CONTRATO Nº 13/2017

Entre la Facultad Politècnica, domiciliada en Campus de San Lorenzo, República del Paraguay, representada para este acto por el Prof. Ing. Teodoro Salas Coronel, con Cédula de Identidad N° 807.289, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la empresa EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES, de Ana Elizabet Fernandez E., con RUC 2905077-4, domiciliada en Saturios Rios 1237, de la ciudad de Fernando de la Mora, República del Paraguay, representada para este acto por la Sra. Ana Elizabet Fernandez E, con C.I. 2.905.077, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE "**Servicios Gastronómicos para eventos**", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
L.C.O. N° 09/2016 - Servicios Gastronómicos para eventos.

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;
(f) [Agregar aquí cualquier otro(s) documento(s)]

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

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 N°307.830.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN
El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación por Concurso de Ofertas N°9/2016, convocado por la *Facultad Politécnica U.N.A, según Resolución N° 1.179/2016.* La adjudicación fue realizada según acto administrativo N° 78/2017

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

N° Ítem*	Descripción del Servicio*	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)
	LOTE 1				
1	Provisión de carne asada	Unidad	Por persona	1	105.000
2	Provisión de bocaditos salados	Unidad	unidad	1	2.500
3	Provisión de bocaditos dulces	Unidad	unidad	1	1.800
4	Provisión de bebidas varias	Unidad	botella	1	5.500
5	Provisión de bebidas varias	Unidad	botella	1	13.000
6	Provisión de jugos naturales	lts	termos	1	25.000
7	Provisión de jugos naturales	lts	jarra	1	25.000
8	Provisión de agua mineral con gas	Unidad	botella	1	3.500
9	Provisión de agua mineral sin gas	Unidad	botella	1	5.000
10	Provisión de agua mineral sin gas	Unidad	botella	1	3.800
11	Provisión de chipa	kg	bandeja	1	45.000
12	Provisión de chipa	Unidad	paquete	1	18.000
13	Provisión de cocido negro	lts	termo	1	25.000
14	Provisión de café negro	lts	termo	1	25.000
15	Provisión de Leche	lts	termo	1	15.000
16	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Unidad	1	12.000
17	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Unidad	1	12.000

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

18	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Unidad	1	12.000
19	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Unidad	1	12.000
20	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Unidad	1	18.000
21	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	Unidad	1	12.000
22	Provisión de sillas o sillones	Unidad	Unidad	1	2.800
23	Provisión de sillas o sillones	Unidad	Unidad	1	5.500
24	Provisión de tablón	Unidad	Unidad	1	15.000
25	Provision de mesa	Unidad	Unidad	1	15.000
26	Provisión de toldos	Unidad	Unidad	1	50.000
27	Provisión de toldos	Unidad	Unidad	1	80.000
28	Provisión de platos	Unidad	Unidad	1	2.400
29	Provisión de platos	Unidad	Unidad	1	2.400
30	Provisión de Cubiertos	Unidad	Unidad	1	1.800
31	Provisión de Cubiertos	Unidad	Unidad	1	1.800
32	Provisión de Cubiertos	Unidad	Unidad	1	1.800
33	Provisión de servilletas	Unidad	paquete	1	6.000
34	Provisión de vasos	Unidad	Unidad	1	3.000
35	Provisión de bandejas y fuentes	Unidad	Unidad	1	3.600
36	Provisión de copas	Unidad	Unidad	1	3.600
37	Provisión de Champagneras o hieleras	Unidad	Unidad	1	6.000
38	Provisión de vasos desechables	Unidad	paquete	1	38.000
39	Provisión de vasos desechables	Unidad	paquete	1	15.000
40	Provisión de Champagneras o hieleras	Unidad	Unidad	1	2.400
41	Provisión de tacho	Unidad	Unidad	1	8.400
42	Servicios de mozo	horas	horas	1	40.000
43	Provisión de Postres Varios	Unidad	pote	1	16.000
44	Provisión de hielo en cubo	Unidad	bolsa	1	18.000
45	Provisión de hielo en cubo	Unidad	bolsa	1	40.000
46	Provisión de Azúcar o edulcorantes	Unidad	paquete	1	12.000
47	Provisión de yerba	Unidad	paquete	1	20.000
TOTAL LOTE 1:			GS:		806.600

LOTE 1:

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de Gs.**194.000.000** (Guaranies Ciento noventa y cuatro millones) y el monto máximo es de Gs. **388.000.000** (Guaranies Trescientos ochenta y ocho millones).

La contratante, en casos excepcionales, podrá solicitar la provisión de otros servicios que no hayan podido ser previstos en la adjudicación, no especificados en este contrato; para lo cual la Contratada emitirá un presupuesto, el que deberá ser autorizado por la Dirección Administrativa de la FP-UNA, previo análisis comparativo con precios referenciales de mercado.

