COMANDO DE LA ARMADA
DIRECCION DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACION Nº 3
Asunción - Paraguay

*****

CONTRATO Nº 23/2020

CONTRATACION DIRECTA

Nº 15/2020

"SERVICIO GASTRONOMICO Y ALQUILERES - AD REFERENDUM 2020"

Entre la **Armada Paraguaya y la;**

Firma: **DELEITE´S DE OLGA GARCETE.**

Ejercicio Fiscal - Año 2020

COMANDO DE LA ARMADA
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN Nº 3

CONTRATO Nº 23/2020

Entre la **ARMADA PARAGUAYA**, domiciliada en las calles Stella Maris c/ Hernandarias de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones N° 3 - "**ARMADA PARAGUAYA**", **CAP F DEM EDUARDO MANUEL MAIDANA GONZALEZ**, con Cédula de Identidad N° **1.466.603**, por **ORDEN GENERAL Nº 375** del Comando de la Armada de fecha 06 de diciembre de 2018, denominado en adelante el **COMPRADOR**, por una parte, y por la otra la firma **DELEITE´S DE OLGA GARCETE,** con **RUC Nº 609.824-0** domiciliada en las calles Antequera N° 443 c/ 25 de mayo, Asunción - República del Paraguay, representado para este acto por el Señor **OLGA GARCETE LOPEZ** con Cédula de Identidad Paraguaya N° **609.824**; denominado en adelante el **VENDEDOR**, denominadas en conjunto **"LAS PARTES"** e individualmente, **"PARTE"**, acuerdan celebrar el presente Contrato para el **"SERVICIO GASTRONOMICO Y ALQUILERES - AD REFERENDUM 2020"**, Ref. **CD Nº 15/2020 - Resolución Nº 02/2020**, de fecha 06 de enero de 2020, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El presente contrato tiene por objeto, establecer los derechos y obligaciones del **COMPRADOR** y el **VENDEDOR**, con relación al suministro de los bienes adjudicados en el proceso de la **CONTRATACION DIRECTA Nº 15/2020 "SERVICIO GASTRONOMICO Y ALQUILERES - AD REFERENDUM 2020"**, y conforme se detallan en la planilla de Adjudicación **(Anexo I)** al presente contrato y que se regirán por estas Cláusulas y las Contenidas en las leyes relativa a la materia.----------

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

(a) El Contrato;
(b) La carta de invitación y sus adendas o modificaciones;
(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
(d) La oferta del Proveedor;
(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

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

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

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el **ID Nº 373.442.**

Tipo	Prog.	Act.	O.G.	FF	Dpto.	U.R.	Descripción	Monto
1	1	37	280	10	99	200	Otros Servicios en General	46.800.000
1	1	38	280	10	11	220	Otros Servicios en General	3.360.000
1	1	41	280	30	11	250	Otros Servicios en General	22.478524
1	1	43	280	30	11	270	Otros Servicios en General	8.436.000

DELEITE'S Confitería de Olga de Mármol
Tel.:

1	1	44	280	30	11	280	Otros Servicios en General	6.000.000
1	1	45	280	10	11	201	Otros Servicios en General	6.404.076
1	1	45	280	30	11	201	Otros Servicios en General	31.629.310
TOTAL GENERAL:								**125.107.910**

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Contratación Directa N° 15/2020, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones N° 3 - Comando de la Armada. La adjudicación fue realizada según acto administrativo **N° 02/2020.**----------

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

Para los fines de este contrato, se conviene en establecer que el monto total a pagar del contrato es como monto máximo hasta la suma de **125.107.910 (Guaraníes ciento veinticinco millones ciento siete mil novecientos diez)** y como monto mínimo, hasta la suma de **Gs. 62.553.955 (Guaraníes sesenta y dos millones quinientos cincuenta y tres mil novecientos cincuenta y cinco)**; determinado en base a los precios unitarios que figuran en la planilla de oferta del **VENDEDOR**, y adjudicada por Resolución, cuyos precios unitarios se detallan en la planilla de adjudicación Anexo I, al presente contrato.-
El Proveedor se compromete a proveer los bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.----------
La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas en base a los precios unitarios que figuran en la planilla de ofertas del vendedor y lo dispuesto en la Planilla de adjudicación (Anexo I) del presente contrato.----------

6. VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de vigencia de este Contrato es hasta el 31 de diciembre de 2020.----------

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISION DE LOS BIENES.

