



Asunción, 02 de octubre de 2025

DICTAMEN U.O.C. N° 24/2025

POR EL CUAL SE DETALLA LA METODOLOGÍA UTILIZADA PARA LA OBTENCIÓN DE LOS PRECIOS DE REFERENCIA (ART. 2 DE LA RESOLUCIÓN DNCP N° 454/2024) "POR LA CUAL SE REGULA LA DETERMINACIÓN DE PRECIOS REFERENCIALES Y SU PUBLICIDAD EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACION EN EL MARCO DE LA LEY N° 7021/2022".

La Unidad Operativa de Contrataciones del CONACYT, en estricto cumplimiento de lo establecido en el Art. 42 de la Ley N° 7021/2022 "De Suministros y Contrataciones Públicas", y la Resolución DNCP N° 454/2024, emite el presente Dictamen sobre la metodología utilizada para la obtención de los Precios de Referencia, en atención a lo establecido en el Art. 2 de la Resolución DNCP N° 454/2024, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de Razonabilidad.

En esta oportunidad, para la elaboración de los Precios referenciales del llamado para la "Contratación de servicios de catering para el Organismo Nacional de Acreditación" se ha remitido solicitudes de presupuesto a varias empresas del rubro, de las cuales dos han dado respuesta positiva, las empresas: Sensicred S.A, Tartas y Compañía y Mil Novecento.

Los precios referenciales obtenidos fueron conformados por el precio promedio de los presupuestos mencionados y de adjudicaciones de otras Convocantes, según se puede observar en el Formulario de Análisis de Precio de Referencia adjunto.

A todo lo expuesto, esta Unidad Operativa expresa que se ha utilizado los precios obtenidos de los potenciales oferentes, y adjudicaciones de otras Convocantes, atendiendo a lo establecido en la Resolución DNCP N° 454/2024

Salvo mejor parecer.-

Atentamente,


Lic. Alberto Torrez
Jefe de la UOC
CONACYT

FORMULARIO DE ANALISIS DE PRECIO DE REFERENCIA

De conformidad con la Resolución DNCP N° 454/2024, se procede a realizar la confección del Precio de Referencia a ser aplicado al procedimiento de contratación individualizado como "Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación" - ID N° 465428.

PARÁMETRO UTILIZADO

A los efectos de la confección del precio, se utiliza el parámetro previsto en el Numeral 1 del Anexo de la Resolución DNCP N° 454/2024


Item N°	Código de Catálogo	Descripción	Cant.	Presupuesto (1)	Presupuesto (2)	Presupuesto (3)	PRECIO REFERENCIAL UNITARIO del llamado, considerando uno de estos factores: precio promedio.
Lote 1 Servicio de Catering para Capacitación							
1	90101603-001	<p>Buffet I caliente Servicio - Festival de Pastas: Según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. Ravioles (elección: verdura, pollo, carne) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) Ñoquis con salsa roja Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso). * Adicionar panificados. * La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.</p>	1	150.000	55.000	78.000	94.333
2	90101603-001	<p>Buffet II caliente Servicio: Medallones de Lomito en salsa madera, Papa a la crema; Pure de Papas, Suprema de pollo, salteado de carne, salteado de pollo, pecetos en salsas, Arroz a la griega, Arroz queso, Arroz frito, vegetales al vapor, choricitos al vino, albondiguitas en salsa, strogonoff de pollo y de carne de res. * Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. * La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.</p>	1	350.000	60.000	99.000	169.667


Lic. Alberto Torrez
Director UOC
CONACYT

3	90101603-001	Buffet III caliente Servicio: Carne asada (res, pollo, chanco) acompañados de embutidos variados (chorizos parrilleros de viena, picantes y sin picantes, morchillas, butifarras), con variedad de ensaladas, verdes, de hortalizas de papas, de arroz. * Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. * La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir, parrillitas para servir caliente,	1	250.000	105.000	110.000	155.000
4	90101603-001	Buffet IV menú caliente y frio Servicio: Variedad de bocaditos salados, empanaditas, milanesitas rellenas de jamon y queso, empanaditas ojaldradas, canapes de verduras, atun, huevos, sandwichitos de verduras, jamon y queso, de palmitos, de atun con tomates, de huevos, de tomates y huevos. samdwichitos de jamon crudo, hamburguesitas de pollo de carne, pan chip con carne fria y otras variedades. * Adicionar aderezos, panificados para acompañamiento * La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir	1	200.000	30.000	45.000	91.667
5	90151802-019	Servicio de Mozo * Contratación de Personal para el servicio de alimentos y bebidas,organizar su lugar de trabajo, acondicionar los recursos materiales, recibir, asistir y atender al comensal, desde su ingreso hasta la salida del establecimiento, por 4 horas de servicio.	1	300.000	220.000	260.000	260.000
6	90101603-011	Postres a elección. Helados, tartas de frutas, arroz con leche, mousse de chocolate o fruta, ensalada de frutas, tiramisú, otros.	1	120.000	12.000	25.000	52.333
7	90101603-999	Menú economico- Tipo I servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: tartas de pollo, de carne, de choclo, fugazzas, pascualinas de acelga, terrinas, tortillón de papas, papa a la crema gratinadas, pan de carne u otros) servidos según el tipo de comida con guarnición de arroz con queso, papa, ensaladas verde, ensaladas de arroz, ensaladas de fideos.. *Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon, aderezos, y cubiertos.	1	120.000	28.000	35.000	61.000
8	90101603-999	Menú economico- Tipo II servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: Salteado de carne de res o pollo con verduras; acompañados segun plato a servir con arroz quesú, arroz frito, arroz a la griega o ensalada de fideos o ensalda verde. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon. Aderezos y cubiertos.	1	150.000	30.000	45.000	75.000

Lic. Alberto Torrez
Director UOC
CONACYT


9	90101603-999	Menú económico- Tipo III servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: Lasañas de carne de res, ñoquis con pollo o carne de res, canelones de pollo, carne de res, de choclo de jamon y queso, spaguettis, variedad de salsas, rojas, boloñesa, de queso, salsa roja, acompañados de pan y queso rallado. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon. Aderezos y cubiertos de plasticos.	1	150.000	28.000	45.000	74.333
10	90101603-999	Menú Económico Tipo IV: Servicio: Sándwich de peceto, Sándwich de carne de res de pollo al limón, sándwich de milanesa de carne de res, sándwich de milanesa de pollo, presentado en envoltorios individuales. * Adicionar aderezos o salsas para acompañamiento.	1	100.000	16.000	55.000	57.000
11	90101603-999	Menú Económico Tipo V: Pecetos con salsas con acompañamiento de variedad de ensaladas, pure de papas, ensaladas de arroz o de fideos, papa a la crema, ensalada mixtas, pechugas de pollo rellenas, milanesas de carne de res o de pollo, muslo al horno, marineras de carne de res y de pollo, zapallitos rellenos, todos los platos acompañados con variedad de ensaladas dependiendo del tipo de menú. * Adicionar aderezos. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon. Aderezos y cubiertos.	1	150.000	30.000	60.000	80.000


