LCO Nº 05/2012 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS - SEGUNDO LLAMADO"

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SINAFOCAL/UOC Nº 12/2012

CONTRATO celebrado el día 29 de mayo del 2012, entre el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL), dependiente del Ministerio de Justicia y Trabajo, representado en este acto por el **Abog. Olimpio Rojas Villalba**, con **C.I. N° 1.986.363.-**, en lo sucesivo denominado **"La Contratante"**, por una parte, y por la otra la empresa **PASTAS LA CRIOLLA S.R.L.**, con **R.U.C. Nº 80009158-2.-** representada en este acto por su Representante Legal, el **Sr. Nelson Medina Cantero**, con **C.I. N° 1.256.354.-**, denominada en adelante **"El Proveedor"**; por cuanto **La Contratante** desea contratar los servicios del **Proveedor** en los términos y condiciones más adelante especificados y en estricto cumplimiento de las especificaciones que figuran en los términos de referencia, y **El Proveedor** está dispuesto a aceptar este compromiso de servicio con **La Contratante**, en las mismas condiciones, las partes acuerdan como sigue: ----------

I. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

1.1. La adjudicación del contrato se llevó a cabo en virtud del procedimiento de **Licitación Por Concurso de Ofertas Nº 05/2012 "Contratación de Servicios Gastronómicos - Segundo Llamado".**----------

1.2. Los siguientes documentos formarán parte del presente Contrato y serán leídos e interpretados en forma conjunta. En caso de divergencia en algunos puntos se deberá interpretar en el orden en que se menciona a continuación: ----------

a) El presente Contrato.----------
b) Pliego de Bases y Condiciones (P.B.C.).----------
c) Especificaciones Técnicas.----------
d) Oferta del Oferente.----------
e) Resolución de Adjudicación Nº 58/2012. ----------
f) Anexo I. Términos de Referencia.----------

1.3. El Proveedor se obliga a la **provisión de los servicios gastronómicos** a La Contratante de conformidad con las Órdenes de Compra y/o Prestación de Servicios emitidas por la misma, debidamente autorizadas y de acuerdo a las especificaciones técnicas y precios adjudicados.----------

II. ALCANCE DEL SUMINISTRO:

2.1. El Proveedor, se compromete a proveer los servicios adjudicados de acuerdo con todas las disposiciones establecidas en el presente Contrato, la oferta y demás documentos remitidos por el mismo. Conforme a dichos documentos, los servicios comprenden los elementos ofertados, que deberán ser suministrados en las condiciones fijadas por el presente Contrato y demás documentos del mismo, salvo motivo de fuerza mayor debidamente comprobado y aceptado por La Contratante.----------

III. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA:

3.1. A partir de la firma del Contrato; El Proveedor se obliga expresamente, salvo motivo de fuerza mayor debidamente comprobado y aceptado por La Contratante a la provisión de los servicios adjudicados para cuyo caso deberán mediar Órdenes de Compras y/o

Abog. Olimpio Rojas
Secretario Técnico
M.J.T. / SINAFOCAL

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

Prestación de Servicios, emitidas por el SINAFOCAL, conforme a las necesidades de la Institución. El Proveedor deberá tener personal disponible para recibir los pedidos de lunes a sábados en el horario comprendido entre las 06:00 hasta las 22:00 horas. La comprobación del incumplimiento de este requisito será motivo de rescisión de contrato. Los pedidos de servicios se realizarán vía telefónica y/o fax o vía e-mail; luego se entregarán las órdenes de compra y/o prestación de servicios originales para su presentación con las facturas correspondientes. Todo esto a efecto de una mayor rapidez en la ejecución del contrato.----------

3.1.1. **El plazo de entrega de los servicios en Capital será de la siguiente manera:** ----------

a- Si el pedido de servicio es para 30 (treinta) personas como máximo La Contratante podrá solicitar hasta 3 (tres) horas antes de la hora indicada para la entrega. El Proveedor deberá entregar los servicios solicitados a la hora indicada.----------

b- Si el pedido de servicio es para más de 30 (treinta) personas y 100 (cien) como máximo La Contratante podrá solicitar el servicio hasta 8 (ocho) horas antes de la hora indicada para la entrega.----------

c- Para más de 100 (cien) personas hasta 24 (veinticuatro) horas antes de la hora indicada para la entrega.----------