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 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

Este contrato tendrá de vigencia hasta el cumplimiento total de las obligaciones.

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

Los servicios deben ser proveídos dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones (A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor), en las instalaciones del ***Decanato de la FP- UNA - Ceremonial y Protocolo***

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la Prof. Lic. Maria de los Angeles Gonzalez, designada según Resolución N° 1.172/16.

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

9. CONDICIONES DE PAGOS

Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:

Forma de pago: Crédito, dentro de los 30 días hábiles una vez realizada la obligación de la Factura, estará sujeto a la disponibilidad del Plan Financiero Institucional y Plan de Caja, una vez que se cumplan los siguientes requisitos:

1. Emisión del Código de Contratación por parte de la DNCP.
2. Emisión de la Orden de Servicio.
3. Informe de la buena prestación del servicio solicitado.
4. La moneda de pago será en todos los casos y sin excepción alguna en guaraníes, a los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley Nº 3439/2007 "Que modifica la Ley 2051/03 De Contrataciones Publicas
5. De cada pago la Contratante realizará una retención del 0.4 % (cero coma cuatro por ciento) en concepto de Contribución sobre contratos suscriptos según Art.41 de la Ley 3439/07 que modifica el Art. de la Ley 2051/03.
6. Deberá acompañar el cumplimiento a las leyes laborales, previsionales, tributarias o ambientales. (Los documentos presentados deberán estar autenticados por Escribanía).

10. REAJUSTES DE PRECIOS

El precio del contrato estará sujeto a reajustes.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

El precio total del contrato estará sujeto a reajustes, cuyo precio estará redeterminado por la siguiente fórmula.

PR= PB X FR

Donde.

PR= Precio redeterminado del contrato

PB= Precio básico del contrato

FR= Factor de redeterminación

La metodología de ajuste será aplicado solo a solicitud del contratista y cuando la variación del factor de redeterminación (FR) sea de un incremento igual o mayor al 10% (diez por ciento) en relación al precio Básico (PB)

Asimismo, para determinación del factor de redeterminación, será aplicada la siguiente ecuación:

FR= [(0.60 x TC1 / TC0) + (0.40 x IPC1/IPC0)]

Donde:

FR= Factor de redeterminación

TC1= Tipo de cambio promedio de los treinta días previos a la solicitud de ajuste. Se utilizará la cotización de referencia publicada por el Banco Central del Paraguay.

TC0= Tipo de cambio del día de suscripción del contrato. Se utilizará la cotización de referencia publicada por el Banco Central del Paraguay.

IPC1= Índice del precio al consumidor acumulado del mes anterior a la solicitud del reajuste.

IPC0= Índice del precio al consumidor correspondiente al mes de la firma del contrato.

11. 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.-

12. MULTAS

El valor de las multas será del 1 % por cada día de atraso en la prestación del servicio solicitado y de no satisfacer con las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones. 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".

13. 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).

EMPRENDIMIENTOS
COMERCIALES

14. 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.

15. 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 prueba de conformidad se suscriben 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de San Lorenzo, a los 10 de marzo de 2017.

Firmado por _____ (Contratante)
Prof. Ing. Teodoro Salas Coronel
Decano

Firmado por _____ (Contratista)
Sra. Ana Elizabet Fernandez E.
EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

ANEXO I

LOTE 1				
1	Provisión de carne asada	**Asado**	unidad	1
		Precio Por persona. Servicio con rechaud en tablones vestidos y/o parrillitas de mesa enlozada. y/o bandejas de acero inoxidable con pinzas de acero inoxidable, menajes (cubiertos de servir)		
		Carne de Primera (vacuna, porcina, pollo).		
		Costilla de corte ancho y vacio limpio sin mermas.		
		El cálculo debe ser de al menos 1/ 2 kilo por persona.		
		Variedad de chorizos con y sin picantes, se calcula 2 chorizos por persona.		
		En el presupuesto debe estar contemplado cuanto sigue:		
		* Servicio de parrillero, con todo lo necesario para realizar la cocción: carbón, rajas, etc.		
		* Servicio de mozos durante la duración del evento, un mozo para 12 personas.		
		* Mesas para 10 personas para la cantidad de personas previstas, vestidas. (Mantel, cubremantel y servilletas).		
		* Sillas niqueladas.		
		* Vajillas necesarias (platos, cubiertos, vasos, copas, platillitos para postre y tenedores para postre).		
		*** Cuatro variedades de ensaladas,** deberán incluir : Cubiertos de servir, buffeteras térmicas y/o bandejas de acero inoxidable ,panes, aderezos (aceite de oliva, vinagre. Unidades de limón, sal y escarba dientes		
		* Mixta		
		• Primavera		
		• De arroz		
		• Rusa		
		• De locote de tres colores		
		• Verdes con crotón de brioche		
		• De tomate seco, aceituna y rúcula		
		• De papas, pimentón y ajos asados		
		• Caprese		
		*Sopa paraguaya y chipaguazu		
		* Mandioca cocida y pan. Cantidad necesaria.		
2	Provisión de bocaditos salados	**BOCADITOS SALADOS**	unidad	1
		Precio por unidad de bocadito. Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. la presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa . Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados		
		Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 gr.		
		Bocaditos Salados, fritos variados:		
		· Sanwichitos de jamón y queso, tomate y huevo. (Pan blanco y/o integral).		
		· Sanwichitos de atun y aceituna. (Pan blanco y/o integral).		
		· Sanwichitos de palmito. (Pan blanco y/o integral).		
		· Sanwichitos de verdura. (Pan blanco y/o integral).		
		· Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, jamón y queso.		