 Lic. Alberto Torrez
 Director UOC
 CONACYT

12	90101603-003	<p>Bocaditos Salados variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas. Presentados en bandejas descartables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sándwiches de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito - Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo - Tartaletas: queso, 4 quesos, pollo, jamón y queso, verdura. - Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. - Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. - croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso. - Milanesitas: carne, pollo. - Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso. - Bombas de queso. - Coxinha: pollo, pollo con catupiri, carne con catupiri. - Pizcitas, Fugacitas, canapés. - Sopa paraguaya, sopa so`o, chipa guazú. - Arrolladitos: 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 vacuna. - Chip de pollo. - Milanesitas de queso mozzarella. - Milanesitas de carne rellenos de jamón y queso. - Milanesitas de pollo rellenos de jamón y queso. - Croquetitas de carne. - Sandwichitos de palmito con jamón - Sandwichitos de pollo con aceitunas. - Sandwichitos de queso con aceitunas. - Empanaditas chilenas al horno. - Sandwichitos de roquefort. - Empanaditas de palmito. - Romanitas de pollo. - Coxinha de pollo. - Hamburguesitas de pollo y de carne. - Minicroisant rellenos de jamón y queso. <p>Bocaditos típicos paraguayos: pastel mandi`o, pan de queso, bolitas de mandioca, payagua mascada, mbejú, chipa so`o, chipa avatí, chipitas de almidón, chipitas 4 queso, chipitas rellenas de jamón y queso, empanaditas de mandioca, sopitas paraguaya, chipa guazú, sopa so`o.</p> <p>Los bocaditos deben ser proveidos en recipientes acordes, y con acompañamiento de bandejitas descartables.</p>	1	9.000	3.000	3.800	5.267
----	--------------	---	---	-------	-------	-------	-------

13	90101603-004	Bocaditos Dulces provistos en bandejas por kilos, variedades para elección: - Alfajorcitos: maicena, frutas secas, recheados con chocolate. - Pastaflores: dulce de guayaba, de leche, membrillo. - Palmeritas. - Magdalenas. - Pionono: relleno con dulce de leche, guayaba. - Trufas de coco, chocolate. - Brownies de chocolate. - Masitas bombom: chocolate negro y blanco. - Bombitas de crema. - Pepitas, ojos de suegra. - Tartaletitas: frutas, frutas abrillantadas redonditos de chocolate y nuez, lemon pie, cheesecake. - Bombas de chocolate, crema. - Merenguitos de chantilly. - Cañoncito hojaldrados: chocolate, dulce de leche, guayaba. - Suspiros, profiteroles, vigilantes, pañuelitos con manjar, milhojas.	1	180.000	65.000	110.000	118.333
14	50202306-002	Gaseosa Descartable 250ml. (Zero, Normal, sabores a elección)	1	5.000	4.000	6.000	5.000
15	50202306-002	Gaseosa Descartable 500ml. (Zero, Normal, sabores a elección)	1	9.000	8.000	13.000	10.000
16	50202306-002	Gaseosa Descartable 1000ml. (Zero, Normal, sabores a elección)	1	15.000	10.000	20.000	15.000
17	50202306-002	Gaseosa Descartable 2000ml. (Zero, Normal, sabores a elección)	1	20.000	17.000	28.000	21.667
18	90151802-014	Jugos de frutas en Tetrapack de 1 litro sabores variados (sabores a elección)	1	60.000	12.000	35.000	35.667
19	90101603-022	Café Torrado y Molido negro sin azúcar, servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	1	70.000	26.000	55.000	50.333
20	90101603-018	Cocido negro. Servido en termos con capacidad de conservación hasta 4 h	1	60.000	18.000	30.000	36.000
21	90101603-015	Leche caliente Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	1	40.000	16.000	25.000	27.000
22	50161509-002	Azúcar en sobre (unidades).	1	1.200	400	700	767
23	50161509-005	Edulcorante - Sucralosa, en sobre	1	1.200	400	700	767
24	50161509-004	Edulcorante - Stevia, líquido con dosificador de gotas. Contenido neto 20ml.	1	30.000	5.000	40.000	25.000
25	90101603-015	Leche descremada, envasada en tetra pack de 1 litro.	1	40.000	9.800	25.000	24.933
26	90101603-028	Chipita de almidón por kilo dispuestos en bandejas	1	90.000	10.000	70.000	56.667
27	90101603-028	Chipita mestizo por kilo dispuestos en bandejas	1	90.000	55.000	70.000	71.667
28	90101603-028	Chipitas pirú por kilo dispuestos en bandejas	1	90.000	45.000	80.000	71.667
29	90101603-022	Café Soluble instantáneo en frascos de 100 gramos	1	25.000	33.800	60.000	39.600
30	90101603-022	Café Molido torrado sin azúcar de 500 gramos	1	80.000	84.800	120.000	94.933
31	90101603-018	Cocido soluble en frasco de 100 gramos	1	25.000	12.000	60.000	32.333
32	90101603-018	Cocido en saquitos con azúcar de 25 unidades	1	50.000	11.000	25.000	28.667
33	90101603-018	Cocido en saquitos sin azúcar de 25 unidades	1	50.000	11.000	25.000	28.667
34	90101603-025	Agua mineral sin gas de 500 ml	1	10.000	3.000	6.500	6.500
35	90151802-9993	Vasitos de 200 ml para agua paquete de 100 unidades	1	35.000	24.000	30.000	29.667
36	90151802-9993	Vasitos de 200 ml de térmico para café caliente de 50 unidades	1	45.000	35.000	45.000	41.667
37	90151802-054	Revolvedor de café paquetes	1	40.000	54.800	40.000	44.933
38	50131702-013	Yogurt de 250 ml (ligth o entero sabores variados)	1	20.000	3.000	10.000	11.000
39	50131702-013	Yogurt de 1 litro (ligth o entero sabores variados)	1	25.000	11.000	25.000	20.333

40	50101634-008	Frutas de estacion, proveidos en bandejas o recipientes especiales	1	70.000	44.000	60.000	58.000
41	90151802-004	Alquiler de cubre mantel Colores rojo, blanco o azul u otros colores a identificar (para mesas largas o redondas).	1	70.000	25.000	68.000	54.333
42	90151802-004	Mantel para tablonos (color cremita, champang, azul u otros colores a identificar)	1	70.000	35.000	56.000	53.667
43	90151802-004	Mantel para mesa redondas (color cremita, champang, azul u otros colores a identificar)	1	70.000	35.000	56.000	53.667
44	90151802-004	Pollerones para tablonos (color cremita, champang, azul u otros colores a identificar)	1	70.000	0	56.000	42.000
45	90151802-004	Servilletas por paquetes	1	15.000	8.800	4.000	9.267
46	90151802-006	Sillas de plasticos de color blanco para eventos o cursos	1	12.000	3.500	7.000	7.500
47	90151802-006	Sillas de lujo para eventos o cursos (con asientos y respalderos acolchados sin rueditas)	1	55.000	14.800	80.000	49.933
48	90151802-021	Mesa redonda: de madera, con patas de metal, desmontable, capacidad para 6 personas.	1	150.000	20.000	55.000	75.000
49	90151802-021	Mesa redonda: de madera, con patas de metal, desmontable, capacidad para 8 personas	1	150.000	20.000	55.000	75.000
50	90151802-021	Mesa redonda: de madera, con patas de metal, desmontable, capacidad para 10 personas	1	150.000	25.000	55.000	76.667
51	90151802-020	Tablonos para eventos	1	50.000	25.000	55.000	43.333
Lote 2 Alquiler de salon y Equipamientos para Capacitación							
		Alquiler de Salón para eventos					0
1	80131502-002	Opción 1: Provisión de salon para eventos en la ciudad de Asunción y area Metropolitana: , con sanitarios M y F, hasta 80 personas, con sillas acordes al evento, con aire acondicionado frio caliente, con alfombras o pisos de parket o ceramica de calidad, equipos de sonidos, pantallas, proyectores, mesas para recibimiento de invitados, mesas y equipos para servicios de refrigerios, con tarimas y atril.	1	33.000.000	0	6.000.000	13.000.000
2	80131502-002	Opción 2: Un salón ubicado en la ciudad de Asunción y area Metropolitana, con sanitarios M y F, hasta 150 personas con sillas acordes al evento, con aire acondicionado frio caliente con alfombras o pisos de parket o ceramica de calidad, equipos de sonidos, pantallas, proyectores, mesas para recibimiento de invitados, mesas y equipos para servicios de refrigerios, con tarimas y atril.	1	30.000.000	0	12.000.000	14.000.000