3.1.2. **El plazo de entrega de los servicios en los Departamentos de Central y Presidente Hayes será de la siguiente manera:** ----------

a- Si el pedido de servicio es para 30 (treinta) personas como máximo La Contratante podrá solicitar hasta 5 (cinco) horas antes de la hora indicada para la entrega. El Proveedor deberá entregar los servicios solicitados a la hora indicada.----------

b- Si el pedido de servicio es para más de 30 (treinta) personas y 100 (cien) como máximo La Contratante podrá solicitar el servicio hasta 10 (diez) horas antes de la hora indicada para la entrega.----------

c- Para más de 100 (cien) personas hasta 24 (veinticuatro) horas antes de la hora indicada para la entrega.----------

3.1.3. **El plazo de entrega de los servicios en el resto del país será de la siguiente manera:**

a- Para el resto del país La Contratante podrá solicitar los servicios hasta 72 (setenta y dos) horas antes de la fecha indicada para la entrega.----------

3.2. **Multa por atrasos**: Si el Proveedor no diere cumplimiento a la provisión de los servicios conforme a los plazos establecidos más arriba, se hará pasible de una multa equivalente al cinco por ciento (5%) por cada 5 (cinco) minutos de atraso, del servicio no provisto. En caso de que las multas superen el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, la Contratante podrá rescindir el mismo. Además 3 (tres) entregas tardías le darán a La Contratante suficientes motivos para rescindir el contrato, independientemente de los motivos que las hayan causado. ----------

3.3. La Contratante podrá rechazar los servicios una vez que ya se está realizando el evento, porque puede que los mismos ya no sirvan. Por eso la multa se establece en minutos, porque pasado algunos minutos de iniciado el/ o los evento/os el servicio ya no sirve y ya no será necesario. Un servicio no provisto en el tiempo requerido imputable al Proveedor podrá poner en peligro la no realización de la actividad de La Contratante, lo

Abog. Olimpio Rojas
Secretario Técnico
M.J.T. / SINAFOCAL

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

que será extremadamente grave, esta es la razón de la exigencia y la rigurosidad con el tema del cumplimiento a tiempo de los servicios. ----------

3.4. Una vez completadas todas las verificaciones de los servicios solicitados, La Contratante extenderá en un plazo de 5 (cinco) días hábiles un Certificado de Recepción en condiciones satisfactorias de los servicios proveídos.----------

3.5. **Lugar de entrega:** Conforme a las Órdenes de Compras y/o Prestación de Servicios, en los lugares a ser indicados por la Contratante. ----------

IV. REAJUSTE DE PRECIOS:

4.1. Los precios de los servicios adjudicados estarán sujetos a reajustes, en los términos de lo dispuesto en los art. 56 ° inc. b) y 61° de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas" y sus reglamentaciones. El precio del contrato será reajustable si durante la ejecución del Contrato existe una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al 15 % (quince por ciento) sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo. El Reajuste de precios se realizará conforme con la siguiente fórmula.----------

Pr=Po+Po.(nr – ne).----------
Pr= Precio Reajustado.----------
Po= Precio Inicial o Precio Adjudicado.----------
nr= índice de Precios de Consumo, correspondiente al mes de la entrega del suministro.-
ne= índice de Precios de Consumo, correspondiente al mes de la Apertura de Ofertas.---

4.2. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los que ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. No se reconocerán reajustes de precios si la provisión de servicios se encuentra en mora.----------

V. VALOR DEL CONTRATO:

5.1. El monto total máximo del contrato es de **Gs. 195.075.600.- (guaraníes ciento noventa y cinco millones setenta y cinco mil seiscientos) IVA Incluido si corresponde**. Conforme el siguiente cuadro: ----------

Ítem N°	Descripción	Marca	Presentación	Cantidades		Precio Unitario IVA Incluido	Precio Total Mínimo IVA Incluido	Precio Total Máximo IVA Incluido
				Min.	Máx.			
ASUNCIÓN Y DEPARTAMENTO CENTRAL								
SERVICIO DE BRINDIS POR CLAUSURA DE CURSOS (40 PERSONAS POR CURSOS)								
1	Sándwich	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
2	Sándwich	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
3	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
4	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
5	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
6	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000

MINISTERIO DE JUSTICIA Y TRABAJO SECRETARIO TÉCNICO SINAFOCAL

Abog. Olimpio Rojas
Secretario Técnico
M.J.T. / SINAFOCAL

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

7	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
8	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
9	Milanecita	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
10	Milanecita	La Criolla	Unidad	400	800	1.000	400.000	800.000
11	Chipita	La Criolla	Unidad	600	1200	800	480.000	960.000
12	Jugo	La Criolla	Unidad	300	600	12.000	3.600.000	7.200.000
13	Jugo	La Criolla	Unidad	300	600	12.000	3.600.000	7.200.000
14	Gaseosa	Pulp	Unidad	400	800	3.000	1.200.000	2.400.000
15	Gaseosa	Pulp	Unidad	400	800	7.500	3.000.000	6.000.000
LÁCTEOS Y CAFETERÍA								
16	Café	La Criolla	Litro	30	60	15.000	450.000	900.000
17	Café	La Criolla	Litro	40	80	12.000	480.000	960.000
18	Cocido	La Criolla	Litro	30	60	12.000	360.000	720.000
19	Cocido	La Criolla	Litro	40	80	10.000	400.000	800.000
ALQUILERES VARIOS PARA RECEPCIONES								
20	Arreglo floral p/c evento	Floreria Franco	Unidad	20	30	100.000	2.000.000	3.000.000
21	Alquiler de mesa	La Criolla	Unidad	30	60	14.000	420.000	840.000
22	Alquiler de silla	La Criolla	Unidad	150	300	4.000	600.000	1.200.000
23	Alquiler de mantel	La Criolla	Unidad	30	60	12.000	360.000	720.000
24	Cubre mantel	La Criolla	Unidad	30	60	10.000	300.000	600.000
25	Alquiler de vaso	La Criolla	Unidad	150	300	1.000	150.000	300.000
26	Alquiler de plato	La Criolla	Unidad	150	300	1.000	150.000	300.000
27	Alquiler de cubiertos	La Criolla	Unidad	150	300	800	120.000	240.000
28	Alquiler de bandeja	La Criolla	Unidad	150	300	7.000	1.050.000	2.100.000
29	Alquiler de toldo	La Criolla	Unidad	4	7	2.600.000	10.400.000	18.200.000
30	Servicio	La Criolla	Unidad	2	4	80.000	160.000	320.000
31	Servicio	La Criolla	Unidad	3	6	2.400.000	7.200.000	14.400.000
SERVICIO DE BUFFET								
32	Servicio de almuerzo por persona	La Criolla	Unidad	150	300	65.000	9.750.000	19.500.000
SERVICIO DE RECEPCIÓN								
33	Servicio de Coffee Break	La Criolla	Unidad	4	8	800.000	3.200.000	6.400.000
INTERIOR DEL PAÍS (40 PERSONAS POR CURSOS)								
SERVICIO DE BRINDIS POR CLAUSURA DE CURSOS - INTERIOR DEL PAÍS (40 PERSONAS POR CURSOS)								
34	Sándwich	La Criolla	Unidad	400	796	1.100	440.000	875.600
35	Sándwich	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000
36	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000
37	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000
38	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000
39	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000
40	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000
41	Empanada	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000
42	Milanecita	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000
43	Milanecita	La Criolla	Unidad	400	800	1.100	440.000	880.000

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

Abog. Olimpio Rojas
Secretario Técnico
M.J.T. / SINAFOCAL

44	Jugo	La Criolla	Unidad	300	600	12.000	3.600.000	7.200.000
45	Jugo	La Criolla	Unidad	300	600	12.000	3.600.000	7.200.000
46	Gaseosa	Pulp	Unidad	400	800	3.500	1.400.000	2.800.000
47	Gaseosa	Pulp	Unidad	400	800	8.000	3.200.000	6.400.000
LÁCTEOS Y CAFETERÍA								
48	Café	La Criolla	Litro	30	60	15.500	465.000	930.000
49	Café	La Criolla	Litro	40	80	12.500	500.000	1.000.000
50	Cocido	La Criolla	Litro	30	60	12.500	375.000	750.000
51	Cocido	La Criolla	Litro	40	80	11.000	440.000	880.000
ALQUILERES VARIOS PARA RECEPCIONES								
52	Arreglo floral p/c evento	Florería Franco	Unidad	20	30	125.000	2.500.000	3.750.000
53	Alquiler de mesa	La Criolla	Unidad	30	60	15.000	450.000	900.000
54	Alquiler de silla	La Criolla	Unidad	150	300	4.500	675.000	1.350.000
55	Alquiler de mantel	La Criolla	Unidad	30	60	12.000	360.000	720.000
56	Cubre mantel	La Criolla	Unidad	30	60	10.000	300.000	600.000
57	Alquiler de vaso	La Criolla	Unidad	150	300	1.000	150.000	300.000
58	Alquiler de plato	La Criolla	Unidad	150	300	1.000	150.000	300.000
59	Alquiler de cubiertos	La Criolla	Unidad	150	300	800	120.000	240.000
60	Alquiler de bandeja	La Criolla	Unidad	150	300	7.000	1.050.000	2.100.000
61	Alquiler de toldo	La Criolla	Unidad	4	7	2.600.000	10.400.000	18.200.000
62	Servicio	La Criolla	Unidad	2	4	100.000	200.000	400.000
63	Servicio	La Criolla	Unidad	3	6	2.400.000	7.200.000	14.400.000
SALÓN DE EVENTOS Y HOSPEDAJES								
64	Suite	Nacional	Unidad	7	14	200.000	1.400.000	2.800.000
65	Alquiler de salón	Nacional	Unidad	5	10	980.000	4.900.000	9.800.000
Monto máximo a contratar								**195.075.600**

VI. FORMA DE PAGO:

6.1. En un plazo no mayor de 60 (sesenta) días, de acuerdo a la programación efectuada del Plan Financiero Institucional, una vez aprobadas las Facturas Correspondientes. Las facturas serán aprobadas en un plazo no mayor a 10 (diez) días. Las mismas deberán ser entregadas en la Gerencia Administrativa y Financiera (Genaro Romero Nº 151 c/ Avda. Sacramento). La **CONTRATISTA** será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes sin excepción alguna. Del monto total facturado, serán pasibles las retenciones correspondientes al Impuesto a la Renta y al Impuesto al Valor Agregado, según lo establecido por las disposiciones legales de la República del Paraguay. Asimismo, independientemente de estas retenciones impositivas, se aplicará una Retención equivalente al 0,4% sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en concepto de "Contribución" de conformidad a lo dispuesto por el art. 1° de la Ley 3439/07 que modifica el art. 41° de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas" y reglamentado por el Decreto Nº 21.909/03. El pago se realizará vía acreditación en cuenta bancaria, para lo cual la empresa deberá proveer los datos consignados en el Formulario de Solicitud de Pago a Proveedores y Acreedores, conforme al Decreto Nº 7781/2006. ----------

Abog. Olimpio Rojas
Secretario Técnico
M.J.T. / SINAFOCAL

Pastas La Criolla S.R.L.
Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

6.2. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del contrato está previsto en las partidas FF: 30 (Recursos Institucionales), afectando al sub grupo de objeto de gasto 280 (Otros Servicios en General) incluidos en el Presupuesto 2012, para el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral, dependiente del Ministerio de Justicia y Trabajo. ----------

VII. DURACIÓN DEL CONTRATO:

7.1. El presente contrato tendrá validez hasta el 31 de diciembre de 2012, computados a partir de la suscripción del mismo y hasta que las partes hayan cumplido con todas sus obligaciones contractuales.----------

VIII. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

8.1. El mecanismo formal de resolución de conflictos será él de común acuerdo entre las partes. Si los mismos no pueden ser solucionados de común acuerdo entre las partes, estas se someterán a las disposiciones establecidas en la Ley 2051/03 y supletoriamente a las disposiciones del Código Civil, las leyes que rigen el Procedimiento Contencioso Administrativo y el Código Procesal Civil. Se utilizará el procedimiento de Arbitraje.----------

IX. RESPONSABLE INSTITUCIONAL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

9.1. La Gerencia Administrativa y Financiera será la responsable de la ejecución del presente contrato.----------

En fe de la cual, el sistema nacional de formación y capacitación laboral y el proveedor, actuando cada uno por intermedio de su representante, debidamente autorizados, firman el presente Contrato, en tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay.----------

Sr. Nelson Medina Cantero
Representante Legal
PASTAS LA CRIOLLA S.R.L.

MINISTERIO DE JUSTICIA Y TRABAJO · SECRETARIO TÉCNICO · SINAFOCAL

Abog. Olimpio Rojas Villalba
Secretario Técnico
SINAFOCAL / M.J.T.

ANEXO I

Especificaciones Técnicas

La contratación de servicios gastronómicos se realizará conforme el siguiente cuadro: ---

Ítem N°	Código de Catálogo	Descripción	Especificaciones Técnicas	Presentación	Unidad de Medida	Cantidades	
						Mín.	Máx.
CAPITAL Y DEPARTAMENTO CENTRAL							
SERVICIO DE BRINDIS POR CLAUSURA DE CURSOS (40 PERSONAS POR CURSOS)							
1	90101603-003	Sándwich	De jamón y queso (simple).	Unidad	Unidad	400	800
2	90101603-003	Sándwich	De verduras (triple).	Unidad	Unidad	400	800
3	90101603-003	Empanada	De carne frita.	Unidad	Unidad	400	800
4	90101603-003	Empanada	De pollo frita.	Unidad	Unidad	400	800
5	90101603-003	Empanada	De jamón y queso frita.	Unidad	Unidad	400	800
6	90101603-003	Empanada	De carne al horno.	Unidad	Unidad	400	800
7	90101603-003	Empanada	De pollo al horno.	Unidad	Unidad	400	800
8	90101603-003	Empanada	De jamón y queso al horno.	Unidad	Unidad	400	800
9	90101603-003	Milanecita	De carne de lomo.	Unidad	Unidad	400	800
10	90101603-003	Milanecita	De pollo.	Unidad	Unidad	400	800
11	90101603-028	Chipita	De almidón.	Unidad	Unidad	600	1200
12	90101603-008	Jugo	Natural de durazno de 1 litro.	Unidad	Unidad	300	600
13	90101603-008	Jugo	Natural de naranja de 1 litro.	Unidad	Unidad	300	600
14	90101603-006	Gaseosa	Personal de 500 Cm3.	Unidad	Unidad	400	800
15	90101603-006	Gaseosa	De 2 litros.	Unidad	Unidad	400	800
LACTEOS Y CAFETERIA							
16	90101603-023	Café	Con leche por litro.	Litro	Litro	30	60
17	90101603-022	Café	Negro por litro.	Litro	Litro	40	80
18	90101603-019	Cocido	Con leche por litro.	Litro	Litro	30	60
19	90101603-018	Cocido	Negro por litro.	Litro	Litro	40	80
ALQUILERES VARIOS PARA RECEPCIONES							
20	90151802-042	Arreglo floral p/c evento	Con flores achatadas multicolores, de 40 cm. de diámetro y 20 cm. de altura.	Unidad	Unidad	20	30
21	90151802-021	Alquiler de mesa	**Mesa larga:** desarmable, con tablón de madera y caballetes de metal, capacidad para 10 personas. **Mesa redonda:** de madera, con patas de metal, desmontable, capacidad para 6 personas.	Unidad	Unidad	30	60
22	90151802-006	Alquiler de silla	De plástico con apoya brazos y sillas niqueladas.	Unidad	Unidad	150	300
23	90151802-004	Alquiler de mantel	Color blanco (para las mesas anteriormente descriptas).	Unidad	Unidad	30	60
24	90151802-004	Cubre mantel	Colores rojo, blanco o azul.	Unidad	Unidad	30	60
25	90151802-011	Alquiler de vaso	De vidrio.	Unidad	Unidad	150	300
26	90151802-015	Alquiler de plato	De porcelana.	Unidad	Unidad	150	300
27	90151802-010	Alquiler de cubiertos	Con mango de plástico (cuchara, tenedor, cuchillo)	Unidad	Unidad	150	300
28	90151802-007	Alquiler de bandeja	De acero inoxidable.	Unidad	Unidad	150	300
29	90151802-002	Alquiler de toldo	De 6m. de largo x 5m. de ancho.	Unidad	Unidad	4	7
30	90151802-019	Servicio	De mozo	Unidad	Unidad	2	4
31	90151802-035	Servicio	De decoración	Unidad	Unidad	3	6

Abog. Olimpio Rojas
Secretario Técnico
M.J.T. / SINAFOCAL

Lic. Nelson Medina
Socio Propietario

SERVICIO DE BUFFET							
32	90101603-010	Servicio de almuerzo por persona	**Menú**: Carnes (costilla, vacío, tapa cuadril) Embutidos (chorizo parrillero y de viena, morcilla), Ensaladas (de arroz, alemana, de poroto, lechuga, repollo y mixta) Panes, Bebidas (gaseosas y jugos naturales de naranja y durazno, y Postres (helado, budín, flan), incluye mesas, sillas, manteles, vajillas.	Unidad	Unidad	150	300
SERVICIO DE RECEPCION							
33	90151802-014	Servicio de Coffee Break	Para reuniones y eventos de la Institución para 80 personas, incluye: café con leche y cocido, jugo natural (naranja o durazno), agua mineral, chipita, bocaditos, azúcar, servilleta de papel, vasitos de plástico.	Unidad	Evento	4	8
DEPARTAMENTOS RESTANTES (40 PERSONAS POR CURSOS)							
SERVICIO DE BRINDIS POR CLAUSURA DE CURSOS - INTERIOR DEL PAIS (40 PERSONAS POR CURSOS)							
34	90101603-003	Sándwich	De jamón y queso (simple).	Unidad	Unidad	400	796
35	90101603-003	Sándwich	De verduras (triple).	Unidad	Unidad	400	800
36	90101603-003	Empanada	De carne frita.	Unidad	Unidad	400	800
37	90101603-003	Empanada	De pollo frita.	Unidad	Unidad	400	800
38	90101603-003	Empanada	De jamón y queso frita.	Unidad	Unidad	400	800
39	90101603-003	Empanada	De carne al horno.	Unidad	Unidad	400	800
40	90101603-003	Empanada	De pollo al horno.	Unidad	Unidad	400	800
41	90101603-003	Empanada	De jamón y queso al horno.	Unidad	Unidad	400	800
42	90101603-003	Milanecita	De carne de lomo.	Unidad	Unidad	400	800
43	90101603-003	Milanecita	De pollo.	Unidad	Unidad	400	800
44	90101603-008	Jugo	Natural de durazno de 1 litro.	Unidad	Unidad	300	600
45	90101603-008	Jugo	Natural de naranja de 1 litro.	Unidad	Unidad	300	600
46	90101603-006	Gaseosa	Personal de 500 Cm3.	Unidad	Unidad	400	800
47	90101603-006	Gaseosa	De 2 litros.	Unidad	Unidad	400	800
LACTEOS Y CAFETERIA							
48	90101603-023	Café	Con leche por litro.	Litro	Litro	30	60
49	90101603-022	Café	Negro por litro.	Litro	Litro	40	80
50	90101603-019	Cocido	Con leche por litro.	Litro	Litro	30	60
51	90101603-018	Cocido	Negro por litro.	Litro	Litro	40	80
ALQUILERES VARIOS PARA RECEPCIONES							
52	90151802-042	Arreglo floral p/c evento	Con flores achatadas multicolores, de 40 cm. de diámetro y 20 cm. de altura.	Unidad	Unidad	20	30
53	90151802-021	Alquiler de mesa	**Mesa larga:** desarmable, con tablon de madera y caballetes de metal, capacidad para 10 personas. **Mesa redonda:** de madera, con patas de metal, desmontable, capacidad para 6 personas.	Unidad	Unidad	30	60
54	90151802-006	Alquiler de silla	De plástico con apoya brazos y sillas niqueladas.	Unidad	Unidad	150	300
55	90151802-004	Alquiler de mantel	Color blanco (para las mesas anteriormente descriptas).	Unidad	Unidad	30	60
56	90151802-004	Cubre mantel	Colores rojo, blanco o azul.	Unidad	Unidad	30	60
57	90151802-011	Alquiler de vaso	De vidrio.	Unidad	Unidad	150	300

MINISTERIO DE JUSTICIA Y TRABAJO SECRETARIO TECNICO SINAFOCAL

Abog. Olimpio Rojas
Secretario Técnico
M.J.T. / SINAFOCAL

Lic. Nelson Mendez
Socio Propietario

58	90151802-015	Alquiler de plato	De porcelana.	Unidad	Unidad	150	300
59	90151802-010	Alquiler de cubiertos	Con mango de plástico (cuchara, tenedor, cuchillo)	Unidad	Unidad	150	300
60	90151802-007	Alquiler de bandeja	De acero inoxidable.	Unidad	Unidad	150	300
61	90151802-002	Alquiler de toldo	De 6m. de largo x 5m. de ancho.	Unidad	Unidad	4	7
62	90151802-019	Servicio	De mozo.	Unidad	Unidad	2	4
63	90151802-035	Servicio	De decoración.	Unidad	Unidad	3	6
SALON DE EVENTOS Y HOSPEDAJES							
64	90111803-004	Suite	Ejecutiva para una persona.	Unidad	Unidad	7	14
65	80131502-002	Alquiler de salón	Climatizado, con equipamiento de audio para realización de eventos, con capacidad mínima para 50 personas.	Unidad	Unidad	5	10

Sr. Nelson Medina Cantero
Representante Legal
PASTAS LA CRIOLLA S.R.L.

Abog. Olimpio Rojas Villalba
Secretario Técnico
SINAFOCAL / M.J.T.

MINISTERIO DE JUSTICIA Y TRABAJO SECRETARIO TECNICO SINAFOCAL