de carne o pollo con puré de papas
	Pollo al horno con ensalada rusa
	Milanesa de carne o pollo con ensalada alemana o arroz blanco
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (helado, ensalada de frutas, flan, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	OPCIÓN B
	Opciones:
	Ravioles de verdura o ricotta con salsa de tomate
	Ñoquis con salsa bolognesa
	Tallarín con estofado de pollo o carne
	Cada plato incluye:

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (ensalada de frutas, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	OPCIÓN C
	Opciones:
	Porciones de tartas de varios gustos
	Sándwich de milanesa (pollo, carne)
	Dos sándwiches de verdura (de 5 pisos)
	Dos empanadas grandes de carne o pollo c/pan
	Hamburguesas con pan y verduras

6-7	SERVICIOS DE DESAYUNO DE TRABAJO
	OPCIÓN A
	Incluye:
	Café negro (250cc aprox.)
	Cocido (250cc aprox.)
	Té (1 Saquito) individuales
	Termo de agua caliente para el té
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termo de 1 litro
	Provisión de dulces y mermeladas: de variados sabores para untar
	Chipitas: en paquetes de 250 grs, 500 grs. o 1.000 grs.
	Bocaditos dulces (10 p/persona aprox.)
	Pan tostado y pancitos
	Jugos Naturales de frutas variadas (250cc aprox.)
	Yogurt de variados sabores pote de 140 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Manteca para untar
	Fetas de jamón
	Fetas de Queso
	Azúcar y/o edulcorantes
	Frutas de estación
	Cereales
	Rosquita y palitos en paquetes de 500 gr o 1000 gr
	OPCIÓN B
	Incluye:
	Café negro (250cc aprox.)
	Cocido (250cc aprox.)
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termo de 1 litro
	Chipitas: en paquetes de 250 grs., 500 grs. o 1.000 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Jugos Naturales de frutas variadas (250cc aprox.)
	Azúcar y/o edulcorantes
	Frutas de estación
	Cereales
	Rosquita y palitos en paquetes de 500 gr o 1000 gr

8-9	SERVICIO DE COFFEE BREAK
	OPCION A
	Incluye:
	Bocaditos salados al horno: empanaditas de carne, pollo, huevo, jamón y queso, choclo, chilenas, salteñas. Variedad de tartas, arrolladitos de jamón y queso, sopa paraguaya, chipa guazú, chipa so' o
	Bocaditos salados fritos: empanaditas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesitas de carne y de pollo, romanitas de surubí, croquetitas de carne y de pollo, bolitas de mandioca y de queso.
	Bocaditos fríos: Canapés (pueden ser en pan o galletitas), de atún, pollo, crema de verduras, huevo, jamón crudo. Sándwiches (verduras: lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo y otros). Sándwiches de huevo, carne fría.
	Bocaditos dulces: medialunas, tortas, torta seca, masitas

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	Café Negro (250cc aprox.)
	Cocido (250cc aprox.)
	Té (250cc aprox.)
	Termo de agua caliente para el té
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termos de 1 litro
	Chipitas: en paquetes de 250 grs, 500 grs. o 1.000 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Gaseosa de 350ml y 500ml.
	Azúcar y/o edulcorantes
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO
	OPCION B
	Incluye:
	Bocaditos salados fritos: empanaditas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesitas de carne y de pollo, croquetitas de carne y de pollo, bolitas de mandioca y de queso
	Bocaditos fríos: sándwiches (verduras: lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo y otros). Sándwiches de huevo.
	Bocaditos dulces: medialunas, tortas, torta seca, masitas
	Café negro (250cc aprox.)
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termos de 1 litro
	Chipitas: en paquetes de 250 grs, 500 grs. o 1.000 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Gaseosa de 350ml y 500ml.
	Azúcar y/o edulcorantes
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

10	**SERVICIO DE CAFÉ Y AGUA**
	Incluye:
	Café negro en termo de 1 litro
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Azúcar y/o edulcorantes

11-12-13	**BOCADITOS SALADOS**
	OPCIÓN A:
	BOCADITOS SALADOS ESPECIALES
	Opciones:
	Sandwichitos de jamón y queso, pepinillo
	Empanadita de jamón y queso
	Empanadita de hojaldre
	Tarteletitas
	Croissant de choclo y de pollo
	Sandwichitos de carne fría
	Tartitas de jamón y queso
	Milanesitas de carne y de pollo rellenas con jamón y queso
	Bombitas de queso
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO
	OPCIÓN B:
	BOCADITOS CLASICOS SALADOS
	Opciones:
	Sandwichitos de verduras
	Croquetitas de pollo y de carne
	Patitas de pollo
	Milanesitas de carne y de pollo

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	Bolitas de queso
	Empanaditas al horno y fritas (de carne, pollo, jamón y queso, chilena)
	Pizzitas de muzarella
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO
	OPCIÓN C:
	COMIDAS TIPICAS – TAMAÑO BOCADITO
	Mbeyu
	Chipa guazú
	Pastel mandi'ó
	Payaguá mascada
	Chicharó trenzado
	Sopa paraguaya
	Chipa so'o
	Butifarra
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