Lic. Alberto Torres
 Director UOC
 GONACYT

		<ul style="list-style-type: none"> * Los salones de las opciones 1 y 2 deben tener adecuada iluminación y ventilación, con acondicionadores de aire, sanitarios sexados con elementos de limpieza y aseo correspondientes (jabones, toallas de mano, papeles, papeleros, etc.). * Servicio de limpieza de las instalaciones utilizadas. * Estacionamiento vehicular (mínimo 10 lugares). * Al menos 4 portaestandartes. * Conexiones eléctricas y prolongadores. * Equipo de audio y amplificador adecuado, 2 micrófonos inalámbricos de alta calidad con su pedestal como mínimo, notebook con Windows 10 como mínimo y entrada VGA o HDMI, proyector multimedia compatible con la versión de Windows de la notebook, con entrada VGA o HDMI. * Pantalla LED Formando un conjunto de 4m x 3m como mínimo con soporte. <p>El oferente debe cotizar el costo del alquiler del local incluidos todos los servicios solicitados por jornada de 5 horas.</p>						0	
3	80131502-002	<p>Opción 3: Provisión de salón para eventos en el interior del país (Itapúa, Alto Paraná, Guairá y otros departamentos); con sanitarios M y F, hasta 80 personas, con sillas acorde al evento, con aire acondicionado frío caliente, con alfombras o pisos de parket o cerámica de calidad, equipos de sonidos, pantallas, proyectores, mesas para recibimiento de invitados, mesas y equipos para servicios de refrigerios, con tarimas y atril.</p>	1	18.500.000		0	6.000.000	8.166.667	
		<ul style="list-style-type: none"> * El lugar debe tener adecuada iluminación y ventilación, con acondicionadores de aire, sanitarios sexados con elementos de limpieza y aseo correspondientes (jabones, toallas de mano, papeles, papeleros, etc.). * Servicio de limpieza de las instalaciones utilizadas. * Estacionamiento vehicular (mínimo 10 lugares). * Al menos 4 portaestandartes. * Conexiones eléctricas y prolongadores. * Equipo de audio y amplificador adecuado, 2 micrófonos inalámbricos de alta calidad con su pedestal como mínimo, notebook con Windows 10 como mínimo y entrada VGA o HDMI, proyector multimedia compatible con la versión de Windows de la notebook, con entrada VGA o HDMI. * Pantalla LED Formando un conjunto de 4m x 3m como mínimo, con soporte. <p>El oferente debe cotizar el costo del alquiler del local incluidos todos los servicios solicitados por jornada de 5 horas.</p>						0	
		Alquiler de Salón para cursos de capacitación							0
4	90111603-001	<p>Opción 4: Alquiler de salón climatizado para cursos de Capacitación, ubicado en la capital del país y zona metropolitana, con capacidad de hasta para 60 personas. Deberá incluir la provisión de todos los mobiliarios necesarios (sillas, mesas, tableros, atril, etc.)</p>	1	39.000.000		0	6.000.000	15.000.000	



Lic. Alberto Torrez
 Director UOC
 CONACYT

		<ul style="list-style-type: none"> * El lugar debe tener adecuada iluminación y ventilación, con acondicionadores de aire, sanitarios sexados con elementos de limpieza y aseo correspondientes (jabones, toallas de mano, papeles, papeleros, etc.). * Servicio de limpieza de las instalaciones utilizadas. * Estacionamiento vehicular (mínimo 10 lugares). * Al menos 4 portaestandartes. * Conexiones eléctricas y prolongadores. * Equipo de audio y amplificador adecuado, 2 micrófonos inalámbricos de alta calidad con su pedestal como mínimo, notebook con Windows 10 como mínimo y entrada VGA o HDMI, proyector multimedia compatible con la versión de Windows de la notebook, con entrada VGA o HDMI. * Pantalla LED Formando un conjunto de 4m x 3m como mínimo, con soporte. <p>El oferente debe cotizar el costo del alquiler del local incluidos todos los servicios solicitados por jornada de 9 horas.</p>						0
5	80131502-002	Opción 5: Alquiler de salón climatizado , ubicado en Ciudad del Este, Encarnación, Villarrica, Caaguazú, Filadelfia, Concepción, u otro lugar identificado con capacidad de hasta para 60 personas. Deberá incluir la provisión de todos los mobiliarios necesarios (sillas, mesas, tableros, atril, etc.)	1	40.000.000	0	6.000.000	15.333.333	
		<ul style="list-style-type: none"> * El lugar debe tener adecuada iluminación y ventilación, con acondicionadores de aire, sanitarios sexados con elementos de limpieza y aseo correspondientes (jabones, toallas de mano, papeles, papeleros, etc.). * Servicio de limpieza de las instalaciones utilizadas. * Estacionamiento vehicular (mínimo 10 lugares). * Al menos 4 portaestandartes. * Conexiones eléctricas y prolongadores. * Equipo de audio y amplificador adecuado, 2 micrófonos inalámbricos de alta calidad con su pedestal como mínimo, notebook con Windows 10 como mínimo y entrada VGA o HDMI, proyector multimedia compatible con la versión de Windows de la notebook, con entrada VGA o HDMI. * Pantalla LED Formando un conjunto de 4m x 3m como mínimo, con soporte. <p>El oferente debe cotizar el costo del alquiler del local incluidos todos los servicios solicitados por jornada de 9 horas.</p>						0
6	90151802-021	Alquiler de Mesas para registro de asistencia con capacidad para 3 personas en cada una con su mantelería correspondiente, deberán estar ubicadas en la antesala.	1	250.000	0	250.000	166.667	
7	90151802-052	Alquiler de Tarima de piso polywood 11.00 x 4.00 con alfombrado antideslizante en color a definir sin manchas ni ajaduras	1	4.000.000	0	6.000.000	3.333.333	
8	90151802-035	Alquiler de Entelado en color negro para fondo de escenario del salón principal, como cobertura de todo el backstage	1	3.000.000	0	2.000.000	1.666.667	
9	90151802-006	Alquiler de Sillones individuales para participantes (debate).	1	700.000	0	150.000	283.333	

10	90151802-021	Alquiler de Mesa de centro para tarima.	1	500.000	0	150.000	216.667
11	90151802-001	Alquiler de Smart tv de 43 pulgadas.	1	850.000	0	650.000	500.000
12	90151802-001	Servicio Operador de sonido.	1	1.500.000	0	300.000	600.000
13	90151802-001	Alquiler de Pantallas Leds de 4.00 x 3.00 mts.	1	9.000.000	0	4.800.000	4.600.000
14	80111619-9998	Servicio de interprete en Lenguaje de Señas.	1	5.000.000	0	600.000	1.866.667
15	90151802-042	11 metros de follaje natural consistente en mirto, eucalipto, gypsóphilas y otras de estación y 60 cm de alto para cubrir la parte delantera de la tarima. deberán ser entregados en forma oportuna (como mínimo 3 horas antes del inicio de la actividad) y según el cronograma de actividades a ser proveído por la convocante.	1	6.000.000	0	3.000.000	3.000.000
16	90151802-042	Arreglo de flores naturales para mesa: deberá estar compuesto por las flores principales, que incluya flores yerberas, gypsóphilas, crisantemos y margaritas, con perfecta armonía entre las mismas, las bases deberán ser en copones de vidrio incoloro así como en colores de vanguardia, vasijas, jarrones en yeso. Las flores a ser utilizadas deberán ser naturales y frescas. Buena presentación. Los arreglos florales deberán ser entregados en forma oportuna (ccmo mínimo 3 horas antes del inicio de la actividad) y según el cronograma de actividades a ser proveído por la convocante.	1	1.500.000	0	410.000	636.667
17	55121706-003	1 bandera paraguaya con Asta	1	750.000	0	250.000	333.333
18	90151802-001	Servicio de Alquiler de Micrófono Inalámbrico con soporte.	1	450.000	0	350.000	266.667
19	90151802-001	Servicio de Alquiler de Micrófono De pie con soporte	1	450.000	0	350.000	266.667
20	90151802-001	Servicio de Alquiler de Micrófono Solapero con accesorios.	1	650.000	0	350.000	333.333
21	90151802-001	Servicio de Alquiler de Equipos de audio Incluye como mínimo: Consola amplificada, 4 bafles y 2 micrófonos.	1	4.500.000	0	2.100.000	2.200.000
22	90151802-001	Servicio de Alquiler de Equipos de audio Incluye como mínimo: Consola, amplificador, monitor de retorno, líneas de salida de sonido y 6 micrófonos de pie.	1	6.500.000	0	4.100.000	3.533.333

Ítem N° 1	FUENTES
Precio (1)	Sensicred S.A
Precio (2)	Tartas y Compañía
Precio (3)	Mil Novecento

92.026.067

Se adjunta al presente, copias de las referencias mencionadas en el cuadro precedente.

