CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

Entre la **FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A.,** domiciliada en la calle Congreso de Colombia c/ Stma. Trinidad de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por José Raúl Torres Kirmser con Cédula de Identidad N° 249.124, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la Firma **DELEITE`S** con **RUC Nº 609824-0**, a quien en adelante se llamara EL CONTRATISTA, domiciliada en Saturio Ríos Nº 2.276 c/ Tobati de la Ciudad de Lambaré, representado por Olga Garcete de Marmol con Cédula de Identidad Nº 609.824., denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente contrato para ***"Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales – U.N.A." (Ad Referéndum) Lote N° (1) Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos*** detallados en la Cláusula Primera y conforme a las cláusulas del presente contrato.

CLAUSULA PRIMERA
OBJETO: Establecer las condiciones legales para el Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos y Arreglos Florales 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 de la Contratación Directa Nº 49/18 – ID PAC N° 354029.

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.

CONTRATO Nº 13/2019

"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

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° 354029.

CLAUSULA CUARTA
PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente contrato es el resultado del procedimiento del Llamado a Contratación Directa N° 49/2018 convocado por Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de la U.N.A., según Resolución de Autorización de llamado N° 1.235/18 y la adjudicación fue realizada según acto administrativo N° 119/2019.

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

5.1 Lista de Precios – Contrato Abierto con montos mínimos y máximos

N° Item	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio unitario (IVA incluido)
1	90101603-001	Buffet I - Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	62.000
2	90101603-001	Buffet II - Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	55.000
3	90101603-001	Buffet III - Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	80.000
4	90101603-001	Buffet IV - Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	80.000
5	90151802-019	Servicio de Mozo - Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	90.000
6	90101603-010	Postres a elección - Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	16.000
7	90101603-999	Almuerzo Económico - Tipo I. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	17.000
8	90101603-999	Almuerzo Económico - Tipo II. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	20.000
9	90101603-999	Almuerzo Especial - Tipo I. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	15.000
10	90101603-999	Almuerzo Especial - Tipo II. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	22.000
11	90101603-026	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	8.500

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

12	90101603-010	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	50.000
13	90101603-010	Aderezos o condimentos, para 10 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	50.000
14	90101603-998	Minutas tipo 1: Empanadas fritas. Croquetas. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	4.000
15	90101603-998	Minutas tipo 2: Sándwiches, mixto, villaroy. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	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	1	Evento	5.000
17	90101603-998	Minutas tipo 4: Variedad de Sándwich de miga (pan integral o pan blanco) Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	6.000
18	90101603-998	Minutas tipo 5: Variedades al horno: tartas, fugazza, quesadillas, pizzetas. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	6.000
19	90101603-998	Minutas tipo 6: Sándwich de milanesa. Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	6.000
20	90101603-003	Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	200.000
21	90101603-003	Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	17.500
22	90101603-003	Bocaditos Salados por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	2.000
23	90101603-004	Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	55.000
24	90101603-004	Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	10.000
25	90101603-004	Bocaditos Dulces por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	1.100
26	90101603-998	Servicio de Coffe Breack para 25 personas ? Tipo desayuno. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	475.000
27	90101603-998	Servicio de Coffe Breack para 25 personas ? Tipo Merienda. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	445.000
28	90101603-998	Servicio de Coffee Break para 50 a 100 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	960.000
29	90101603-998	Servicio de Coffee Breack para 150 a 200 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	1.500.000

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

30	90101603-998	Servicio de Coffee Breack para Congresos (250 personas) Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	2.500.000
31	90101603-998	Gaseosa Descartable 250ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	3.000
32	90101603-998	Gaseosa Descartable 500ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	5.500
33	90101603-998	Gaseosa Descartable 1000 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	6.500
34	90101603-998	Gaseosa Descartable 2250 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	13.500
35	90101603-998	Gaseosa Descartable 3000 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	15.500
36	90101603-998	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	7.000
37	90101603-998	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	5.000
38	90101603-998	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	3.000
39	90101603-998	Néctar de frutas en envase tetra pack 200ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	4.500
40	90101603-998	Jugo de frutas en envase tetra pack 200ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	4.000
41	90101603-998	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	7.000
42	90101603-998	Hielo en bolsa por 5 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	15.000
43	90101603-998	Hielo en bolsa por 10 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	25.000
44	90101603-998	Hielo en bolsa por 20 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	35.000
45	90101603-998	Café Torrado y Molido o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso descartable o taza.Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	4.000
46	90101603-998	Café o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	5.000
47	90101603-022	Café negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	20.000

