P/ UOC

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales, que en el texto de este contrato se identificará como LA FACULTAD, con domicilio en las calles Congreso de Colombia casi Santísima Trinidad, de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado en este acto por José Raúl Torres Kirmser, Decano de la Facultad, y la Firma **ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.** con **RUC Nº 80022202-4** adjudicada por Resolución Nº 295/18, a quien en adelante se llamara EL CONTRATISTA, domiciliada en Av. Luis Maria Argaña y Bruno Guggiari de la Ciudad de Lambaré, representado por Claudia Maria Kent de Escobar con Cédula de Identidad Nº 935.342., de común acuerdo convienen celebrar el presente contrato abierto para ***"Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos y Arreglos Florales para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales – U.N.A." (Ad Referéndum) Lote N° (1) Servicio de Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos*** detallados en la Cláusula Primera y conforme a las cláusulas del presente contrato.

CLAUSULA PRIMERA

OBJETO: El presente contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen LA FACULTAD y EL CONTRATISTA, las partes entre sí, en relación al Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales – U.N.A., específicamente en el "***Lote N° (1) Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos"*** de acuerdo a los términos establecidos en las condiciones generales del Pliego de Bases y Condiciones en el marco del llamado a Contratación Directa Nº 36/17 - ID PAC Nº 338182.

CLAUSULA SEGUNDA

DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

a). 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 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.

CLAUSULA TERCERA

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° 338182.

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

CLAUSULA CUARTA
PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente contrato es el resultado del procedimiento del Llamado a Contratación Directa Nº 36/17 convocado por Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de la U.N.A., según Resolución de Autorización de llamado Nº 1.179/17 y la adjudicación fue realizada según acto administrativo Nº 295/2018.

CLAUSULA QUINTA
PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES Y/O SERVICIOS.

5.1 Para los fines de este contrato abierto se conviene en establecer que el valor de la contratación durante el Ejercicio Fiscal 2018 se establece un monto mínimo de Gs 30.000.000.- (Guaraníes Treinta millones) y un monto máximo de Gs 60.000.000.- (Guaraníes Sesenta Millones), de acuerdo al siguiente cuadro:

Item	Codigo de Catalogo	Descripcion del Bien	Unidad de Medida	Presentacion	Cant	Monto Minimo	Monto Máximo	Precio unitario (IVA incluído)	Precio total
Llamado Nº 36/2017 Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos y Arreglos Florales para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales UNA Ad Ref. Ejercicio Fiscal 2018 - LOTE 1									
1	90101603-001	Buffet I - Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	100.000	100.000
2	90101603-001	Buffet II - Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	75.000	75.000
3	90101603-001	Buffet III - Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	85.000	85.000
4	90101603-001	Buffet IV - Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	120.000	120.000
5	90101603-019	Servicio de Mozo - Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	185.000	185.000
6	90101603-010	Postres a elección - Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	18.000	18.000
7	90101603-999	Almuerzo Económico - Tipo I. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	18.000	18.000
8	90101603-999	Almuerzo Económico - Tipo II. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	30.000	30.000
9	90101603-999	Almuerzo Especial - Tipo I. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	30.000	30.000
10	90101603-999	Almuerzo Especial - Tipo II. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	30.000	30.000
11	90101603-026	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	9.600	9.600

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

12	90101603-010	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	60.000	60.000
13	90101603-010	Aderezos o condimentos, para 10 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	60.000	60.000
14	90101603-998	Minutas tipo 1: Empanadas fritas. Croquetas. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	4.200	4.200
15	90101603-998	Minutas tipo 2: Sándwiches, mixto, villaroy. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	6.000	6.000
16	90101603-998	Minutas tipo 3: Comestibles al horno: Empanadas, Chaparritas y Tradicionales de sopa paraguaya y chipa guazú. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	6.000	6.000
17	90101603-998	Minutas tipo 4: Variedad de Sándwich de miga (pan integral o pan blanco) Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	6.000	6.000
18	90101603-998	Minutas tipo 5: Variedades al horno: tartas, fugazza, quesadillas, pizzetas. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	6.000	6.000
19	90101603-998	Minutas tipo 6: Sándwich de milanesa. Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	8.400	8.400
20	90101603-003	Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	180.000	180.000
21	90101603-003	Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	18.000	18.000
22	90101603-003	Bocaditos Salados por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	1.800	1.800
23	90101603-004	Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	87.500	87.500
24	90101603-004	Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	14.000	14.000
25	90101603-004	Bocaditos Dulces por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	2.500	2.500
26	90101603-998	Servicio de Coffe Breack para 25 personas - Tipo desayuno. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	1.200.000	1.200.000