OBSERVACIÓN: Los precios puestos en los llamados son referenciales, es decir, al solo efecto de determinar un presupuesto (una presunción de lo que podría costar el bien o servicio), sin embargo, son los competidores (oferentes) quienes finalmente determinan el precio en función a sus propios costos, mercado, competitividad y margen de utilidad, no así la Convocante. Los precios de mercado son dinámicos, por lo tanto, pueden variar constantemente en función a las condiciones económicas, no sólo del país sino también de la región.

Lic. Alberto Torre.
Director UOC
CONACYT

jbritez@conacyt.gov.py

De: Licitaciones Mil Novecento <licitaciones1900@gmail.com>
Enviado el: jueves, 25 de septiembre de 2025 17:54
Para: jbritez@conacyt.gov.py
Asunto: Fwd: Presupuesto
Datos adjuntos: Presupuesto conacyt LLAMADO SET(1).xlsx

----- Forwarded message -----

De: **Licitaciones Mil Novecento** <licitaciones1900@gmail.com>
Date: jue, 25 sept 2025 a la(s) 5:11 p.m.
Subject: Re: Presupuesto
To: <jorbri@gmail.com>

El jue, 25 sept 2025 a la(s) 3:44 p.m., Licitaciones Mil Novecento (licitaciones1900@gmail.com) escribió:

Buenas jorge
envio nuestros precios

El jue, 25 sept 2025 a la(s) 12:19 p.m., Licitaciones Mil Novecento (licitaciones1900@gmail.com) escribió:

----- Forwarded message -----

De: <jbritez@conacyt.gov.py>
Date: jue, 25 sept 2025 a la(s) 11:08 a.m.
Subject: Presupuesto
To: <licitaciones1900@gmail.com>

Estimada Belen

Buen día!

Así como lo conversamos por teléfono, envío en adjunto el formato para el presupuesto.

Saludos,

jbritez@conacyt.gov.py

De: SENSICRED SA <sensicred.licitaciones@gmail.com>
Enviado el: miércoles, 24 de septiembre de 2025 14:53
Para: jbritez@conacyt.gov.py
Asunto: Re: Presupuesto de servicio
Datos adjuntos: PTO. SENSICRED - CONACYT.pdf

Buenas tardes , envio lo solicitado
saludos

El lun, 8 sept 2025 a la(s) 1:56 p.m., <jbritez@conacyt.gov.py> escribió:

Estimados

Buenas tardes,

Tengo el agrado de dirigirme a ustedes, con el objeto de consultar el interés de su empresa en postularse a un llamado que se está realizando para la provisión de servicio de refrigerio y otros. Cabe mencionar que dicho llamado será realizado por ítems.

En caso de que esté interesado, remito adjunto una planilla con los requerimientos, y por favor si puede completar y enviar a esta misma dirección electrónica.

Sin otro particular, me despido atentamente.

Jorge Britez
Jefe del Departamento de Capacitación
Organismo Nacional de Acreditación (ONA)

+595 (21) 526 640 / 506 223 int. 440
Dr. Justo Prieto 223, Asunción, Paraguay.
www.conacyt.gov.py/ONA



GOBIERNO DEL PARAGUAY | CONACYT



jbritez@conacyt.gov.py

De: Liz Urunaga <tartas.catering@gmail.com>
Enviado el: jueves, 4 de septiembre de 2025 10:55
Para: jbritez@conacyt.gov.py
Asunto: Re: Presupuesto de servicio
Datos adjuntos: Conacyt-Agosto2025.xlsx

Estimado señor Jorge, muy buenos días!
Agradezco la comunicación, estamos muy interesados en participar en el llamado.
Adjunto planilla con los datos solicitados; quedo atenta a sus comentarios.
Un cordial saludo,
Liz Urunaga
Tartas S.R.L.

El vie, 29 ago 2025 a las 14:35, <jbritez@conacyt.gov.py> escribió:

Estimados Tartas y Compañía

Buenas tardes,

Tengo el agrado de dirigirme a ustedes, con el objeto de consultar el interés de su empresa en postularse a un llamado que se está realizando para la provisión de servicio de refrigerio y otros.

En caso de que esté interesado, remito adjunto una planilla con los requerimientos, y por favor si puede completar y enviar a esta misma dirección electrónica.

Sin otro particular, me despido atentamente.

Jorge Britez
Jefe del Departamento de Capacitación
Organismo Nacional de Acreditación (ONA)

+595 (21) 526 640 / 506 223 int. 440
Dr. Justo Prieto 223, Asunción, Paraguay.
www.conacyt.gov.py/ONA



GOBIERNO DEL PARAGUAY | CONACYT



SENSICRED S.A

SOLICITUD DE PRESUPUESTO ONA-CONACYT

Especificaciones Técnicas

Observación: El servicio debe ser entregado en el local del CONACYT, u otro lugar a determinar en Asunción, Zona Metropolitana o el interior del país.

Item	Descripción	Unidad	Costo Unitario (Promedio)	Precio Unitario	Cant.	Total
1	<p>Buffet I caliente Servicio - Festival de Pastas: Según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. Ravioles (elección: verdura, pollo, carne) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) Ñoquis con salsa roja Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso). * Adicionar panificados. * La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.</p>	Por persona	# REF	150.000	1	150.000
2	<p>Buffet II caliente Servicio: Medallones de Lomito en salsa madera, Papa a la crema; Pure de Papas, Suprema de pollo, salteado de carne, salteado de pollo, pecetos en salsas; Arroz a la griega, Arroz queso, Arroz frito, vegetales al vapor, choricitos al vino, albondiguillas en salsa, strogonoff de pollo y de carne de res. * Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. * La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.</p>	Por persona	# REF	350.000	1	350.000
3	<p>Buffet III caliente Servicio: Carne asada (res, pollo, chanco) acompañados de embutidos variados (chorizos parrilleros de viena, picantes y sin picantes, morchillas, butifarras), con variedad de ensaladas, verdes, de hortalizas de papas, de arroz. * Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. * La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir, parrillitas para servir caliente,</p>	Por persona		250.000	1	250.000
4	<p>Buffet IV menú caliente y frio Servicio: Variedad de bocaditos salados, empanaditas, milanesitas rellenas de jamon y queso, empanaditas ojaldradas, canapes de verduras, atun, huevos, sandwichitos de verduras, jamon y queso, de palmitos, de atun con tomates, de huevos, de tomates y huevos. samdwichitos de jamon crudo, hamburguesitas de pollo de carne, pan chip con carne fria y otras variedades. * Adicionar aderezos, panificados para acompañamiento * La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir</p>	Por persona		200.000	1	200.000
5	<p>Servicio de Mozo * Contratación de Personal para el servicio de alimentos y bebidas,organizar su lugar de trabajo, acondicionar los recursos materiales, recibir, asistir y atender al comensal, desde su ingreso hasta la salida del establecimiento, por 4 horas de servicio.</p>	Unidad	# REF	300.000	1	300.000
6	<p>Postres a elección. Helados, tartas de frutas, arroz con leche, mousse de chocolate o fruta, ensalada de frutas, tiramisú, otros.</p>	Por persona	# REF	120.000	1	120.000
7	<p>Menú económico- Tipo I servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: tartas de pollo, de carne, de choclo, fugazzas, pascualinas de acelga, terrinas, tortillón de papas, papa a la crema gratinadas, pan de carne u otros) servidos según el tipo de comida con guarnición de arroz con queso, papa, ensaladas verde, ensaladas de arroz, ensaladas de fideos.. *Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon, aderezos, y cubiertos.</p>	Por persona	# REF	120.000	1	120.000