Las Unidades responsables de la ejecución presupuestaria, serán las encargadas de solicitar los bienes objeto de la presente contratación mediante la emisión de la orden de compra respectiva, la entrega de los bienes se realizara en forma parcial. El plazo de entrega de los bienes será dentro de los **24 (veinte y cuatro) horas** a partir de recepcionada la Orden de Compra por parte de la empresa adjudicada.

LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES ADJUDICADOS

Línea presup.	Dependencia	Dirección	Administrador auxiliar del contrato	N° de celular	Email
1137	Comando de la Armada	Stella Maris y Hernandarias.	Cap N DEM José Gómez	0983-300885	direccionadmcomar@outlook.com
1138	Comando de la Flota de Guerra	Mayor Martínez c/ Playa.	Cap F DEM Felix Ñamandu	0981-990311	comanflotgiraduria@gmail.com
1141	Arsenal de Marina	Av. Carlos A. López y 28 pyda.	Tte N Int Julio Medina	0982-484933	dirmatadm@hotmail.com
1143	Prefectura General Naval	Benjamín Constant esq. Colon.	Cap C Int Juan Duarte	0971-988718	pgncontaduria@gmail.com
1144	Comando de Apoyo de Combate	Mariano Roque Alonzo	Cap C DEM Javier Acevedo	0981-879276	coapcom2019@hotmail.com
1145	Comando de Institutos Navales de Enseñanza	Carlos Antonio López c/ Nuflo de Chávez.	Cap C Int Andres Ñamandu	0984-930424	cinae.arpar@hotmail.com

COMANDO DE LA ARMADA PARAGUAYA – UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES N° 3 – JEFATURA

ISO 9001 NQAR
DELEITE'S Confitería de Olga de Mármol Tel.:

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo de: ***UOC N° 3 – Comando de la Armada.***----------

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato.----------

10. MULTAS.
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".----------

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.
Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03.----------

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.
Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.----------

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

EN TESTIMONIO de lo cual las partes han suscrito el presente Contrato de conformidad con las disposiciones legales que rigen la materia de Contrataciones Públicas, en el día, 10 de Febrero del 2020.-

OLGA GARCETE LOPEZ
C.I. N° 609.824
VENDEDOR

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES N° 3
REPUBLICA DEL PARAGUAY
JEFATURA

EDUARDO MANUEL MAIDANA GONZALEZ
C.I. N° 1.466.603
COMPRADOR

DELIRIE'S Confitería
de Olga de Marmol
Tel.:

ANEXO I:

CD Nº 15/2020 "SERVICIO GASTRONÓMICO Y ALQUILERES - AD REFERÉNDUM 2020"

OFERENTE: DELEITE´S DE OLGA GARCETE

Línea Presupuestaria	FF		Dependencia	Monto Máximo	Monto Mínimo
1137	10		COMAR	46.800.000	23.400.000
1138	10		FLOTA	3.360.000	1.680.000
1141		30	DIRMAT	22.478.524	11.239.262
1143		30	PGN	8.436.000	4.218.000
1144		30	COAPCOM	6.000.000	3.000.000
1145	10		CINAE	6.404.076	3.202.038
		30	CINAE	31.629.310	15.814.655
TOTAL				**125.107.910**	**62.553.955**

