CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

Entre la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A., domiciliada en la Calle Congreso de Colombia casi Santísima Trinidad de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el Dr. Antonio Fretes, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, 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.-, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente contrato de ***"SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A.***", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El presente contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen LA FACULTAD y EL CONTRATISTA, las partes entre si, en relación al Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos solicitados por la Sede Central de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A. de acuerdo a las condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones de la Contratación Directa 26/14 - ID PAC Nº 277217.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del 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 integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

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 siguiente detalle:

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2014	*1*	*2*	*0*	*0*	*280*	*30*	*1*	*0*	*50.000.000*

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 277217.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Contratación Directa N° 26/2014 "Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho UNA", convocado por la *Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A. según Resolución Nº 2023/2013*. La adjudicación fue realizada según acto administrativo Resolución N° 722/2014.

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

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 elección; 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, villarcy	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	4.500	4.500
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

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

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 plastico 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	Nèctar de frutas en envase tetra pack 200ml.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	3.500	3.500
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

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

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	Té negro en Saquito	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	1.000	1.000
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

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

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 frias, material plástico de 100ml. Segun especificaciones técnicas	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	8.500	8.500
72	90101603-015	Leche 1000ml. Envasado en sachè 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: palitin, coquitin, rosquita, palito, coquito.	AMERICANA BAR	PARAGUAY	Unidad	Unidad	1	1	17.000	17.000
									TOTAL UNITARIO	**11.125.000**

5.1 El monto del contrato:

*Monto mínimo	Gs. 25.000.000.-
*Monto máximo	Gs. 50.000.000.-

5.2. 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).
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.

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

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, budín 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. - Cerrar 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 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	**Minutas tipo 1:** empanada frita (napolitana, carne, pollo, jamón y queso, choclo)

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

	Según especificaciones técnicas	
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 fria, 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 avatí, 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.
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.

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

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 Break 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 Break 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 Break 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). - 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.

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

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 ello 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.
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.

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

		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, líquido 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. **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, anís. **Envasado:** El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

		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 especificaciones técnicas	Vasitos descartables para bebidas, material plástico de 100ml. **CARACTERÍSTICAS** 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)	Pan tostado por unidad. (un cuadrado de pan tipo miga) Tamaño y peso: estándar.

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

	Según especificaciones técnicas	
81	Chipita de almidón por kilo Según especificaciones técnicas	Chipita de almidòn (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.

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes y/o servicios 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 y 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. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la fecha de la firma hasta el 31 de diciembre del Ejercicio Fiscal 2014.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección; Facultad de Derecho y Ciencias Sociales UNA Sede Central – Dirección Administrativa y Financiera.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo del: Dirección Administrativa y Financiera.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA 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 presentada en forma de declaración jurada.-

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".

CONTRATO Nº 36/2014

SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. – ID Nº 277217

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, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

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

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 conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción República del Paraguay al día 23 del mes de Junio y del año 2014.

Leandro D. Rodríguez Cubilla
AMERICANA GASTRONOMÍA BAR

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