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

· Croquetitas de carne vacuna, pollo
· Tartelitas de jamón y queso.
· Tartitas de jamón y queso.
· Tartitas de queso
· Tartitas de verduras
· Milanesitas de carne vacuna o pollo.
· Bombitas de queso.
· Croissant de jamón y queso y tomate.
· Patitas de pollo.
· Arrolladito de jamón y queso
· Chip de carne fría de cerdo
· Chip de carne fría vacuna
· Chip de pollo
· Mini chipa so'o
· Mini Mbeju
· Mini payagua
· Empanadita de mandioca
Opciones de Bocaditos Salados, horneados Variados, No fritos:
· Sanwichitos de jamón y queso, tomate y huevo. (Pan blanco y/o integral).
· Empanadita al horno de carne vacuna, pollo, choclo, jamón y queso.
· Tartelitas de jamón y queso.
· Tartitas de jamón y queso.
· Tartitas de choclo
· Milanesitas de carne vacuna o pollo.
· Bombitas de queso.
· Croissant de jamón y queso y tomate.
· Patitas de pollo.
· Arrolladito de jamón y queso
Opciones de Bocaditos Salados, fritos y horneados variados:
• Sandwichitos de verduras
• Sandwichitos de tomate y huevo
• Empanadita de carne (fritas o al horno)
• Empanadita de pollo (fritas o al horno)
• Empanadita de jamón y queso (fritas o al horno)
• Empanadita de choclo (fritas o al horno)
• Empanaditas hojaldradas de carne al horno

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

		• Empanaditas chilenas al horno		
		• Tarteletitas de varios gustos		
		• Chip de carne fría de cerdo		
		• Chip de carne fría vacuna		
		• Chip de pollo		
		• Milanesitas de carne		
		• Croquetitas de carne, pollo		
		• Sandwichitos de pollo con aceitunas		
		• Sandwichitos de atún con mayonesa		
		• Bolita de mandioca rellena con queso		
		• Sandwichitos de choclos		
		• Canapes variados		
		• Romanitas de pollo		
		• Mini croissant rellenos con jamón y queso		
		• Mini pizzitas con queso		
		• Sopa paraguaya		
		• Chipa guasú		
		· Mini chipa so'o		
		· Mini Mbeju		
		· Mini payagua		
		· Empanadita de mandioca		
3	Provisión de bocaditos dulces	**BOCADITOS DULCES**	unidad	1
		Precio por unidad de bocadito. Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. la presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa . Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados		
		Bocaditos Dulces.		
		• Media lunitas rellenas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema		
		• Mini pie de limón		
		• Pionono relleno con dulce de leche		
		• Mini pastaflora		
		• Bolitas de coco		
		• Bolitas de chocolate		
		• Torta marmolada en rodajas		
		• Torta de naranja en rodajas		
		• Torta de chocolate en rodajas		
		• Palmeritas		
		• Alfajorcitos de maizena con relleno de dulce de leche		
		• Galletitas estrelladas con relleno de dulce de leche		
		• Cañoncitos con rellenos de dulce de leche		
		• Galletita relleno de dulce de leche con cobertura de chocolate		
		• Tortas con rellenos varios		
		· Mini pastaflora		