14	**BOCADITOS DULCES**
	Opciones:
	Alfajorcito con cobertura de chocolate
	Alfajorcito relleno de dulce de leche
	Arrolladito con rellenos
	Bomboncito de chocolate y de coco
	Pastafrolita
	Cañoncito relleno con dulce de leche
	Cañoncito relleno con dulce de guayaba
	Tarteletitas con frutas
	Masitas de hojaldre
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

ÍTEM 4. SERVICIO DE CATERING PARA ASUNCIÓN Y GRAN ASUNCIÓN

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Servicio de Menú Ejecutivo	Unid.	1	Opción A
2	Servicio de Menú Ejecutivo	Unid.	1	Opción B
3	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Opción A
4	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Opción B
5	Servicio de Menú Económico	Unid.	1	Opción C
6	Servicio de Desayuno de Trabajo	Unid.	1	Opción A
7	Servicio de Desayuno de Trabajo	Unid.	1	Opción B
8	Servicio de Coffee Break	Unid.	1	Opción A
9	Servicio de Coffee Break	Unid.	1	Opción B
10	Servicio de Agua y Café	Unid.	1	Evento
11	Bocaditos Salados	Unid.	1	Opción A
12	Bocaditos Salados	Unid.	1	Opción B
13	Bocaditos Salados	Unid.	1	Opción C
14	Bocaditos Dulces	Unid.	1	Evento
15	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas (por kilo)	Kilo	1	Unidad
16	Chipitas de maíz y almidón (por kilo)	Kilo	1	Evento
17	Chipitas de maíz y almidón (paq. 250 grs.)	Unidad.	1	Evento
18	Chipa de maíz y almidón en forma de pan o argolla de 200 grs.	Unidad	1	Evento
19	Café negro (caliente), 1 litro	Litro	1	Termo
20	Mate cocido (caliente) , 1 litro	Litro	1	Termo
21	Leche líquida entera o descremada, 1 litro	Litro	1	Termo
22	Gaseosas de 500 ml.	Unid.	1	Unidad

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

23	Gaseosas de 1 ½ litros	Unid.	1	Unidad
24	Gaseosas de 2 litros	Unid.	1	Unidad
25	Gaseosas de de 2 ¼ litros	Unid.	1	Unidad
26	Agua tónica de 500 ml.	Unid.	1	Unidad
27	Agua caliente	Litro	1	Termo de 1
28	Agua mineral con gas de 500 ml. sin sodio	Unid.	1	Unidad
29	Agua mineral sin gas de 500 ml. sin sodio	Unid.	1	Unidad
30	Agua mineral con gas de 2 litros sin sodio	Unid.	1	Unidad
31	Agua mineral sin gas de 2 litros sin sodio	Unid.	1	Unidad
32	Saquitos de té (varios sabores)	Unid.	1	Unidad
33	Jugos de frutas naturales o en conserva	Litro	1	Unidad
34	Azúcar en sobrecitos	Unid.	1	Unidad
35	Edulcorante en sobrecitos	Unid.	1	Unidad
36	Hielo en cubitos en bolsas de 3 kilos	Unid.	1	Bolsa
37	Hielo en cubitos en bolsas de 25 kilos	Unid.	1	Bolsa
38	Revolvedores de plástico (paq. 50 unid.)	Unid.	1	Paquete
39	Cucharitas y/o tenedorcitos desechables (paq. de 10 unidades)	Unid.	1	Paquete
40	Cucharitas y/o tenedorcitos desechables (paq. de 25 unidades)	Unid.	1	Paquete
41	Cucharitas y/o tenedorcitos desechables (paq. de 50 unidades)	Unid.	1	Paquete
42	Vasos plásticos desechables de 250 ml.(paq. de 50 unid.)	Unid.	1	Paquete
43	Vasos plásticos para café (paq. de 50 unid.)	Unid.	1	Paquete
44	Bandejitas de cartón o plástico medidas 15 x 15 cms. (paq. de 50 unid.)	Unid.	1	Paquete
45	Servilletas de papel de 1ra. Calidad (paq. de 50 unid.)	Unid.	1	Paquete
46	Bombones en caja x 12 unidades	Unid.	1	Caja

Comentarios:

Para eventos en los locales del Ministerio de la Defensa Publica, y en otros no incluidos en el ítem anterior, todos ubicados en Asunción y Gran Asunción.

1-2	**SERVICIO DE MENÚ EJECUTIVO**
	OPCIÓN A
	Servicio de Buffet
	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (300 grs. la porción de carne) Si es pasta se calculara 600 grs.
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	El servicio de Buffet tendrá como opciones:
	Ensaladas:
	Mixta, Primavera, de arroz y rusa
	Platos Principales:
	Carnes Vacunas: Bife de lomito en medallones, lomito al champiñón, Milanesa de Carne, Milanesa a la Napolitana, Strogonoff de Carne.
	Pollos: Pollo grille, pollo relleno a la crema, pollo al curry, milanesa de pollo, milanesa de pollo a la napolitana, strogonoff de pollo.
	Cerdos: Lomo de cerdo a la mostaza.
	Guarniciones
	Arroz al azafrán, al curry y arroz blanco
	Puré de papas, papa a la crema, papas doradas, papas a la provenzal