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

27	90101603-998	Servicio de Coffe Breack para 25 personas - Tipo Merienda. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	700.000	700.000
28	90101603-998	Servicio de Coffee Break para 50 a 100 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	1.800.000	1.800.000
29	90101603-998	Servicio de Coffee Breack para 150 a 200 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	3.000.000	3.000.000
30	90101603-998	Servicio de Coffee Breack para Congresos (250 personas) Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	3.600.000	3.600.000
31	90101603-998	Gaseosa Descartable 250ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	3.500	3.500
32	90101603-998	Gaseosa Descartable 500ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	6.000	6.000
33	90101603-998	Gaseosa Descartable 1000 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	7.000	7.000
34	90101603-998	Gaseosa Descartable 2250 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	15.000	15.000
35	90101603-998	Gaseosa Descartable 3000 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	20.000	20.000
36	90101603-998	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	7.200	7.200
37	90101603-998	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	6.000	6.000
38	90101603-998	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	4.200	4.200
39	90101603-998	Néctar de frutas en envase tetra pack 200ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	4.800	4.800
40	90101603-998	Jugo de frutas en envase tetra pack 200ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	4.000	4.000
41	90101603-998	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	7.200	7.200
42	90101603-998	Hielo en bolsa por 5 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	12.000	12.000
43	90101603-998	Hielo en bolsa por 10 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	24.000	24.000
44	90101603-998	Hielo en bolsa por 20 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	40.000	40.000

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

45	90101603-998	Café o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	3.600	3.600
46	90101603-998	Café o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	4.800	4.800
47	90101603-022	Café negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	18.000	18.000
48	90101603-023	Café con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	24.000	24.000
49	90101603-018	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	12.000	12.000
50	90101603-019	Cocido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	18.000	18.000
51	90101603-998	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	18.000	18.000
52	90101603-998	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	24.000	24.000
53	90101603-998	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	14.400	14.400
54	90101603-998	Insumos para cafeteria, para 10 personas (azúcar, edulcorante, servilletas, vasos descartables de plástico para bebidas frias o de isopor para bebidas calientes, revolvedores)Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	35.000	35.000
55	90101603-998	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades)Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	60.000	60.000
56	90101603-998	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades)Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	30.000	30.000
57	90101603-998	Azúcar en sobre (unidades). Según especificaciones técnicas.	Unidad	EVENTO	1	-	-	1.000	1.000

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

58	90101603-998	Edulcorante - Stevia, en sobre (caja por 100 unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	36.000	36.000
59	90101603-998	Edulcorante - Stevia, en sobre (caja por 50 unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	18.000	18.000
60	90101603-998	Edulcorante- Stevia, en sobre (unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	2.000	2.000
61	90101603-998	Edulcorante - Stevia, en gotas 20ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	12.000	12.000
62	90101603-998	Té negro en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	14.400	14.400
63	90101603-998	Té negro en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	1.200	1.200
64	90101603-998	Té verde en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	24.000	24.000
65	90101603-998	Té verde en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	1.800	1.800
66	90101603-998	Té medicinal en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	24.000	24.000
67	90101603-998	Té medicinal en Caja con 10 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	12.000	12.000
68	90101603-998	Té medicinal en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	2.400	2.400
69	90101603-9998	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidadesSegún especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	8.400	8.400
70	90101603-9998	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 50 unidades. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	4.800	4.800
71	90101603-9998	Vasitos descartables para bebidas calientes, material isopor de 100ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	24.000	24.000
72	90101603-9998	Vasitos descartables para bebidas frías, material plástico de 100ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	12.000	12.000
73	90101603-998	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	8.400	8.400
74	90101603-998	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	3.600	3.600
75	90101603-998	Yogurt grande en envase de plástico 500ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	6.000	6.000

CONTRATO Nº 13/2018
"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

76	90101603-998	Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	3.600	3.600
77	90101603-998	Facturas- masas. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	4.000	4.000
78	90101603-998	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	7.200	7.200
79	90101603-998	Pancito por unidad. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	500	500
80	90101603-998	Pancito chip por unidad. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	1.500	1.500
81	90101603-998	Panificado tostado por unidad (un cuadrado de pan tipo miga)Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	1.200	1.200
82	90101603-998	Chipita de almidón por kilo. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	30.000	30.000
83	90101603-998	Chipita pirú (argollita) por kilo. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	30.000	30.000
84	90101603-998	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	EVENTO	1	-	-	20.400	20.400
								Precio Total Unitario Gs.	**12.198.100**

5.2. En consideración a los pagos que la Contratante hará al Proveedor conforme a lo estipulado en este Contrato, el Proveedor se compromete a proveer los Bienes y Servicios al Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad en todo respecto con las disposiciones del Contrato.

5.3. 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 el Contrato en el plazo y en la forma prescritos en éste.

5.4. A los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley 3439/07 que modifica la Ley "De Contrataciones Públicas", la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales retendrá el equivalente al 0,4% sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes que presente al cobro del Proveedor.

CLAUSULA SEXTA
VIGENCIA DEL CONTRATO
El plazo de vigencia de este contrato es hasta el cumplimiento total de sus obligaciones.

CONTRATO Nº 13/2018
"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

CLAUSULA SETIMA
PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE SERVICIOS.
Los servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones y en las Especificaciones Técnicas en la siguiente dirección: Congreso de Colombia casi Santísima Trinidad de la Ciudad de Asunción.

7.1. ALCANCE DEL SERVICIO
- Contar con una línea de servicios, con horario de atención de 7.00 a 22.00.
- Establecer capacidad de respuesta de hasta dos horas antes del inicio del evento.
- Contar con los registros sanitarios y comerciales, actualizados. Establecer la grilla de profesionales tecnólogos, nutricionistas, cheff u otros exigidos a las empresas del ramo.-

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.
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

CONTRATO Nº 13/2018
"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

		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, vorivori (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	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

	Según especificaciones técnicas	
12	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas Según especificaciones técnicas	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas: aceite de oliva, sal fina, mayonesa, aceto balsámico, orégano seco, otros.
13	Aderezos o condimentos, para 10 personas Según especificaciones técnicas	Aderezos o condimentos, para 10 personas (aceite de oliva, sal fina, sobres de mayonesa – mostaza – kétchup, aceto balsámico, orégano seco, salsa picante, queso rallado, otros)
14	Minutas tipo 1: Empanadas fritas Según especificaciones técnicas	Minutas tipo 1: empanada frita (napolitana, carne, pollo, jamón y queso, choclo) Croquetas: carne, jamón y queso. De consistencia ligera, hecho con masa fresca firme de harina tipo 0000, freídas en aceite sin mezclas, sin mezclas de girasol, el producto final libre de aceite, tamaño terminado no será inferior a 5 centímetros, similar preparación para las croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso.
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 De composición igual a las fritas con masa tipo hojaldre.
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) De carne tierna libre de tejidos fibrosos y en caso de milanesa de pollo preferentemente pechugas, apanadas con harina, huevo y galleta molida, freídas en aceite de girasol, producto final libre de aceite y no inferior a 5 centímetros
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 Sándwiches: de textura suave y fresca con manteca de leche. En cortes cuadrados de 5x5cm. Elaborados en 3 niveles. con salsa golf, aceituna con queso crema, morrones con queso, remolacha con queso crema, zanahoria con queso crema. - Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo - - Tartaletas: queso, 4 queso, pollo, jamón y queso, verduras Tartas: masa suave, ligera de buena consistencia y sabor, elaborado con harina tipo 0000, manteca de leche, huevo, sal. - Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. De consistencia ligera, hecho con masa fresca firme de harina tipo 0000, freídas en aceite sin mezclas, sin mezclas de girasol, el producto final libre de aceite, tamaño terminado no será inferior a 5 centímetros, similar preparación para las croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso. - Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. De composición igual a las fritas con masa tipo hojaldre. - Milanesitas: carne, pollo. De carne tierna libre de tejidos fibrosos y en

CONTRATO Nº 13/2018
"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

		caso de milanesa de pollo preferentemente pechugas, apanadas con harina, huevo y galleta molida, freídas en aceite de girasol, producto final libre de aceite y no inferior a 5 centímetros - 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. - Fugazzas pequeñas: Tapa dorada, masa leudada, con relleno de jamón, huevos en rodajas, tomate y mozzarella, de cortes cuadrados de 5x5cm. - Chip de carne fría de cerdo. - Chip de carne fría vacuna. - Chip de pollo. - Milanesitas de queso muzzarella. - Milanesitas de carne rellenos de jamon y queso. - Milanesitas de pollo rellenos de jamon y queso. - Croquetitas de carne. - Sandwichitos de palmito con jamon. - Sandwichitos de pollo con aceitunas. - Sandwichitos de queso con aceitunas. - Empanaditas chilenas al horno. - Sandwichitos de roquefort. - Empanadita de atún. - Empanaditas de palmito. - Romanitas de pollo. - Romanitas de surubi. - Cousinha de pollo. - Minicroisant rellenos de jamon y queso. **Bocaditos típicos paraguayos:** pastel mandio, pan 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.