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Present	Cant	Precio unitario	Precio total
1	90101603-001	Provisión de Buffet comida caliente	Kilogramos	Evento	1	45.000	45.000
2	90101603-037	Provisión de chipa guazú o sopa	Kilogramos	Evento	1	20.000	20.000
3	90101603-028	Provisión de chipita	Unidad	Evento	1	20.000	20.000
4	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados gourmet	Unidad	Evento	1	300.000	300.000
5	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados tradicional	Unidad	Evento	1	180.000	180.000
6	90101603-004	Provisión de Bocaditos Dulces gourmet	Unidad	Evento	1	100.000	100.000
7	90101603-004	Provisión de Bocaditos Dulces tradicional	Unidad	Evento	1	90.000	90.000
8	90101603-008	Provisión de Jugos Naturales	Litros	Evento	1	20.000	20.000
9	90101603-006	Provisión de Bebidas Varias (Provisión de Gaseosa)	Unidad	Evento	1	15.000	15.000
10	90101603-024	Provisión de Agua Mineral c/ gas	Unidad	Evento	1	3.500	3.500
11	90101603-025	Provisión de Agua Mineral s/ gas	Unidad	Evento	1	3.500	3.500
12	90101603-023	Provisión de Café c/ leche	Litros	Evento	1	18.000	18.000
13	90101603-016	Provisión de hielo en cubo	Unidad	Evento	1	25.000	25.000
14	90101603-019	Provisión de Cocido c/ leche	Litros	Evento	1	18.000	18.000
15	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Evento	1	38.000	38.000
16	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Evento	1	51.500	51.500
17	90151802-010	Alquiler de Cubiertos	Unidad	Evento	1	1.500	1.500
18	90151802-011	Alquiler de vasos	Unidad	Evento	1	1.500	1.500
19	90151802-012	Alquiler de copas	Unidad	Evento	1	1.500	1.500
20	90151802-015	Alquiler de platos	Unidad	Evento	1	1.500	1.500
21	90151802-016	Alquiler de platillitos	Unidad	Evento	1	1.500	1.500
22	90151802-037	Alquiler de tacita	Unidad	Evento	1	1.500	1.500

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
JEFATURA

ISO 9001 NQAR

DELEITE'S Confitería de Olga de Marmot
Tel.:

23	90151802-018	Alquiler de Champañeras	Unidad	Evento	1	3.000	3.000
24	90151802-020	Alquiler de tablón	Unidad	Evento	1	15.000	15.000
25	90151802-021	Alquiler de mesa	Unidad	Evento	1	25.000	25.000
26	90151802-006	Alquiler de Sillas	Unidad	Evento	1	3.000	3.000
27	90151802-006	Alquiler de sillas para actos	Unidad	Evento	1	15.000	15.000
28	90151802-007	Provisión de bandejas y fuentes	Unidad	Evento	1	2.500	2.500
						TOTAL	**1.020.000**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N°	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Provisión de Buffet comida caliente	Provisión de Buffet caliente: Deberá deberá ser cotizado por kilos, la presentación del servicio deberá ser en buffeteras de 4 a 5 litros como mínimo, y la misma debe ser de acero inoxidable. Servicio de provisión de choricito al vino, strogonoff de lomito carne y pollo, canelones de carne, ravioles de pollo y carne, lasagna de carne con salsa a elección de la convocante.
2	Provisión de chipa guazú o sopa	Provisión de chipa guazú o sopa. La cotización de la provisión de sopa paraguaya o chipa guazú se debe realizar por kilos, la presentación del servicio deberá ser en bandejas de 1 kg como mínimo y la misma debe ser de acero inoxidable.
3	Provisión de chipita	Provisión de chipita: Paquetes de 250 gr presentados en canastillas de mimbre.
4	Provisión de Bocaditos Salados gourmet	Provisión de Bocaditos Salados- Gourmet: Servicio de provisión de bocaditos salados Empanadas al horno de choclo, ricota, chilenas, ricota y acelga, bolitas de queso con mandioca. Mini couxinha, mini croqueta de carne y pollo, mini pizza de queso mozzarella, Mini empanadas de mandioca con carne vacuna, Mini payagua mascada, Mini brocheta goujón de pollo, Mini delicia de pollo crocante, Palitos de mozzarella, Mini croquetas de bechamel de carne, Mini croquetas de bechamel de pollo, Mini croquetas de bechamel de jamón y queso, Mini croquetas de bechamel con queso azul, Enrolladito de salchicha de Frankfurt, Enrolladito de salchicha de Frankfurt con Bacon, canapé de queso crema con tomate fresco, canapé de anchoa con locote rojo, Mini croissant de jamón y queso. Petit pain de mini milanesa de lomito vacuno con toppings, Petit pain de mini milanesa de lomo de cerdo con toppings, Petit pain de mini milanesa de berenjena con toppings, deberán ser proveído bandeja de acero inoxidable 100 unidades surtidas. (Peso mínimo x bocadito de 35 gramos). Debe incluir provisión de servilletas de papel hoja simple extra blanca, dimensiones cerrado 33 cm x 30 cm en paquete de 100 unidades. Cotizar por 100 unidades.
5	Provisión de Bocaditos Salados tradicional	Provisión de Bocaditos Salados- Tradicional: Servicio de provisión de bocaditos salados: Empanaditas de carne, jamón y queso, choclo, cuatro quesos y pollo, Milanesitas de carne y pollo, Sandwichitos de jamón y queso, sandwichitos de verduras, Tartitas de queso, patitas de pollo, carne fría con pancitos chips. Proveer en bandejas de acero inoxidable conteniendo 100 unidades surtidas. (peso mínimo x bocadito de 35 gramos), deberán ser proveído en bandeja de acero inoxidable Debe incluir provisión de servilletas de papel hoja simple extra blanca, dimensiones cerrado 33 cm x 30 cm en paquete de 100 unidades. Cotizar por 100 unidades.