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

48	90101603-023	Café con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	20.000
49	90101603-018	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	15.000
50	90101603-019	Cocido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	20.000
51	90101603-998	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	5.000
52	90101603-998	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	12.000
53	90101603-998	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	15.000
54	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)Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	25.000
55	90101603-998	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades)Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	50.000
56	90101603-998	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades)Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	25.000
57	90101603-998	Azúcar en sobre (unidades). Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	Evento	1.000
58	90101603-998	Edulcorante - Stevia, en sobre (caja por 100 unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	30.000
59	90101603-998	Edulcorante - Stevia, en sobre (caja por 50 unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	15.000
60	90101603-998	Edulcorante - Stevia, en sobre (unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	2.000
61	90101603-998	Edulcorante - Stevia, en gotas 20ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	10.000
62	90101603-998	Té negro en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	15.000
63	90101603-998	Té negro en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	1.000
64	90101603-998	Té verde en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	22.000
65	90101603-998	Té verde en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	1.500

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

66	90101603-998	Té medicinal en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	20.000
67	90101603-998	Té medicinal en Caja con 10 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	10.000
68	90101603-998	Té medicinal en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	1.500
69	90101603-9998	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidadesSegún especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	10.000
70	90101603-9998	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 50 unidades. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	7.000
71	90101603-9998	Vasitos descartables para bebidas calientes, material isopor de 100ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	23.000
72	90101603-9998	Vasitos descartables para bebidas frías, material plástico de 100ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	10.000
73	90101603-998	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	7.000
74	90101603-998	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	4.000
75	90101603-998	Yogurt grande en envase de plástico 500ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	5.000
76	90101603-998	Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	3.500
77	90101603-998	Facturas - masas. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	4.500
78	90101603-998	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca, peso neto mínimo 200g. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	6.000
79	90101603-998	Pancito por unidad. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	500
80	90101603-998	Pancito chip por unidad. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	1.000
81	90101603-998	Panificado tostado por unidad (un cuadrado de pan tipo miga)Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	1.000
82	90101603-998	Chipita de almidón por kilo. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	35.000
83	90101603-998	Chipita pirú (argollita) por kilo. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	35.000

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

84	90101603-998	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	1	Evento	20.000
					Precio total Gs:	*7.431.100*

*Monto mínimo	30.000.000 Gs.
*Monto máximo	60.000.000 Gs.

5.2 El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de Gs.30.000.000.- (Guaraníes treinta millones) y el monto máximo es de Gs. 60.000.000.- (Guaraníes Sesenta millones)

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5 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 desde la fecha de la firma hasta el 31 de Diciembre de 2019.

CLAUSULA SETIMA
PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE SERVICIOS.
ALCANCE DE LOS SERVICIOS:
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; Congreso de Colombia casi Santísima Trinidad de la Ciudad de Asunción.

7.1. ALCANCE DEL SERVICIO

1. Cobertura: la provisión de servicios solicitados deben ser cubiertos íntegramente por la firma proponente, en horario diurno, vespertino y nocturno.
2. Horario de Atención: contar con una línea telefónica y de whatsapp con horario de atención con cobertura desde las 07:00 horas a 21:00 horas de domingos a sábados.
3. Modalidad de recepción: las solicitudes se realizaran por los medios disponibles a sus efectos (teléfono, whatsapp, correo electrónico u otros)

CONTRATO Nº 13/2019

"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

4. Falta de Cobertura de Servicios:
   a. En situaciones que la empresa no acuda a los servicios solicitados deberán justificar plenamente por escrito en Mesa de Entrada de la Unidad Operativa de Contrataciones, el primer día hábil posterior al suceso.
5. En cada caso se notificara a la empresa.
6. No realizar la cobertura en más de tres ocasiones, se comunicara a las instancias administrativas correspondientes, CC al responsable de la firma adjudicada.
7. Contar con registros sanitarios y comerciales actualizados. Establecer grilla de profesionales tecnólogos, nutricionistas, cheff u otros exigidos a las empresas del ramo.
8. Establecer capacidad de respuesta de hasta dos horas antes del inicio del evento.-

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

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

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

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

	alemana, rusa, poroto, verde 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.

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

		- Milanesitas: carne, pollo. 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 - 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

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

		- 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.
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 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 CoffeeBreack para Congresos (250 personas)	**Servicio de Coffe Break para Congresos (250 personas)** Servicio: BEBIDAS (la cantidad está en relación a la magnitud de

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

	Según especificaciones técnicas	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	**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	Café Torrado y Molido o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

	té negro 80-100ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	térmico descartable o taza.
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:

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

		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. 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

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

		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
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.

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

		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	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, peso neto mínimo 200g.
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 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

CLASULA 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: Departamento de Almacenes y Suministros

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.

CONTRATO Nº 13/2019
"CD Nº 49/2018 - SERVICIO DE CATERING Y PROVISIÓN DE BOCADITOS Y ARREGLOS FLORALES PARA LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES U.N.A. AD REFERÉNDUM EJERCICIO FISCAL 2019 ID Nº 354029 LOTE Nº01"

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

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 13 días del mes de MARZO del año 2019.

Olga Garcete de Marmol
Deleite`s

José Raúl Torres Kirmser
Decano