8	<p>Menú económico- Tipo II servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: Salteado de carne de res o pollo con verduras; acompañados según plato a servir con arroz queso, arroz frito, arroz a la griega o ensalada de fideos o ensalda verde. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon. Aderezos y cubiertos.</p>	Por persona	# REFI	150.000	1	150.000
9	<p>Menú económico- Tipo III servido en recipientes individuales termico para mantener el calor. Servicio: Lasañas de carne de res, ñoquis con pollo o carne de res, canelones de pollo, carne de res, de choclo de jamon y queso, spaguettis, variedad de salsas, rojas, boloñesa, de queso, salsa roja, acompañados de pan y queso rallado. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limon. Aderezos y cubiertos de plasticos.</p>	Por persona	# REFI	150.000	1	150.000
10	<p>Menú Económico Tipo IV: Servicio: Sándwich de peceto, Sándwich de carne de res de pollo al limón, sándwich de milanesa de carne de res, sándwich de milanesa de pollo, presentado en envoltorios individuales. * Adicionar aderezos o salsas para acompañamiento.</p>	Por persona	# REFI	100.000	1	100.000
11	<p>Menú Económico Tipo V: Pecetos con salsas con acompañamiento de variedad de ensaladas, pure de papas, ensaladas de arroz o de fideos, papa a la crema, ensalada mixtas, pechugas de pollo rellenas, milanesas de carne de res o de pollo, muslo al horno, marineras de carne de res y de pollo, zapallitos rellenos, todos los platos acompañados con variedad de ensaladas dependiendo del tipo de menú. * Adicionar aderezos. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir, Limon. Aderezos y cubiertos.</p>	Por persona	# REFI	150.000	1	150.000
12	<p>Bocaditos Salados variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas. Presentados en bandejas descartables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sándwiches de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito - Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo - Tartaletas: queso, 4 quesos, pollo, jamón y queso, verdura - Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. - Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. - croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso. - Milanesitas: carne, pollo. - Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso. - Bombas de queso. - Coxinha: pollo, pollo con catupirí, carne con catupirí. - Pizcitas, Fugacitas, canapés. - Sopa paraguaya, sopa so'o, chipa guazú. - Arrolladitos: 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 vacuna. - Chip de pollo. - Milanesitas de queso mozzarella. - Milanesitas de carne rellenos de jamón y queso. - Milanesitas de pollo rellenos de jamón y queso. - Croquetitas de carne. - Sandwichitos de palmito con jamón - Sandwichitos de pollo con aceitunas. - Sandwichitos de queso con aceitunas. - Empanaditas chilenas al horno. - Sandwichitos de roquefort. - Empanaditas de palmito. - Romanitas de pollo. - Coxinha de pollo. - Hamburguesitas de pollo y de carne. - Minicroissant rellenos de jamón y queso. <p>Bocaditos típicos paraguayos: pastel mandi'o, pan de queso, bolitas de mandioca, payagua mascada, mbejú, chipa so'o, chipa avati, chipitas de almidón, chipitas 4 queso, chipitas rellenas de jamón y queso, empanaditas de mandioca, sopitas paraguaya, chipa guazú, sopa so'o.</p> <p>Los bocaditos deben ser proveídos en recipientes acordes, y con acompañamiento de bandejitas descartables.</p>	Unidad	6.500	9.000	1	9.000
13	<p>Bocaditos Dulces provistos en bandejas por kilos, variedades para elección:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alfajorcitos: malcena, frutas secas, recheados con chocolate. - Pastaflores: dulce de guayaba, de leche, membrillo. - Palmeritas. - Magdalenas. - Pionono: relleno con dulce de leche, guayaba. - Trufas de coco, chocolate. - Brownies de chocolate. - Masitas bombom: chocolate negro y blanco. - Bombitas de crema. 	Kilo	6.500	180.000	1	180.000

	<ul style="list-style-type: none"> - Pepitas, ojos de suegra. - Tartalietas: frutas, frutas brillantadas redonditos de chocolate y nuez, lemon pie, cheesecake. - Bombas de chocolate, crema. - Merenguitos de chantilly. - Cañoncito hojaldrados: chocolate, dulce de leche, guayaba. - Suspiros, profiteroles, vigilantes, pañuelitos con manjar, milhojas. 					
14	Gaseosa Descartable 250ml. (Zero, Normal, sabores a elección)	Unidad	# REFI	5.000	1	5.000
15	Gaseosa Descartable 500ml. (Zero, Normal, sabores a elección)	Unidad	# REFI	9.000	1	9.000
16	Gaseosa Descartable 1000ml. (Zero, Normal, sabores a elección)	Unidad	# REFI	15.000	1	15.000
17	Gaseosa Descartable 2000ml. (Zero, Normal, sabores a elección)	Unidad	# REFI	20.000	1	20.000
18	Jugos de frutas en Tetrapack de 1 litro sabores variados (sabores a elección)	Unidad		60.000	1	60.000
19	Café Torrado y Molido negro sin azúcar, servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	# REFI	70.000	1	70.000
20	Cocido negro. Servido en termos con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	# REFI	60.000	1	60.000
21	Leche caliente Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 h	Litros	# REFI	40.000	1	40.000
22	Azúcar en sobre (unidades).	Unidad	# REFI	1.200	1	1.200
23	Edulcorante - Sucralosa, en sobre	Unidad	# REFI	1.200	1	1.200
24	Edulcorante - Stevia, líquido con dosificador de gotas. Contenido neto 20ml.	Unidad	# REFI	30.000	1	30.000
25	Leche descremada, envasada en tetra pack de 1 litro.	Unidad	# REFI	40.000	1	40.000
26	Chipita de almidón por kilo dispuestos en bandejas	Kilo	# REFI	90.000	1	90.000
27	Chipita mestizo por kilo dispuestos en bandejas	Kilo		90.000	1	90.000
28	Chipitas pirú por kilo dispuestos en bandejas	Kilo		90.000	1	90.000
29	Café Soluble instantaneo en frascos de 100 gramos	Unidad	# REFI	25.000	1	25.000
30	Café Molido torrado sin azúcar de 500 gramos	Unidad	# REFI	80.000	1	80.000
31	Cocido soluble en frasco de 100 gramos	Unidad	# REFI	25.000	1	25.000
32	Cocido en saquitos con azúcar de 25 unidades	Unidad	# REFI	50.000	1	50.000
33	Cocido en saquitos sin azúcar de 25 unidades	Unidad	# REFI	50.000	1	50.000
34	Agua mineral sin gas de 500 ml	Unidad	# REFI	10.000	1	10.000
35	Vasitos de 200 ml para agua paquete de 100 unidades	Unidad	# REFI	35.000	1	35.000
36	Vasitos de 200 ml de térmico para café caliente de 50 unidades	Unidad	# REFI	45.000	1	45.000
37	Revolvedor de café paquetes	Unidad	# REFI	40.000	1	40.000
38	Yogurt de 250 ml (light o entero sabores variados)	Unidad		20.000	1	20.000
39	Yogurt de 1 litro (light o entero sabores variados)	Unidad		25.000	1	25.000
40	Frutas de estación, proveidos en bandejas o recipientes especiales	Kilo		70.000	1	70.000
41	Alquiler de cubre mantel Colores rojo, blanco o azul u otros colores a identificar (para mesas largas o redondas).	Unidad		70.000	1	70.000
42	Mantel para tablonos (color cremita, champang, azul u otros colores a identificar)	Unidad	# REFI	70.000	1	70.000
43	Mantel para mesa redondas (color cremita, champang, azul u otros colores a identificar)	Unidad		70.000	1	70.000
44	Pollerones para tablonos (color cremita, champang, azul u otros colores a identificar)	Unidad		70.000	1	70.000
45	Servilletas por paquetes	Unidad	# REFI	15.000	1	15.000
46	Sillas de plasticos de color blanco para eventos o cursos	Unidad		12.000	1	12.000
47	Sillas de lujo para eventos o cursos (con asientos y respalderos acolchados sin rueditas)	Unidad		55.000	1	55.000
48	Mesa redonda: de madera, con patas de metal, desmontable, capacidad para 6 personas.	Unidad		150.000	1	150.000
49	Mesa redonda: de madera, con patas de metal, desmontable, capacidad para 8 personas	Unidad		150.000	1	150.000
50	Mesa redonda: de madera, con patas de metal, desmontable, capacidad para 10 personas	Unidad		150.000	1	150.000
51	Tablonos para eventos	Unidad		50.000	1	50.000
	Alquiler de Salón para eventos				1	0

52	<p>Opción 1: Provisión de salon para eventos en la ciudad de Asunción y area Metropolitana: , con sanitarios M y F, hasta 80 personas, con sillas acordes al evento, con aire acondicionado frio caliente, con alfombras o pisos de parket o ceramica de calidad, equipos de sonidos, pantallas, proyectores, mesas para recibimiento de invitados, mesas y equipos para servicios de refrigerios, con tarimas y atril.</p>	Por día		3.000.000	1	3.000.000
53	<p>Opción 2: Un salón ubicado en la ciudad de Asunción y area Metropolitana, con sanitarios M y F, hasta 150 personas con sillas acordes al evento, con aire acondicionado frio caliente con alfombras o pisos de parket o ceramica de calidad, equipos de sonidos, pantallas, proyectores, mesas para recibimiento de invitados, mesas y equipos para servicios de refrigerios, con tarimas y atril.</p>	Por día		30.000.000	1	30.000.000
	<p>* Los salones de las opciones 1 y 2 deben tener adecuada iluminación y ventilación, con acondicionadores de aire, sanitarios sexados con elementos de limpieza y aseo correspondientes (jabones, toallas de mano, papeles, papeleros, etc.). * Servicio de limpieza de las instalaciones utilizadas. * Estacionamiento vehicular (minimo 10 lugares). * Al menos 4 portaestandartes. * Conexiones eléctricas y prolongadores. * Equipo de audio y amplificador adecuado, 2 micrófonos inalámbricos de alta calidad con su pedestal como minimo, notebook con Windows 10 como mínimo y entrada VGA o HDMI, proyector multimedia compatible con la versión de Windows de la notebook, con entrada VGA o HDMI. * Pantalla LED Formando un conjunto de 4m x 3m como minimo con soporte. El oferente debe cotizar el costo del alquiler del local incluidos todos los servicios solicitados por jornada de 5 horas.</p>			30.000.000	1	30.000.000
54	<p>Servicio de cafeteria Permanente: El servicio deberá consistir en la provisión ininterrumpida de: Agua mineral sin gas de 500ml, leche, café, variedad de té, azúcar, edulcorante, chipitas. El oferente deberá suministrar todo lo necesario para el servicio: tacitas, platos de porcelana, cucharitas, revolveredores, vasos de vidrio, manteles y cubre manteles. Además, termos de acero inoxidable, servilletas.</p>	Por persona		150.000	1	150.000
55	<p>Almuerzo: Buffet caliente y/o frio Medallones de Lomito en salsa madera, Papa a la crema; Pure de Papas, Suprema de pollo, salteado de carne, salteado de pollo, pecetos en salsas, Arroz a la griega, Arroz queso, Arroz frito, Festival de Pastas: Según elección, carnes frias con acompañamientos, salteados de verduras. El menú deberá estar acompañado de bebidas como ser gaseosas con azúcar y sin azúcar, jugos naturales de frutas. * Adicionar panificados, adheresos, salsas según menú 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, así como los correspondientes cubiertos para los comensales. Observación: las variedades de menú a servir pueden variar de común acuerdo entre otras propuestas presentadas por el oferente y por consentimiento del contratante.</p>	Por persona		350.000	1	350.000
56	<p>Coffee Break - Turno tarde: Agua mineral sin gas de 500ml, leche, café, codido, variedad de té, opciones variadas de jugos naturales (sin endulzantes adicionales), azúcar, edulcorante, sandwiches de miga de pan blanco, integral y apto para celíacos (jamón & queso, verduras), chipitas tradicionales, variedad de frutas de estación, opciones adicionales para personas con intolerancia alimentaria, brownies. Las opciones comestibles deberán ser presentadas en tamaño de bocaditos. El oferente deberá suministrar todo lo necesario para el servicio: tacitas, platos de porcelana, cucharitas, revolveredores, vasos de vidrio, tabloncitos, manteles y cubre manteles, termos de acero inoxidable, servilletas. Los bocaditos deberán servirse en bandejas de acero inoxidable, que deben encontrarse herméticamente cerrados con papel film y cuidando que por cada bandeja se distribuya de manera equitativa.</p>	Por persona		150.000	1	150.000
57	<p>Opción 3: Provisión de salon para eventos en el Interior del país (Itapúa, Alto Paraná, Guaira y otros departamentos); con sanitarios M y F, hasta 80 personas, con sillas acordes al evento, con aire acondicionado frio caliente, con alfombras o pisos de parket o ceramica de calidad, equipos de sonidos, pantallas, proyectores, mesas para recibimiento de invitados, mesas y equipos para servicios de refrigerios, con tarimas y atril.</p>	Por persona		3.500.000	1	3.500.000