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

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

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

		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	Gaseosa Descartable 3000 ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 3000 ml.
36	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.
37	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.
38	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml. Según especificaciones técnicas	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml.
39	Néctar de frutas en envase tetra pack 200ml. Según especificaciones técnicas	Néctar de frutas en envase tetrapack 200ml.
40	Jugo de frutas en envase tetra pack 200ml. Según especificaciones técnicas	Jugo de frutas en envase tetrapack 200ml.
41	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml. Según especificaciones técnicas	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml.
42	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.
43	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.**
44	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.**
45	Café Torrado y Molido o cocido o té negro 80-100ml. Servido en	Café Torrado y Molido o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso térmico descartable o taza.

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

	vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	
46	Café Torrado y Molido o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Café Torrado y Molido o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso térmico descartable o taza.
47	Café Torrado y Molido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas	Café Torrado y Molido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
48	Café Torrado y Molido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Café Torrado y Molido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
49	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.
50	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.
51	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.
52	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.
53	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.
54	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.
55	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.

CONTRATO Nº 13/2018
"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

		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
56	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.**
57	Azúcar en sobre (unidades) Según especificaciones técnicas.	Azúcar en sobre (unidades) **Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 54.**
58	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´ahe´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
59	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.**
60	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.**
61	Edulcorante – Stevia, en gotas 20ml. Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, liquido con dosificador de gotas. Contenido neto 20ml.
62	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

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

		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
63	Té negro en Saquito Según especificaciones técnicas	Té negro en Saquito (unidades) **Composición del producto, Envasado, Rotulado del envase: ver ÍTEM 61.**
64	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.**
65	Té verde en Saquito Según especificaciones técnicas	Té verde en Saquito (unidades) **Composición del producto, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 61.**
66	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 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
67	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.**
68	Té medicinal en Saquito Según especificaciones técnicas	Té medicinal en Saquito (unidades) **Composición del producto, Variedad, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 65.**
69	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.
70	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.**
71	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.

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

		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	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.
73	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack. Según especificaciones técnicas	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack.
74	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml. Según especificaciones técnicas	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml.
75	Yogurt grande en envase de plástico 500ml. Según especificaciones técnicas	Yogurt grande en envase de plástico 500ml.
76	Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack. Según especificaciones técnicas	Leche Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack
77	Facturas – masas. Según especificaciones técnicas	Facturas - masas: medialuna, alfajor, pastaflora, pionono, vigilante
78	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.
79	Pancito por unidad. Según especificaciones técnicas	Pancito por unidad. Variedad: Tipo felipe o de viena. Tamaño y peso: estándar.
80	Pancito chip por unidad Según especificaciones técnicas	Pancito Chip por unidad. Tamaño y peso: estándar.
81	Panificado tostado por unidad (un cuadrado de pan tipo miga) Según especificaciones técnicas	Pan tostado por unidad. (un cuadrado de pan tipo miga) Tamaño y peso: estándar.
82	Chipita de almidón por kilo Según especificaciones técnicas	Chipita de almidón (tipo panificado) por kilo Tamaño y peso: estándar.
83	Chipita pirú (argollita) por kilo Según especificaciones técnicas	Chipita pirú (argollita) por kilo Tamaño y peso: estándar.
84	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito. Según especificaciones técnicas	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito.

CONTRATO Nº 13/2018
"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

CLAUSULA OCTAVA
SISTEMA OPERATIVO PARA EL PAGO
Una vez realizado los servicios citado en el presente contrato abierto, LA CONTRATISTA remitirá la Factura a crédito a nombre de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales – UNA con RUC 80000732-8, acompañando a esta cumplimiento tributario, constancia con el seguro social, FIS y FIP correspondiente al mes del servicio realizado, las documentaciones deberán estar vigentes, conforme a la cual serán preparados los documentos de pago.

CLAUSULA NOVENA
ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo de: Dirección Administrativa y Financiera

CLAUSULA DECIMA
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 valor del contrato que podrá ser presentada en forma de declaración jurada.

CLAUSULA DECIMO PRIMERA
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".

CLAUSULA DECIMO SEGUNDA
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).

CLAUSULA DECIMO TERCERA
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.
Para dirimir las cuestiones del presente contrato, las Partes establecen la competencia de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

CONTRATO Nº 13/2018

"CD Nº 36/2017 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA EVENTOS PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2018 ID Nº 338182"

CLAUSULA DECIMA CUARTA
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 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 19 días del mes de ABRIL del año 2018.

Claudia Maria Kent de Escobar
Alimentos y Servicios S.R.L.

Alimentos y Servicios S.R.L.
R.U.C. 80022202-4

José Raúl Torres Kirmser
Decano