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES REPUBLICA DEL PARAGUAY

ISO 9001 NQAR

DI FIDELIS Contadora
de Olga M. Marmol
Tel.:

6	Provisión de Bocaditos Dulces gourmet	Provisión de bocaditos dulces - Gourmet: Mini alfajores (con colores y formas), Mini pasta flora. Mini torta marmolada, Mini budín de chocolate. (Bizcocho): Bolitas: Bolitas de Coco, Bolitas de Chocolate, Bolitas de Chocolate con Coco, Mini budín de coco. (Bizcocho), Mini budín de yogurt. (bizcocho) Mini budín de limón. (Bizcocho), Mini budín marmolado. (bizcocho), Mini Ben casados, Bolitas de chocolate con coco, Bolitas de chocolate con virutas de chocolate, Galletitas de manteca variadas, Medialunitas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema, Muffin's, Mini Brownie, Tartitas de fruta, Tartitas de durazno, Tartitas de manzana. Proveer en bandejas de acero inoxidable conteniendo 100 unidades surtidas. (Peso mínimo x bocadito de 35 gramos). Debe incluir provisión de servilletas de papel doble hoja extra blanca gofrado, dimensiones cerrado 33 cm x 30 cm en paquete de 100 unidades.
7	Provisión de Bocaditos Dulces tradicional	Provisión de bocaditos dulces - Tradicionales: Servicio de provisión bocaditos dulces - tortitas y Masitas finas de hojaldre Mini tartaletas: Mini tartaletitas de frutas y Mini tartaletitas crema, Mini alfajorcitos: Mini alfajorcitos de maicena y Mini alfajorcitos de bañados de chocolate, Mini medialunas Bizcochos: Bizcochos de Anís y Vainillas, Piononitos: Piononitos de Soufflé, Piononitos de Manjar, Masitas finas de crema, Mini pasta flora, mini tota marmolada. Proveer en bandejas de acero inoxidable conteniendo 100 unidades surtidas. (Peso mínimo x bocadito de 35 gramos). Debe incluir provisión de servilletas de papel doble hoja extra blanca gofrado, dimensiones cerrado 20 cm x 20 cm en paquete de 100 unidades.
8	Provisión de Jugos Naturales	Provisión de jugos naturales: Jugos Naturales en termos de 1 litro que mantengan la temperatura, sabores: naranja, durazno, pomelo, piña, frutilla, mburucuyá o frutas de la estación. Proveer bien frio y con provisión de vasitos de 200 cc.
9	Provisión de Bebidas Varias (Provisión de Gaseosa)	Provisión de bebidas varias: Gaseosas de 2 litro, en botellas descartables, sabores a convenir. Proveer bien frio y con provisión de vasitos de 200cc.
10	Provisión de Agua Mineral c/ gas	Provisión de Agua mineral con gas de 500 CM3. Composición mínima en mg/litro: Magnesio 5, Potasio 27, Sodio <10, Bicarbonatos 43, Sulfatos 19, Sólidos disueltos totales 70, Ph=4. Proveer bien frio.
11	Provisión de Agua Mineral s/ gas	Provisión de agua mineral sin gas, sin sodio, de 500 CM3. Composición mínima en mg/litro: Magnesio 5, Potasio 27, Sodio <10, Bicarbonatos 43, Sulfatos19, Sólidos disueltos totales 70, pH=7. Proveer bien frio
12	Provisión de Café c/ Leche	Provisión de café con leche: Café con leche en termos que mantengan la temperatura, por litro, debe incluir azúcar y provisión de vasitos de isopor con tapa de 120cc como mínimo 10 unidades por cada litros
13	Provisión de Hielo en cubo	Provisión de hielo en cubo: Hielo elaborado con agua mineral y presentado en bolsas de 25 K
14	Provisión de Cocido c/ Leche	Provisión de cocido con leche: Cocido con leche en termos que mantengan la temperatura, por litro, debe incluir azúcar y vasitos de plástico isopor con tapa de 120cc como mínimo 10 unidades por cada litros
15	Alquiler de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Alquiler de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas: La Cotización debe incluir un juego de pollerón, mantel, cubremantel de tela, gabardina o brocato y Servilleta de tela. Colores a Convenir.
16	Alquiler de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Alquiler de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas: La Cotización debe incluir un juego de pollerón, mantel, cubremantel, camineros con encaje ju y tela troquelada y Servilleta de tela. Colores a Convenir.
17	Alquiler de Cubiertos	Alquiler de cubiertos: Cucharas, tenedores y cuchillos de acero inoxidable, de buena presentación deberán estar limpio del mismo diseño
18	Alquiler de vasos	Alquiler de vasos: por unidad, de vidrio resistente, transparente de buena presentación liso de 12,5 cm de alto y 6,5 cm de diámetro.
19	Alquiler de copas	Alquiler de copas: por unidad, de vidrio resistente, transparente

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
JEFATURA

20	Alquiler de platos	Alquiler de platos: platos de porcelana de color blanco sin diseño, deberá tener como mínimo 27 cm de diámetro, de buena presentación, sin rotura
21	Alquiler de platillitos	Alquiler de platillitos de porcelana de color blanco sin diseño, deberá tener como mínimo 18 cm de diámetro, de buena presentación, sin rotura.
22	Alquiler de tacita	Alquiler de tacita para café con platillitos: por unidad, de porcelana de color blanco liso sin diseño.
23	Alquiler de Champañeras	Alquiler de champañeras: por unidad, de acero inoxidable, deberá tener como mínimo 25 cm de alto y 20 cm de diámetro.
24	Alquiler de tablón	Alquiler de tablón para 10 personas, con caballete de metal deberá tener como mínimo 2,30 cm de largo, 75 cm de alto y 85 cm de ancho.
25	Alquiler de Mesa	Alquiler de mesa redondas para 8 personas, plegadizas de madera con estructura metálica la misma debe incluir mantel con cubre mantel.
26	Alquiler de Sillas	Alquiler de sillas plástico reforzadas color blanco con posa brazo, de buena presentación, los mismo deberán de estar limpio..
27	Alquiler de sillas para actos	Alquiler de sillas para actos protocolares estructura de aluminio pintado en negro con asiento y respaldero acolchado y forrado de color Rojo. (Sillas para actos protocolares).
28	Alquiler de bandejas y fuentes	Alquiler de bandeja de acero inoxidable redonda y ovaladas la misma debe incluir lito por cada bandejas o fuentes.

OLGA GARCETE LOPEZ
C.I. Nº 609.824
VENDEDOR

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
REPUBLICA DEL PARAGUAY
JEFATURA

EDUARDO MANUEL MAIDANA GONZALEZ
C.I. Nº 1.466.603
COMPRADOR