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	Panaché de verduras
	Postres
	Ensaladas de frutas
	Pie de limón
	Tarta de frutilla, de frutas
	Arroz con leche
	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
	Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
	Paveé de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno
	Flan
	OPCIÓN B
	Servicio de Buffet
	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	El servicio de Buffet tendrá como opciones:
	Picadas:
	Panes, Grisines y Patés
	Entrada
	Boulevanes (de Carne, Pollo, Champiñones, Palmitos, Choclos, etc.)
	Platos Principales:
	Pastas
	Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras, de mariscos
	Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca y ricotta
	Ñoquis de papa y de espinacas
	Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso
	Tallarines a la carbonara con salsa blanca o salsa de carne
	Postres
	Ensaladas de frutas
	Pie de limón
	Tarta de frutilla, de frutas
	Arroz con leche
	Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
	Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
	Paveé de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno
	Flan

3-4-5	**SERVICIO DE MENÚ ECONÓMICO**
	OPCIÓN A
	Opciones:
	Milanesa de carne o pollo con puré de papas
	Pollo al horno con ensalada rusa
	Milanesa de carne o pollo con ensalada alemana o arroz blanco
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (helado, ensalada de frutas, flan, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	OPCIÓN B
	Opciones:
	Ravioles de verdura o ricotta con salsa de tomate
	Ñoquis con salsa bolognesa
	Tallarín con estofado de pollo o carne

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculara 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (ensalada de frutas, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml
	3 pancitos de mesa
	OPCIÓN C
	Opciones:
	Porciones de tartas de varios gustos
	Sándwich de milanesa (pollo, carne)
	Dos sándwiches de verdura (de 5 pisos)
	Dos empanadas grandes de carne o pollo c/pan
	Hamburguesas con pan y verduras

6-7	**SERVICIOS DE DESAYUNO DE TRABAJO**
	OPCIÓN A
	Incluye:
	Café negro (250cc aprox.)
	Cocido (250cc aprox.)
	Té (1 Saquito) individuales
	Termo de agua caliente para el té
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termo de 1 litro
	Provisión de dulces y mermeladas: de variados sabores para untar
	Chipitas: en paquetes de 250 grs. 500 grs. o 1.000 grs.
	Bocaditos dulces (10 p/persona aprox.)
	Pan tostado y pancitos
	Jugos Naturales de frutas variadas (250cc aprox.)
	Yogurt de variados sabores pote de 140 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Manteca para untar
	Fetas de jamón
	Fetas de Queso
	Azúcar y/o edulcorantes
	Frutas de estación
	Cereales
	Rosquita y palitos en paquetes de 500 gr o 1000 gr
	OPCIÓN B
	Incluye:
	Café negro (250cc aprox.)
	Cocido (250cc aprox.)
	Leche: liquida entera o descremada en termo de 1 litro
	Chipitas: en paquetes de 250 grs. 500 grs. o 1.000 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Jugos Naturales de frutas variadas (250cc aprox.)
	Azúcar y/o edulcorantes
	Frutas de estación
	Rosquita y palitos en paquetes de 500 gr o 1000 gr
	Yogurt en pote de 140 gr
	Cereales

8-9	**SERVICIO DE COFFEE BREAK**
	OPCION A

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	Incluye:
	Bocaditos salados al horno: empanaditas de carne, pollo, huevo, jamón y queso, choclo, chilenas, salteñas. Variedad de tartas, arrolladitos de jamón y queso, sopa paraguaya, chipa guazú, chipa so' o
	Bocaditos salados fritos: empanaditas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesitas de carne y de pollo, romanitas de surubí, croquetitas de carne y de pollo, bolitas de mandioca y de queso.
	Bocaditos fríos: Canapés (pueden ser en pan o galletitas), de atún, pollo, crema de verduras, huevo, jamón crudo. Sándwiches (verduras: lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo y otros). Sándwiches de huevo, carne fría.
	Bocaditos dulces: medialunas, tortas, torta seca, masitas
	Café Negro (250cc aprox.)
	Cocido (250cc aprox.)
	Té (250cc aprox.)
	Termo de agua caliente para el té
	Leche: liquida entera o descremada en termo de 1 litro
	Chipitas: en paquetes de 250 grs, 500 grs. o 1.000 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Gaseosa de 350ml y 500ml.
	Azúcar y/o edulcorantes
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO
	OPCION B
	Incluye:
	Bocaditos salados fritos: empanaditas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesitas de carne y de pollo, croquetitas de carne y de pollo, bolitas de mandioca y de queso
	Bocaditos fríos: sándwiches (verduras: lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo y otros). Sándwiches de huevo.
	Bocaditos dulces: medialunas, tortas, torta seca, masitas
	Café negro (250cc aprox.)
	Leche: en presentación liquida entera o descremada en termo de 1 litro
	Chipitas: en paquetes de 250 grs, 500 grs. o 1.000 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Gaseosa de 350ml y 500ml.
	Azúcar y/o edulcorantes
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

10	**SERVICIO DE CAFÉ Y AGUA**
	Incluye:
	Café negro en termo de 1 litro
	Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. – sin sodio
	Azúcar y/o edulcorantes

11-12-13	**BOCADITOS SALADOS**
	OPCIÓN A:
	BOCADITOS SALADOS ESPECIALES
	Opciones:
	Sandwichitos de jamón y queso, pepinillo
	Empanadita de jamón y queso
	Empanadita de hojaldre
	Tarteletitas
	Croissant de choclo y de pollo
	Sandwichitos de carne fría
	Tartitas de jamón y queso
	Milanesitas de carne y de pollo rellenas con jamón y queso
	Bombitas de queso
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO
	OPCIÓN B:
	BOCADITOS CLASICOS SALADOS

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	Opciones:
	Sandwichitos de verduras
	Croquetitas de pollo y de carne
	Patitas de pollo
	Milanesitas de carne y de pollo
	Bolitas de queso
	Empanaditas al horno y fritas (de carne, pollo, jamón y queso, chilena)
	Pizzitas de muzarella
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO
	OPCIÓN C:
	COMIDAS TIPICAS – TAMAÑO BOCADITO
	Mbeyu
	Chipa guazú
	Pastel mandi'ó
	Payaguá mascada
	Chicharó trenzado
	Sopa paraguaya
	Chipa so'o
	Butifarra
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

14	**BOCADITOS DULCES**
	Opciones:
	Alfajorcito con cobertura de chocolate
	Alfajorcito relleno de dulce de leche
	Arrolladito con rellenos
	Bomboncito de chocolate y de coco
	Pastafrolita
	Cañoncito relleno con dulce de leche
	Cañoncito relleno con dulce de guayaba
	Tarteletitas con frutas
	Masitas de hojaldre
	LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

ÍTEM 5. SERVICIOS DE CATERING PARA EL INTERIOR DEL PAÍS

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Servicio de Desayuno de Trabajo	Unid.	1	Evento
2	Chipitas de maíz y almidón (por kilo)	Unid.	1	Opción A
3	Chipitas de maíz y almidón (por kilo)	Unid.	1	Opción B
4	Servicio de Menú	Unid.	1	Opción A
5	Servicio de Menú	Unid.	1	Opción B
6	Servicio de Menú	Unid.	1	Opción C
7	Café negro (caliente), litro	Litro	1	Termo
8	Mace cocido (caliente), litro	Litro	1	Termo
9	Leche líquida entera o descremada, 1 litro	Litro	1	Termo
10	Gaseosas de 500 ml.	Unid.	1	Unidad
11	Gaseosas de 1 ½ litros	Unid.	1	Unidad
12	Gaseosas de 2 litros	Unid.	1	Unidad
13	Gaseosas de 2 ¼ litros	Unid.	1	Unidad
14	Agua mineral con gas de 500 ml. sin sodio (fría)	Unid.	1	Unidad
15	Agua mineral sin gas de 500 ml. sin sodio (fría)	Unid.	1	Unidad
16	Agua mineral con gas de 2 litros sin sodio (fría)	Unid.	1	Unidad
17	Agua mineral sin gas de 2 litros sin sodio (fría)	Unid.	1	Unidad

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

18	Azúcar en sobrecitos	Unid.	1	Unidad
19	Edulcorante en sobrecitos	Unid.	1	Unidad
20	Revolvedores de plástico, paquetes de 50 unidades	Unid.	1	Paquete
21	Hielo en cubitos en bolsas de 3 kilos	Unid.	1	Bolsa
22	Hielo en cubitos en bolsas de 25 kilos	Unid.	1	Bolsa
23	Bombones en caja x 12 unidades	Unid.	1	Caja

Comentarios:

Para eventos en los locales del Ministerio de la Defensa Publica, y en otros no incluidos en el ítem anterior, todos ubicados en el interior del país: Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Ciudad del Este, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Encarnación, Filadelfia.

1	**SERVICIOS DE DESAYUNO DE TRABAJO**
	Incluye:
	Café Negro (250cc aprox.)
	Cocido
	Leche: en presentación líquida entera o descremada
	Chipitas: en paquetes de 250 grs. 500 grs. o 1.000 grs.
	Agua mineral con gas y sin gas de 500ml. – sin sodio
	Jugos naturales de frutas variadas (250cc. aprox.)
	Azúcar y/o edulcorantes
	Frutas de estación
	Yogurt en pote de 140 gr
	Cereales
	Rosquita y palitos en paquete de 500 gr o 1000 gr
	Los servicios deben incluir servilletas de papel, cucharitas desechables, vasos de plástico, platos desechables, otros.

2 – 3	**CHIPITAS DE MAIZ Y ALMIDÓN POR KILO**
	OPCIÓN A:
	Chipitas de maíz y almidón en paquetes de 250 grs. (15 chipitas cantidad cada paquete)
	OPCIÓN B:
	Chipa de maíz y almidón de 200 grs. (en pan o argolla)

4-5-6	**SERVICIO DE MENÚ**
	OPCIÓN A:
	Opciones:
	Milanesa de carne o pollo con puré de papas
	Pollo al horno con ensalada rusa
	Milanesa de carne o pollo con ensalada alemana o arroz blanco
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculará 600 grs. la porción)
	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (helado, ensaladas de frutas, flan, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	3 pancitos de mesa
	OPCIÓN B:
	Opciones:
	Ravioles de verdura o ricotta con salsa de tomate
	Ñoquis con salsa bolognesa
	Tallarín con estofado de pollo o carne
	Cada plato incluye:
	1 plato principal (se calculará 600 grs. la porción)

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	1 guarnición (300 grs. la porción)
	1 porción de postre (a partir de 150 grs.) (ensaladas de frutas, etc.)
	1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml.
	3 pancitos de mesa
	OPCIÓN C:
	Opciones:
	Porciones de tartas de varios gustos
	Sándwich de milanesa (pollo, carne)
	Dos sándwiches de verdura (de 5 pisos)
	Dos empanadas grandes de carne o pollo c/pan
	Hamburguesas con pan y verduras

ITEMS Nº 6. SERVICIOS DE COMUNICACIÓN PARA EVENTOS

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Present.
1	Equipo de audio: incluye como mínimo (Consola Amplificada, 4 bafles, 2 micrófonos)	Día o Jornada	1	Unidad
2	**Audio:** incluyendo; Consola, amplificador, monitor de retorno, líneas de salida de sonido y 6 micrófonos.	Día o Jornada	1	Unidad
3	Micrófono de pie con soporte	Día o Jornada	1	Unidad
4	Micrófono inalámbrico c/soporte	Día o Jornada	1	Unidad
5	Micrófono de mesa c/soporte	Día o Jornada	1	Unidad
6	Micrófono solapero c/accesorios	Día o Jornada	1	Unidad
7	Pantalla de 2 x 2 mts. c/conexión a PC's	Día o Jornada	1	Unidad
8	Pantalla de 3 x 3 mts. c/conexión a PC's.	Día o Jornada	1	Unidad
9	Pantalla de 4 x 4 mts. c/conexión a PC's	Día o Jornada	1	Unidad
10	Proyector Multimedia	Día o Jornada	1	Unidad
11	Impresora multifunción a colores	Día o Jornada	1	Unidad
12	Módem de internet móvil de cualquier proveedor local para Wi Fi	Día o Jornada	1	Unidad
13	Computadora Personal / Notebook	Día o Jornada	1	Unidad
14	Servicio de Grabación de audio de eventos	Día o Jornada	1	Unidad
15	Servicio de Filmación	Día o Jornada	1	Unidad
16	Servicio de Cabinas de traducción con interprete o traductor español a otros idiomas con 100 equipos incluidos	Día o Jornada	1	Unidad
17	Servicio de fotografía con 50 unid de fotos tamaño 13x18 y 15 unid de 20x25.	Unid.	1	Unidad
18	Servicio de discoteca con Disc Jockey	Día o Jornada	1	Unidad
19	Sistema de Audio para Salón de Eventos incluyendo consolas, mezcladoras, amplificadores, moduladores, micrófonos con o sin cable, lector de CD's. Grabación de audio en cintas y CD's	Día o Jornada	1	Unidad
20	Sistema de video. Proyectores de multimedia de 2000 a 4500 lúmenes	Día o Jornada	1	Unidad
21	Retroproyector para transparencia	Día o Jornada	1	Unidad
22	Servicio de alquiler de equipo de video conferencia con líneas de comunicación	Hora	1	Unidad
23	Servicio de comunicación de video conferencia	Minuto	1	Unidad
24	Servicio de Alquiler de Papelógrafos	Día o Jornada	1	Unidad
25	Servicio de Alquiler de Pizarras fijas y móviles	Día o Jornada	1	Unidad
26	Servicio de Alquiler de marcadores de fibra y punteros láser	Unid.	1	Unidad
27	Alquiler de Fotocopiadora	Día o Jornada	1	Unidad
28	Atril acrílico o de madera	Día o Jornada	1	Unidad
29	Tarima de 2,20x1,60x0,50 de altura con escalera en el	Día o Jornada	1	Unidad

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

	costado			
30	Tarima de 4,40x3,20x0,50 de altura con escalera en el costado	Día o Jornada	1	Unidad
31	Tarima de 6,60x4,80x0,50 de altura con escalera en el costado	Día o Jornada	1	Unidad
32	Alfombra de 7 a 10 mts.	Día o Jornada	1	Unidad
33	Alfombra de 10 a 15 mts.	Día o Jornada	1	Unidad
34	Alfombra de 20 a 30 mts.	Día o Jornada	1	Unidad
35	Alfombra de 40 a 50 mts.	Día o Jornada	1	Unidad
36	Encauzadores de 10 mts. de longitud c/soporte de metal y cordón	Día o Jornada	1	Unidad
37	Plasma de 32"	Día o Jornada	1	Unidad
38	Plasma de 42"	Día o Jornada	1	Unidad
39	Plasma de 52"	Día o Jornada	1	Unidad
40	Pantallas LED, formando un conjunto de 4m x 3m	Día o Jornada	1	Unidad
41	Pantallas LED, formando un conjunto de 4m x 4m	Día o Jornada	1	Unidad
42	Pantallas LED, formando un conjunto de 4m x 5m	Día o Jornada	1	Unidad
43	Pantallas LED, formando un conjunto de 4m x 6m	Día o Jornada	1	Unidad

Comentarios: Para eventos en Asunción, Gran Asunción e interior del país (Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Ciudad del Este, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Encarnación, Filadelfia).

ITEM 7. SERVICIO DE ALQUILER DE VAJILLERÍA Y OTROS

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Tablón de 2,5 mts.	Unid.	1	Unidad
2	Mesa redonda y cuadrada para 6, 8, 10 y 12 personas	Unid.	1	Unidad
3	Silla de metal vestida (colores a elección)	Unid.	1	Unidad
4	Silla de metal con tapizado de tela, colores a elección	Unid.	1	Unidad
5	Silla de plástico color blanco o colores a elección	Unid.	1	Unidad
6	Mantel para tablón (colores a elección)	Unid.	1	Unidad
7	Mantel para mesa redonda y cuadrada para 6, 8, 10 y 12 personas	Unid.	1	Unidad
8	Cubre mantel para tablón	Unid.	1	Unidad
9	Cubre mantel para mesa redonda 6, 8, 10 y 12 personas	Unid.	1	Unidad
10	Caminero para tablón	Unid.	1	Unidad
11	Pollerones para tablón	Unid.	1	Unidad
12	Pollerones para mesa redonda y cuadrada para 6, 8, 10 y 12 personas	Unid.	1	Unidad
13	Servilleta de tela colores a elección	Unid.	1	Unidad
14	Cuchillo de acero inoxidable	Unid.	1	Unidad
15	Tenedor de acero inoxidable	Unid.	1	Unidad
16	Cucharita para postre de acero inoxidable	Unid.	1	Unidad
17	Cucharita para café de acero inoxidable	Unid.	1	Unidad
18	Plato playo de porcelana	Unid.	1	Unidad
19	Plato para postre y pan de porcelana	Unid.	1	Unidad
20	Vaso largo para agua	Unid.	1	Unidad
21	Vaso para jugo	Unid.	1	Unidad
22	Copa para jugo	Unid.	1	Unidad
23	Copa para agua	Unid.	1	Unidad
24	Jarra de vidrio y/o acero inoxidable de 2 litros	Unid.	1	Unidad
25	Taza con platito de porcelana para café con leche	Unid.	1	Unidad
26	Tacita con platito de porcelana para café	Unid.	1	Unidad
27	Conservadora de 50 litros como mínimo	Unid.	1	Unidad
28	Bandeja con blonda antideslizante con lito para mozo	Unid.	1	Unidad

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

29	Tacho para hielo	Unid.	1	Unidad
30	Hielera con pinza	Unid.	1	Unidad
31	Servicio de mozo, jornada de 4 horas	Unid.	1	Unidad
32	Servicio de mozo, jornada de 8 horas	Unid.	1	Unidad
33	Toldo de 3 metros por 3 metros con entelado	Unid.	1	Unidad
34	Toldo de 6 metros por 6 metros con entelado	Unid.	1	Unidad
35	Toldo de 8 metros por 8 metros con entelado	Unid.	1	Unidad
36	Toldos estructurales por metro cuadrado (opciones)	Unid.	1	Unidad
37	Tarimas costo por metro cuadrado	Unid.	1	Unidad
38	Camineros de alfombra costo por metro cuadrado	Unid.	1	Unidad
39	Alfombrado para piso costo por metro cuadrado	Unid.	1	Unidad
40	Piso de madera costo por metro cuadrado	Unid.	1	Unidad
41	Fuentes y/o bandeja para servicios (ensalada, comidas	Unid.	1	Unidad
42	Compoteras para postre	Unid.	1	Unidad
43	Copas para champagne y vino	Unid.	1	Unidad
44	Tacho de metal o plástico grande para residuos	Unid.	1	Unidad

Comentarios: Para eventos en Asunción, Gran Asunción e interior del país (Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Ciudad del Este, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Encarnación, Filadelfia).

ITEM 8. SERVICIO DE FLORERÍA

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Centro de mesa, con flores variadas a elección, para mesas redondas y/o tablones (opciones con velas o vidrios)	Unidad	1	Evento
2	Provisión de arreglos alargados para conferencia, con flores variadas a elección con caída y sin caída.	Unidad	1	Evento
3	Arreglo de un frente en jarrón, con base cerámica con flores surtidas a elección medida 60 cms x 50 cms, o colgante de un frente	Unidad	1	Evento
4	Ambientación y decoración de salón hasta 50 personas	Unidad	1	Evento
5	Ambientación y decoración de salón hasta 100 personas	Unidad	1	Evento
6	Ambientación y decoración de salón hasta 150 personas	Unidad	1	Evento
7	Ambientación y decoración de salón hasta 200 personas	Unidad	1	Evento
8	Ambientación y decoración de salón hasta 400 personas	Unidad	1	Evento

Comentarios: Para eventos en Asunción, Gran Asunción e interior del país (Concepción, San Pedro, Pedro J. Caballero, Ciudad del Este, Caaguazú, Coronel Oviedo, Villarrica, Paraguarí, Caacupé, San Juan Bautista, Encarnación, Filadelfia).