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

4	Provisión de bebidas varias	- Bebida Gaseosa en botellas de 500 ml normal o light. Gustos a elección de la convocante. Marca Registrada.	unidad	1
5	Provisión de bebidas varias	Bebida Gaseosa en botellas de 2,5 litros normal o light. Gustos a elección de la convocante. Marca Registrada.	unidad	1
6	Provisión de jugos naturales	**JUGOS VARIOS** - Sabores: Naranja y Durazno, sin endulzar en termos de 1 lt. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.	lts	1
7	Provisión de jugos naturales	**JUGOS VARIOS** Sabores: Naranja y Durazno, sin endulzar en jarras de vidrio de 1 lt. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.	lts	1
8	Provisión de agua mineral con gas	**AGUA MINERAL CON GAS** En envase de plástico de 500 ml. Tapa herméticamente sellada y con rótulos y registros necesarios.	unidad	1
9	Provisión de agua mineral sin gas	**AGUA MINERAL SIN GAS** En envase de plástico de 2litros Tapa herméticamente sellada y con rótulos y registros necesarios.	unidad	1
10	Provisión de agua mineral sin gas	**AGUA MINERAL SIN GAS** En envase de plástico de 500 ml. Tapa herméticamente sellada y con rótulos y registros necesarios.	unidad	1
11	Provisión de chipa	Chipita fresca en bandeja descartable de 1 kilo.	kilos	1
12	Provisión de chipa	Chipitas de maíz y almidón tipo argollitas en paquetes de 250 grs.Registro de establecimiento vigente (R. E. N°) de la empresa elaboradora. Registro sanitario de producto alimenticio vigente (R. S. P. A. N°) del producto. El producto deberá estar envasado en paquetes herméticamente cerrados en el cual deberá estar contenido la denominación del producto, procedencia, la información nutricional, los ingredientes, la fecha de elaboración y de vencimiento, detalles de la empresa elaboradora RSPA N° Y RE N°.	unidad	1
13	Provisión de cocido negro	**COCIDO NEGRO** Provisto caliente en termos de 1 litro que mantengan la temperatura sin endulzar . Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.	lts	1
14	Provisión de café negro	**CAFÉ NEGRO** Provisto caliente en termos de 1 litro que mantengan la temperatura sin endulzar. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.	lts	1
15	Provisión de Leche	**Leche** Provisto caliente en termos de 1 litro que mantengan la temperatura sin endulzar. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.	lts	1
16	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Manteles blancos para tablones largos de 2,20 mts x 0,90 mts	unidad	1
17	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Manteles blancos para mesas redondas de 8 personas como mínimo	unidad	1
18	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Cubre - Manteles varios colores para tablones de 2,20 mts x 0,90 mts	unidad	1
19	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Cubres - Manteles blancos para mesas redondas de 8 personas como mínimo	unidad	1

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

20	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Pollerón varios colores para tablones de 2,20 mts x 0,90 mts	unidad	1
21	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Pollerón varios colores para mesas redondas de 8 personas como mínimo.	unidad	1
22	Provisión de sillas o sillones	Alquiler Sillas de plástico	unidad	1
23	Provisión de sillas o sillones	Alquiler Sillas para eventos con patas de metal niquelado	unidad	1
24	Provisión de tablón	Alquiler Tablones largos de madera de 2,20 mts x 0,90 mts.	unidad	1
25	Provisión de Mesa	Alquiler Mesas redondas para 8 personas como mínimo	unidad	1
26	Provisión de toldos	Alquiler Toldos de 3 mts x 3 mts	unidad	1
27	Provisión de toldos	Alquiler Toldos de 5 mts x 3 mts	unidad	1
28	Provisión de platos	Platos Porcelana para menú de entrada	unidad	1
29	Provisión de platos	Platos Porcelana para menú de fondo	unidad	1
30	Provisión de Cubiertos	Tenedores para menú de fondo	unidad	1
31	Provisión de Cubiertos	Cuchillo para menú de fondo	unidad	1
32	Provisión de Cubiertos	Cuchara para servicio de comidas frías o buffet	unidad	1
33	Provisión de servilletas	Servilletas de papel desechables x 100 unidades	unidad	1
34	Provisión de vasos	Vasos altos de vidrio de 200 ml	unidad	1
35	Provisión de bandejas y fuentes	Bandejas para servicio de mozos	unidad	1
36	Provisión de copas	Copas de vidrios para vino	unidad	1
37	Provisión de Champañeras o hieleras	Champañera de metal mediana.	unidad	1
38	Provisión de vasos desechables	Vasos térmico desechables x 100 unidades	unidad	1
39	Provisión de vasos desechables	Vasos de Plásticos desechables x 100 unidades	unidad	1
40	Provisión de Champagneras o hieleras	Hielera de metal o plástico	unidad	1
41	Provisión de tacho	Tachos grandes para bebidas de metal o plásticos	unidad	1
42	Servicios de mozo	Servicio de mozo profesional: deberá estar debidamente presentable con la indumentaria adecuada, se requiere la puntualidad en el horario establecido para el servicio.	horas	1
43	Provisión de Postres Varios	Helado Porción de 200 grs.	unidad	1
44	Provisión de hielo en cubo	Hielo, Bolsas de 5 kilogramos.	unidad	1
45	Provisión de hielo en cubo	Hielo en cubos Bolsa de 20 kilos	unidad	1
46	Provisión de Azúcar o edulcorantes	Azúcar refinada .Paquete de 1 Kg.	unidad	1
47	Provisión de yerba	Provisión de yerba . Paquete de 1 kg.	unidad	1

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES