UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA

Campus de la UNA
SAN LORENZO-PARAGUAY

CONTRATO COMPLEMENTARIO Nº 31/2014

En la ciudad de San Lorenzo, República del Paraguay a los un dia del mes de julio del año dos mil catorce entre la **Facultad Politécnica**, en adelante **FP-UNA,** representada en este acto por el señor Decano **MS. Abel Bernal Castillo**, con domicilio en el Campus, San Lorenzo, por una parte y por la otra la empresa **EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES** con **RUC** 2905077-4 en adelante **LA CONTRATADA** representada en este acto por el/a señor/a Ana Elizabet Fernandez,, con Cédula de Identidad Nº 2.905.077, en carácter de Representante legal, domiciliado en Rca. Argentina Nº 3032, de la ciudad de Asunción, celebran el presente contrato complementario en cumplimiento de la Resolución del Decanato Nº 305/2014 por la que se resuelve el aumento del 20% sobre los montos establecidos en los presupuestos presentados en virtud del Art. 63 de la Ley 2051/2003 y su Decreto Reglamentario 21909 que dispone: Las Unidades Operativas de Contratación (UOC) podrán, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, acordar el incremento en la cantidad de bienes solicitados mediante modificaciones a sus contratos vigentes, dentro de los doce meses posteriores a su firma , siempre que el monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos y el precio unitario de los bienes sea igual al pactado originalmente.-

CLAUSULA PRIMERA: Las partes convienen ampliar la cláusula tercera del contrato principal quedando ampliado en GS: 80.000.000.- (guaraníes: ochenta millones) I.V.A Inc en concepto por el Servicio gastronómicos para eventos afectando al rubro 284- Servicios gastronómicos.-

A continuación se detalla la descripción de los servicios

Item	Descripción - Especificaciones Técnicas		Cant.	Precio Unitario con I.V.A. Incluido	Precio Total (Precio unitario por Cantidad)
1	Manteles	para tablones largos blancos	1	15.000	15.000
2	Manteles	blancos para mesas redondas de 8 personas	1	15.000	15.000
3	Cubre - Manteles	para tablones largos blancos	1	10.000	10.000
4	Cubres - Manteles	blancos para mesas redondas de 8 personas	1	10.000	10.000
5	Alquiler	de Sillas de plástico	1	2.500	2.500
6	Alquiler	de Sillas para eventos de metal niquelado con forro	1	5.000	5.000
7	Alquiler	de tablones largos de madera	1	15.000	15.000
8	Alquiler	de mesas redondas para 8 personas	1	10.000	10.000
9	Alquiler	de toldos de 3 mts x 3 mts	1	75.000	75.000
10	Alquileres de toldos de 5 mts x 3 mts		1	90.000	90.000
11	Platos	de porcelana para menú de entrada	1	1.000	1.000
12	Platos	de porcelana para menú de fondo	1	1.000	1.000
13	Tenedores	para menú de fondo	1	1.000	1.000
14	Cuchillo	para menú de fondo	1	1.000	1.000

15	Cuchara	para servicio de comidas frías o buffet	1	1.000	1.000
16	Servilletas de papel	desechables x 100	1	5.000	5.000
17	Vasos	altos de vidrio	1	2.000	2.000
18	Bandejas	para servicio de mozos	1	5.000	5.000
19	Copas	de vidrios para vino	1	2.000	2.000
20	Champañeras	de metal	1	5.000	5.000
21	Vasos	de Plásticos desechables x 100	1	15.000	15.000
22	Hielera	de metal o plástico	1	1.000	1.000
23	Tachos	grandes para bebidas de metal o plásticos	1	10.000	10.000
24	Servicio	de mozo profesional profesional	1	150.000	150.000
25	Servicios de músicos	Servicios de músicos, incluye equipo de audio y sonido.	1	125.000	125.000
26	Bocaditos Salados Surtidos	Sándwichitos de verduras, Croquetitas de pollo y carne, Patitas de pollo, Milanesitas de carne o pollo, Bolitas de queso, Empanaditas de carne, pollo, chilena al horno. Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados	1	45.000	45.000
27	Bocaditos típicos	Payagua mascada, mbeyu, pastel mandio.	1	45.000	45.000
28	Bocaditos Dulces Surtidos	Alfajorcito con cobertura de chocolate, Tarta de banana, chocolate, naranja, Arrolladitos con relleno, Bomboncito de chocolate y coco, Pastafrolita, Alfajorcito, Tarteletitas de nuez y almendra, Torta Marmolada, Media lunitas. Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados	1	45.000	45.000
29	Carnes asadas	(Costilla, rabadilla, Tapa cuadril, Vacío, Cerdo, pollo)	1	40.000	40.000
30	Chorizos	parrilleros, Chorizos de Viena	1	5.000	5.000
31	Ensaladas Variadas	Mixta, rusa, alemana, arroz, poroto, etc, Todas las ensaladas deben ser entregadas entre 4 a 5 grados centígrados	1	7.000	7.000
32	Mandioca Hervida	Mandioca Hervida	1	1.000	1.000
33	Sopa paraguaya Ingredientes Típicos	Sopa paraguaya Ingredientes Típicos	1	5.000	5.000
34	Chipa guazú Ingredientes Típicos	Chipa guazú Ingredientes Típicos	1	5.000	5.000
35	Agua mineral	sin gas de 500 ml	1	3.000	3.000
36	Agua mineral	con gas de 500 ml	1	3.000	3.000
37	Agua mineral	sin gas de 1 lt.	1	4.000	4.000
38	Gaseosas Normal	botella de 2 litros	1	10.000	10.000
39	Gaseosa personal	botella de 500 ml	1	5.000	5.000
40	Bebidas	varias de 750 cc	1	5.000	5.000
41	Bebidas	varias de 1 litro	1	5.000	5.000

42	Jugos de Frutas naturales	de estación de frutas frescas, espeso y azucarado	1	20.000	20.000
43	Helado	porción de 200 grs.	1	10.000	10.000
44	Café negro	Caliente de 1 lts	1	15.000	15.000
45	Cocido negro	Caliente de 1lts	1	15.000	15.000
46	Chipitas	Chipitas Crocantes.	1	35.000	35.000
47	Galletitas Variadas.	Galletitas Variadas.	1	15.000	15.000
48	Hielo	en bolsa de 20 kilos	1	35.000	35.000
49	Hielo	Grande en barra	1	25.000	25.000
50	Provisión de Azúcar	Provisión de Azúcar	1	10.000	10.000
51	Provisión de yerba	Provisión de yerba	1	10.000	10.000

Este contrato complementario se regirá en todas las disposiciones establecidas en las cláusulas suscritas en el contrato principal.

En prueba de conformidad, previa lectura y ratificación de su contenido, las partes firman el presente contrato en dos ejemplares de un solo tenor y a un solo efecto.

LA CONTRATADA

EMPRENDIMIENTOS COMERCIALES

MS. ABEL BERNAL CASTILLO
DECANO