	<p>* El lugar debe tener adecuada iluminación y ventilación, con acondicionadores de aire, sanitarios sexados con elementos de limpieza y aseo correspondientes (jabones, toallas de mano, papeles, papeleros, etc.).</p> <p>* Servicio de limpieza de las instalaciones utilizadas.</p> <p>* Estacionamiento vehicular (mínimo 10 lugares).</p> <p>* Al menos 4 portaestandartes.</p> <p>* Conexiones eléctricas y prolongadores.</p> <p>* Equipo de audio y amplificador adecuado, 2 micrófonos inalámbricos de alta calidad con su pedestal como mínimo, notebook con Windows 10 como mínimo y entrada VGA o HDMI, proyector multimedia compatible con la versión de Windows de la notebook, con entrada VGA o HDMI.</p> <p>* Pantalla LED Formando un conjunto de 4m x 3m como mínimo, con soporte.</p> <p>El oferente debe cotizar el costo del alquiler del local incluidos todos los servicios solicitados por jornada de 5 horas.</p>			15.000.000	1	15.000.000
	Alquiler de Salón para cursos de capacitación				1	
58	<p>Opción 4: Alquiler de salón climatizado para cursos de Capacitación, ubicado en la capital del país y zona metropolitana, con capacidad de hasta para 60 personas. Deberá incluir la provisión de todos los mobiliarios necesarios (sillas, mesas, tabloneros, atril, etc.)</p>	Por día		9.000.000	1	9.000.000
	<p>* El lugar debe tener adecuada iluminación y ventilación, con acondicionadores de aire, sanitarios sexados con elementos de limpieza y aseo correspondientes (jabones, toallas de mano, papeles, papeleros, etc.).</p> <p>* Servicio de limpieza de las instalaciones utilizadas.</p> <p>* Estacionamiento vehicular (mínimo 10 lugares).</p> <p>* Al menos 4 portaestandartes.</p> <p>* Conexiones eléctricas y prolongadores.</p> <p>* Equipo de audio y amplificador adecuado, 2 micrófonos inalámbricos de alta calidad con su pedestal como mínimo, notebook con Windows 10 como mínimo y entrada VGA o HDMI, proyector multimedia compatible con la versión de Windows de la notebook, con entrada VGA o HDMI.</p> <p>* Pantalla LED Formando un conjunto de 4m x 3m como mínimo, con soporte.</p> <p>El oferente debe cotizar el costo del alquiler del local incluidos todos los servicios solicitados por jornada de 9 horas.</p>			30.000.000	1	30.000.000
59	<p>Opción 5: Alquiler de salón climatizado, ubicado en Ciudad del Este, Encarnación, Villarrica, Caaguazú, Filadelfia, Concepción, u otro lugar identificado con capacidad de hasta para 60 personas. Deberá incluir la provisión de todos los mobiliarios necesarios (sillas, mesas, tabloneros, atril, etc.)</p>	Por día		10.000.000	1	10.000.000
	<p>* El lugar debe tener adecuada iluminación y ventilación, con acondicionadores de aire, sanitarios sexados con elementos de limpieza y aseo correspondientes (jabones, toallas de mano, papeles, papeleros, etc.).</p> <p>* Servicio de limpieza de las instalaciones utilizadas.</p> <p>* Estacionamiento vehicular (mínimo 10 lugares).</p> <p>* Al menos 4 portaestandartes.</p> <p>* Conexiones eléctricas y prolongadores.</p> <p>* Equipo de audio y amplificador adecuado, 2 micrófonos inalámbricos de alta calidad con su pedestal como mínimo, notebook con Windows 10 como mínimo y entrada VGA o HDMI, proyector multimedia compatible con la versión de Windows de la notebook, con entrada VGA o HDMI.</p> <p>* Pantalla LED Formando un conjunto de 4m x 3m como mínimo, con soporte.</p> <p>El oferente debe cotizar el costo del alquiler del local incluidos todos los servicios solicitados por jornada de 9 horas.</p>			30.000.000	1	30.000.000
60	Alquiler de Mesas para registro de asistencia con capacidad para 3 personas en cada una con su mantelería correspondiente, deberán estar ubicadas en la antesala.	Unidad		250.000	1	250.000
61	Alquiler de Tarima de piso polywood 11.00 x 4.00 con alfombrado antideslizante en color a definir sin manchas ni ajaduras	Unidad		4.000.000	1	4.000.000
62	Alquiler de Entelado en color negro para fondo de escenario del salón principal, como cobertura de todo el backstage	Unidad		3.000.000	1	3.000.000
63	Alquiler de Sillones individuales para participantes (debate).	Unidad		700.000	1	700.000
64	Alquiler de Mesa de centro para tarima.	Unidad		500.000	1	500.000
65	Alquiler de Smart tv de 43 pulgadas.	Unidad		850.000	1	850.000
66	Servicio Operador de sonido.	Unidad		1.500.000	1	1.500.000
67	Alquiler de Pantallas Leds de 4.00 x 3.00 mts.	Unidad		9.000.000	1	9.000.000
68	Servicio de interprete en Lenguaje de Señas.	Unidad		5.000.000	1	5.000.000

69	11 metros de follaje natural consistente en mirto, eucalipto, gypsóphilas y otras de estación y 60 cm de alto para cubrir la parte delantera de la tarima. deberán ser entregados en forma oportuna (como mínimo 3 horas antes del inicio de la actividad) y según el cronograma de actividades a ser proveído por la convocante.	Unidad		6.000.000	1	6.000.000
70	Arreglo de flores naturales para mesa: deberá estar compuesto por las flores principales, que incluya flores yerberas, gypsóphilas, crisantemos y margaritas, con perfecta armonía entre las mismas, las bases deberán ser en copones de vidrio incoloro así como en colores de vanguardia, vasijas, jarrones en yeso. Las flores a ser utilizadas deberán ser naturales y frescas. Buena presentación. Los arreglos florales deberán ser entregados en forma oportuna (como mínimo 3 horas antes del inicio de la actividad) y según el cronograma de actividades a ser proveído por la convocante.	Unidad		1.500.000	1	1.500.000
71	1 bandera paraguaya con Asta	Unidad		750.000	1	750.000
72	Servicio de Alquiler de Micrófono Inalámbrico con soporte.	Unidad		450.000	1	450.000
73	Servicio de Alquiler de Micrófono De pie con soporte	Unidad		450.000	1	450.000
74	Servicio de Alquiler de Micrófono Solapero con accesorios.	Unidad		650.000	1	650.000
75	Servicio de Alquiler de Equipos de audio Incluye como mínimo: Consola amplificadora, 4 bafles y 2 micrófonos.	Unidad		4.500.000	1	4.500.000
76	Servicio de Alquiler de Equipos de audio Incluye como mínimo: Consola, amplificador, monitor de retorno, líneas de salida de sonido y 6 micrófonos de pie.	Unidad		6.500.000	1	6.500.000

JESUS CENTURION
SENSICRED - LICITACIONES



CONTRATO N° 11/2024

“Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación”

Entre **Consejo Nacional de Ciencias y Tecnología**, domiciliada en Dr. Justo Prieto 223 esq. Teófilo del Puerto, ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el Presidente del CONACYT, el **D.Sc. Benjamín Barán**, con Cédula de Identidad N° 494.095, denominada en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la Empresa Unipersonal **MIL NOVECIENTO de Lara Valeria Barbieri Sarubbi**, con RUC N° 1538577-9., domiciliada en España 2103 esquina José Rivera de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por la **Sra. Lara Valeria Barbieri Sarubbi**, con Cédula de Identidad N° 1.538.577, denominada en adelante el **PROVEEDOR**, denominadas en conjunto “**LAS PARTES**” e, individualmente, “**PARTE**”, acuerdan celebrar el presente contrato de “*Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación*”, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

- Contrato;
- La carta de Invitación y sus Adendas o modificaciones;
- Los datos cargados en el SICP;
- La oferta del proveedor;
- La resolución de adjudicación del contrato emitida por la convocante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los mismos, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

3. DOCUMENTOS ADICIONALES DEL CONTRATO

Los documentos adicionales del contrato son: No Aplica.

4. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

Elaborado/UOC/AT

Dr. Justo Prieto N.º 223, Esq. Teófilo del Puerto, Asunción. • Teléfonos: (+595) 21 506 223 / 506 331 / 506 369 • www.conacyt.gov.py

Alberto Torres
Director UOC
CONACYT



Ing. Digno Vinca Acosta
Asesoría Legal
Verificado
CONACYT

Lara Valeria Sarubbi
MIL NOVECIENTO
(021) 225 008

CONTRATO N° 11/2024

“Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación”

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° 446.724.

5. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la Licitación de Menor Cuantía Nacional N° 03/2024, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones del CONACYT. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N° 387/2024.

6. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

N° Orden	N° Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (IVA incluido)
1	1	<p>Buffet I caliente</p> <p>Servicio - Festival de Pastas: Según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. Ravioles (elección: verdura, pollo, carne) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) Ñoquis con salsa roja Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso).</p> <p>* Adicionar panificados.</p> <p>* La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir, por persona.</p>	Unidad	1	Unidad	48.000
2	2	<p>Buffet II caliente</p> <p>Servicio: Medallones de Lomito en salsa madera, 2) Papa a la crema; 3) Suprema de pollo, 4) salteado de carne, 5) salteado de pollo, 6) Arroz a la griega, 7) Arroz quesú, vegetales al vapor, choricitos al vino, albondiguitas en salsa.</p> <p>* Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir.</p> <p>* La empresa deberá disponer los utensilios para servir en forma caliente, con fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir, por persona.</p>	Unidad	1	Unidad	55.000

Elaborado/UOC/AT

Lic. Alberto Torrez
Director UOC
CONACYT



Verificado por: *[Signature]*
Dra. María Molinas Anosta
Asesora UOC

Dr. Justo Prieto N. 1171 Villa Rica, Asunción • Teléfonos: (+595) 21 506 2230 / 306 531 / 506 369 • www.conacyt.gov.py

NOVENOCIENTO.
(021) 225 008

CONTRATO N° 11/2024

“Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación”

N° Orden	N° Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (IVA incluido)
3	3	Servicio de Mozo * Contratación de Personal para el servicio de alimentos y bebidas, organizar su lugar de trabajo, acondicionar los recursos materiales, recibir, asistir y atender al comensal, desde su ingreso hasta la salida del establecimiento, por 4 horas de servicio.	Unidad	1	Unidad	240.000
4	4	Postres a elección. Helados, tartas de frutas, arroz con leche, mousse de chocolate o fruta, ensalada de frutas, tiramisú, otros, por persona.	Unidad	1	Unidad	15.000
5	5	Menú económico- Tipo I servido en recipientes individuales térmico para mantener el calor. Servicio: 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, por persona. *Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limón, aderezos.	Unidad	1	Unidad	25.000
6	6	Menú económico- Tipo II servido en recipientes individuales térmico para mantener el calor. Servicio: Salteado de carne de res o pollo con verduras; acompañados según plato a servir con arroz quesú, arroz frito, arroz a la griega o ensalada de fideos o ensalada verde. OPCIÓN 3: Variedad de pastas, lasaña, ñoquis, canelones, ravioles, por persona. * Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limón. Aderezos.	Unidad	1	Unidad	30.000
7	7	Menú Económico: Servicio: Sándwich de peceto, Sándwich de carne de pollo al limón, sándwich de milanesa de carne de res, sándwich de milanesa de pollo, presentado en envoltorios individuales, por persona. * Adicionar aderezos.	Unidad	1	Unidad	25.000
8	8	Bocaditos Salados variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas. Presentados en bandejas descartables. - Sándwiches de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito. - Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo.	Unidad	1	Unidad	2.800

Elaborado/UOC/AT

Dr. Justo Prieto, **Alberto Torres**, Dirección. Teléfonos: (+595) 21 506 223 / 506 331 / 506 362

**Director UOC
CONACYT**



Ing. Diana Mercedes Acosta
Verificado/Autorizado
CONACYT

**MIL NOVECIENTOS
VEINTY CINCO**
10212256



CONTRATO N° 11/2024

“Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación”

Nº Orden	Nº ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (IVA incluido)
		<ul style="list-style-type: none"> - Tartaletas: queso, 4 quesos, pollo, jamón y queso, verdura. - Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. - Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. - Croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso. - Milanesitas: carne, pollo. - Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso. - Bombas de queso. 				
		<ul style="list-style-type: none"> - Coxinha: pollo, pollo con catupiri, carne con catupiri. - Pizcitas, Fugacitas, canapés. - Sopa paraguaya, sopa so`o, chipa guazú. - Arrolladitos: 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 vacuna. - Chip de pollo. - Milanesitas de queso mozzarella. - Milanesitas de carne rellenos de jamón y queso. - Milanesitas de pollo rellenos de jamón y queso. - Croquetitas de carne. - Sandwichitos de palmito con jamón. - Sandwichitos de pollo con aceitunas. - Sandwichitos de queso con aceitunas. - Empanaditas chilenas al horno. - Sandwichitos de roquefort. - Empanaditas de palmito. - Ramonitas de pollo. - Coxinha de pollo. - Minicroisant rellenos de jamón y queso. <p>Bocaditos típicos paraguayos: Pastel mandi`o, pan de queso, bolitas de mandioca, payagua mascada, mbejú, chipa so`o, chipa avatí, chipitas de almidón, chipitas 4 queso, chipitas rellenas de jamón y queso, empanaditas de mandioca, sopitas paraguayas, chipa guazú, sopa so`o. Los bocaditos deben ser proveídos con bandejitas descartables.</p>				
9	9	<p>Bocaditos Dulces provistos en bandejas por kilos, variedades para elección</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alfajorcitos: maicena, frutas 	Kilo	1	Bandejas por kilo	90.000

Elaborado/UOC/AT

Dr. Justo Priolo
Lic. Alberto Torres
Director UOC
CONACYT



Verificado/AL/DM

MIL NOVECIENTO
(021) 225 00



CONTRATO N° 11/2024

“Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación”

Nº Orden	Nº Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (IVA incluido)
24	24	Cocido soluble en frasco de 100 gramos.	Unidad	1	Unidad	35.000
25	25	Cocido en saquitos de 25 unidades.	Unidad	1	Unidad	16.667
26	26	Agua mineral sin gas de 500 ml.	Unidad	1	Botella	3.800
27	27	Vasitos de 200 ml para agua paquete de 100 unidades.	Unidad	1	Paquete	25.000
28	28	Vasitos de 200 ml de térmico para café caliente de 50 unidades.	Unidad	1	Paquete	40.000
29	29	Revolvedor de café paquetes.	Unidad	1	Paquete	30.090
30	30	Mantel	Unidad	1	Unidad	45.000
31	31	Servilletas	Unidad	1	Unidad	3.000

*Monto mínimo	40.000.000 Gs.
*Monto máximo	80.000.000 Gs.

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de Gs. 40.000.000 (Guaraníes Cuarenta Millones) y el monto máximo es de Gs. 80.000.000 (Guaraníes Ochenta Millones) IVA incluido.

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en la Carta de Invitación.

7. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del presente Contrato será: desde el día siguiente de la suscripción hasta el 31 de diciembre de 2025.

La validez del contrato para el ejercicio fiscal 2025, quedará sujeta a la aprobación de la partida presupuestaria correspondiente.

8. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

Los bienes y/o servicios deberán ser entregados y/o prestados dentro de los plazos establecidos en el Plan de Entregas y/o prestación de servicios del pliego de bases.

Elaborado/UOC/AT

Verificado/AL/DM Inas Acosta

BB

[Handwritten signature]

MIL NOVECIENTO.
(021) 225 008

CONTRATO N° 11/2024

“Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación”

9. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración de éste contrato estará a cargo de: Sr. Jorge Darío Britez Díaz, Jefe de Departamento de Capacitación del Organismo Nacional de Acreditación - ONA.

10. 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 Contractuales, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato.

11. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con lo establecido en el pliego de bases y condiciones. Superado el monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 97 del Decreto N° 9823/23 POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 7021/2022 "DE SUMINISTRO Y 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 144 de la Ley N° 7021/22.

12. 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° 7021/22, y en las Condiciones Contractuales de este pliego de bases y condiciones.

13. 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 Contractuales

14. 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

Elaborado/UOC/AT

Dr. Justo Prieto

Alberto Torrez
Director UOC
CONACYT



Verificado/AL/DM
Abg. Diego Melián
Asesoría Legal

MIL NOVECIENTO.
(021) 225 008

CONTRATO N° 11/2024

“Contratación de Servicios de Catering para el Organismo Nacional de Acreditación”

mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la DNCP, debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

15. IDIOMA DEL CONTRATO

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

En el mismo plazo indicado en el párrafo anterior, se deberá remitir a la convocante la actualización de la mencionada declaración jurada, una vez finalizada la ejecución del presente contrato.

16. SUSCRIPCIÓN

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Asunción, República del Paraguay al día 18 de Setiembre de 2024.

POR EL CONTRATANTE:


D.Sc. BENJAMIN BARÁN, Ministro
Presidente del CONACYT

POR EL PROVEEDOR:


Sra. Lara Valeria Barbieri Sarubbi
Propietaria, MIL NOVECENTO


MIL NOVECENTO.
(021) 225 008