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

ITEM 9. SERVIVIO DE ARTESANÍA P/REGALO

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Guampa o matero de plata, en estuche de madera	Unidad	1	Unidad
2	Jarra de plata en estuche de madera	Unidad	1	Unidad
3	Guampa con borde y base de plata con estuche de madera	Unidad	1	Unidad
4	Bolígrafo tipo flooting en filigrana	Unidad	1	Unidad
5	Prendedor de filigrana para damas	Unidad	1	Unidad
6	Aprieta corbata en filigrana	Unidad	1	Unidad
7	Gemelos de filigrana	Unidad	1	Unidad
8	CD o MP3 de música paraguaya y video clip	Unidad	1	Unidad
9	Hamaca	Unidad	1	Unidad
10	Mantel de ao poí rectangular p/8 personas	Unidad	1	Unidad
11	Carpeta de Ñandutí medida: 30 cm diámetro	Unidad	1	Unidad
12	Mantel en encaje ju p/8 personas	Unidad	1	Unidad
13	Estatua de bailarines paraguayos con trajes típicos en Ñanduti (opciones)	Unidad	1	Unidad
14	Set de escritorio en cueros con pirograbados típicos	Unidad	1	Unidad
15	Esculturas típicas en madera	Unidad	1	Unidad
16	Escultura típica en cerámica	Unidad	1	Unidad
17	Esculturas típicas en metal	Unidad	1	Unidad
18	Camisas de ao poí para caballeros mangas largas	Unidad	1	Unidad
19	Camisas de ao poí para caballeros mangas cortas	Unidad	1	Unidad
20	Camisas de ao poí para damas	Unidad	1	Unidad
21	Poncho de lana folklórico (de 60 listas) varios colores	Unidad	1	Unidad

ITEM 10. IMPRESIÓN PROMOCIONAL O DE INFORMACIÓN

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Agenda con impresión personalizada: Agendas de lujo, modelo presidencial, impresa en papel blanco 70 grs. a dos colores de tinta, con datos de interés gral., mapa rutero del Py. actualizado, índice telefónico incorporado, la tapa en símil cuero, color negro, dos punteras doradas, fino pespunte de terminación con estuche de presentación, tamaño 26,5 x 20 cms Obs.: Impresión de logotipo a un color de tinta o cuño bajo relieve.	Unidad	1	Unidad
2	Bolígrafos con impresión personalizada	Unidad	1	Unidad
3	Llaveros metálicos con impresión personalizada	Unidad	1	Unidad
4	Termos forrados en cuero: para agua fría o tereré	Unidad	1	Unidad
5	Termos forrados en cuero: para agua caliente o mate	Unidad	1	Unidad

ITEM 11. INSIGNIAS METÁLICAS P/REGALO

N°	Descripción del servicio	Unidad de Medida	Cant.	Presentación
1	Pin metálico con esmalte tricolor (logos a elección)	Unidad	1	Unidad

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

10- . CLAUSULA DECIMA: FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La CONTRATISTA presentará una Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto equivalente al 10% (Diez por ciento) del monto del contrato, extendida a la Orden del Ministerio de la Defensa Pública, por un plazo que exceda veintiocho (28) días de la vigencia del contrato. La misma deberá presentar a la Unidad Operativa de Contrataciones, dentro del plazo de diez (10) días calendario siguiente a la suscripción del contrato, salvo que la provisión se haya completado a satisfacción del CONTRATANTE dentro del mencionado plazo.-

A tal efecto, deberá presentar al CONTRATANTE la garantía bajo alguna de las siguientes formas (a) garantía bancaria emitida por un Banco establecido en la República del Paraguay; (b) póliza de seguros emitida por una Compañía de Seguros autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. -

La garantía de cumplimiento de contrato se hará efectiva si el comprador determinare la rescisión del contrato por causa imputable al CONTRATISTA conforme a la ley y al contrato.

La garantía de fiel cumplimiento de contrato será liberada por la CONTRATANTE y devuelta a la CONTRATISTA a más tardar dentro de los veintiocho (28) días posteriores a la fecha que el proveedor ha cumplido con todas sus obligaciones contractuales e incluidas las relativas a la garantía de la calidad de los bienes.----------

11. CLAUSULA DECIMA PRIMERA: MULTAS.

En caso de que el Proveedor no cumpla con la entrega de los servicios en el tiempo y forma, se aplicará una multa equivalente al 0,05% (cero coma cero cinco porciento) sobre el monto total máximo contratado por cada día de atraso, hasta alcanzar el monto total de la garantía de fiel cumplimiento de contrato. Las multas serán descontadas automáticamente de la factura/s a ser abonada/s por la Contratante.

Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante aplicara 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, la Contratante optara por seguir aplicando las multas que correspondan.

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

12. CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: LAS FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO.

Se realizarán conforme el Plan Financiero Institucional aprobado por el Ministerio de Hacienda. Los pagos se realizarán en guaraníes, dentro de los sesenta (60) días de recibida la factura y remisiones correspondientes, **una vez que el Ministerio de Hacienda habilite el Plan de Caja.**

Postre La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

En caso de mora de pago por parte de la Contratante, quien deberá pagar con una tasa de interés que será del 0,1% (cero coma un por ciento) por cada día de atraso, a ser calculado sobre el importe neto en guaraníes de la Factura en demora. sobre el importe de la factura en mora.----------

13 CLAUSULA DECIMA TERCERA: CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas" y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

Se dará por terminado el presente contrato por las siguientes causas:

a) Por incumplimiento de las obligaciones contractuales;

b) Por mutuo acuerdo de las partes;

c) Por sentencia ejecutoria de la autoridad jurisdiccional, que declare su nulidad, resolución o rescisión del contrato;

d) Por decisión unilateral del CONTRATANTE, en caso de incumplimiento del CONTRATISTA;

e) Por muerte del CONTRATISTA, o por disolución de la persona jurídica, siempre que esta última no se origine por decisión interna voluntaria de sus órganos competentes. Los representantes legales y los integrantes de los órganos de dirección de las personas jurídicas cuya disolución se tramita, están obligados, bajo su responsabilidad personal y solidaria, a informar a la autoridad que compete aprobar la disolución, sobre la existencia de contratos que aquellas tengan pendientes con entidades del sector público y a comunicar a las contratantes respectivas sobre la situación y causales de disolución.

POR MUTUO ACUERDO

El contrato terminará por mutuo acuerdo entre el CONTRATANTE y el CONTRATISTA cuando por circunstancias imprevistas, técnicas o económicas, o causas de fuerza mayor o casos fortuitos, no fuere posible o conveniente para los intereses públicos ejecutar total o parcialmente el contrato, las partes podrán, por mutuo acuerdo, convenir la extinción de todas o algunas obligaciones contractuales, en el estado en que se encuentren.

Salvo estipulación en contrario, la extinción de las obligaciones contractuales por mutuo acuerdo no implicará renuncia a derechos causados o adquiridos a favor del CONTRATANTE o del CONTRATISTA. En estos casos, dicha entidad no podrá celebrar contrato posterior sobre el mismo objeto con el mismo sujeto.

RESCISIÓN DE CONTRATO

El CONTRATANTE podrá rescindir administrativamente los contratos, a los que se refiere esta Ley, en los siguientes casos:

a) Por incumplimiento del CONTRATISTA;

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

b) Por quiebra o insolvencia del CONTRATISTA;

c) Cuando el valor de las multas supera el monto de la garantía de cumplimiento del contrato;

d) Por suspensión de los trabajos, imputable al CONTRATISTA, por más de sesenta días calendario, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;

e) Por fraude o colusión debidamente comprobado del CONTRATISTA desde la adjudicación hasta la finalización del contrato;

f) Por haberse celebrado un contrato contra expresa prohibición de la Ley; y

g) En los demás casos estipulados en el contrato, de acuerdo con su naturaleza.

El CONTRATANTE iniciará el procedimiento de rescisión dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a aquel en que se hubiere agotado el plazo límite de aplicación de las penas convencionales.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, se hiciera entrega de los trabajos, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, sin perjuicio de las responsabilidades del CONTRATISTA.

El Proceso de rescisión se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

a) Se iniciará de a partir de que al CONTRATISTA le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de diez (10) días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes;

b) Transcurrido el plazo a que se refiere el inciso anterior, se resolverá considerando los argumentos, pruebas y circunstancias del caso; y

c) La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al CONTRATISTA dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a lo señalado en el inciso a).

TERMINACIÓN POR CAUSA IMPUTABLE AL CONTRATANTE

El CONTRATISTA podrá dar por terminado el contrato, por las siguientes causas imputables al Comprador:

a) Por incumplimiento de las obligaciones contractuales por más de sesenta días calendario;

b) Por la suspensión de los trabajos por más de sesenta días calendario, dispuesto por el CONTRATANTE, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito; y

c) Cuando los diseños definitivos seas técnicamente inejecutables y no se hubiesen solucionado los defectos dentro de los sesenta días calendario siguientes a aquel en que el CONTRATISTA lo hubiere hecho del conocimiento del CONTRATANTE.----------

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

14. CLAUSULA DECIMA CUARTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los contratos regulados por esta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051/2003 "De Contrataciones Públicas".

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.

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 Asunción, República del Paraguay.

15. CLAUSULA DECIMA QUINTA: ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.----------

16. CLAUSULA DECIMA SEXTA: LEYES Y REGLAMENTOS

El CONTRATISTA deberá observar y cumplir todas las leyes y reglamentos vigentes en la República, que de una u otra manera afecten la entrega de los trabajos, además de todas las leyes y reglamentos laborales y sociales, convenios laborales y cualesquiera otras disposiciones que regulen las relaciones obrero-patronales.

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 18 días del mes de Diciembre de 2.014.----------

Lic. Nelson Medina Cantero	*Abg. Noyme Yore Ismael*
PASTAS LA CRIOLLA S.R.L	*Defensora General*
CONTRATISTA	*CONTRATANTE*