Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

Bicentenario de la Independencia Nacional 1811 – 2011

COMITÉ DE EVALUACIÓN – CE Nº 01/2010
CONTRATACION POR EXCEPCION Nº 01/2010 – AD REFERENDUM"
en el marco del Proyecto PARAGUAY DE CARA AL BICENTENARIO

INFORME Nº 1

En la Ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, a los veinte días del mes de diciembre del año dos mil diez, siendo las 14:30 horas, se reúnen, el Econ. Marcelo Acuña, Director General de Administración y Finanzas, la Lic. Liz Bordón, Directora de la Unidad Operativa de Contrataciones, el Sr. Vladimir Velázquez, Director General de Planificación y Coordinación, el Lic. Jorge Cáceres Coordinador Administrativo del Proyecto y, el Abog. Esteban Aranda, Asesor Jurídico, todos por parte de la Secretaría Nacional de Cultura; a fin de realizar el análisis de la oferta presentada por la firma oferentes LA GLORIA HOTELERIA S.A. en el marco de la CONTRATACION POR EXCEPCION **Nº 01 /2010 "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE HOTELERIA — HOTEL GUARANI — AD REFERENDUM"**, en el marco del Proyecto PARAGUAY DE CARA AL BICENTENARIO.----------

El Orden del Día establecido está integrado por los siguientes puntos: ----------

1) Lectura del Acta de Apertura de Sobres de fecha 13 de diciembre de 2010
2) Verificación de la ofertas respecto al suministro de la documentación básica de carácter sustancial requerida en las Bases y Condiciones en concordancia a lo establecido en el inc.1 del Art. 61 del Decreto N° 21909/03.
3) Análisis de la oferta presentada de acuerdo a lo establecido en el inc. 2 y 3 del Art. 61 del Decreto N° 21909/03 "Método de evaluación".
4) Recomendación de adjudicación.

En el tratamiento del **primer punto** del Orden del día, la Lic. Liz Bordón, procede a dar lectura al Acta de Apertura de Sobres de fecha 13 de diciembre de 2010, cuyo detalle se observa en el siguiente cuadro. :----------

FIRMA OFERENTE	MONTO TOTAL OFERTADO
LA GLORIA HOTELERIA	Gs. 7.450.000.-

Luego de la lectura se procede a dar tratamiento al **segundo punto** del Orden del Día: Verificación de las ofertas respecto al suministro de las documentaciones básicas de carácter sustancial conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones en concordancia con el inc. 1 del Art. 61 del Decreto N° 21909/03 (formulario de oferta debidamente completado y firmado, formulario de planilla de oferta debidamente completado y firmado, documento que acredite la representación suficiente del firmante de la oferta para comprometer al oferente, garantía de mantenimiento de oferta debidamente extendida y declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas).----------

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

En la verificación de la presentación del formulario de presentación de ofertas debidamente completado y firmado con aclaración de firma y cargo del firmante, el Comité de Evaluación constata que la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** presentan el formulario de presentación de oferta debidamente completado y firmado con aclaración de firma y cargo del firmante.----------

En la verificación de la presentación del formulario de planilla de oferta debidamente completado y firmado, el Comité de Evaluación constata que la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** presentan el formulario de planilla de oferta debidamente completado y firmado.----------

En la verificación de la presentación del documento que acredite la representación suficiente del firmante de la oferta para comprometer al oferente, el Comité de Evaluación constata que los firmantes de las ofertas presentadas por la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** cuentan con la debida acreditación para comprometer al oferente.----------

En la verificación de la presentación de la garantía de mantenimiento de oferta debidamente extendida, el Comité de Evaluación constata que la firma **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** presentan póliza de mantenimiento de oferta debidamente extendida.----------

En la verificación de la presentación de la declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas, el Comité de Evaluación confirma a través del SIPE el estado activo de la declaración jurada correspondiente a la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** ----------

Luego de las verificaciones correspondientes, el Comité de Evaluación concluye que la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** cumplen satisfactoriamente con la presentación de todos los documentos de carácter sustancial requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones.---------

Acto seguido se procede a dar tratamiento al **tercer punto** del Orden del Día: Análisis de la oferta presentada de acuerdo a lo establecido en el inc. 2 y 3 del Art. 61 del Decreto N° 21909/03 "Método de evaluación".----------

Siguiendo la Metodología de evaluación establecida en el inc. 2 del Art. 61, el Comité, procede a verificar si la planillas de ofertas presentadas por la firmas oferentes **LA GLORIA HOTELERIA S.A.**precisan de alguna corrección aritmética; tras lo cual se concluye que las mismas no ameritan ninguna corrección aritmética según se observa en el **ANEXO Nº 1 "CUADRO DE OFERTAS"**.-

En el tratamiento de este punto, el Comité, mediante la aplicación de los criterios de evaluación y calificación, procederá a analizar las documentaciones de las firmas **LA GLORIA HOTELERIA S.A.**, a fin de determinar si la oferta presentada por la firma oferente cumple con otros requisitos de esta contratación como ser especificaciones técnicas, capacidad legal, capacidad financiera,

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

capacidad de suministro y habilitación en el rubro ofertado., tal como lo establece el Pliego de Bases y Condiciones en la **Sección III. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación**.-----

En cuanto al punto Criterios de Evaluación, el Comité, en base a la evidencia documentada presentadas por las firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** procede a determinar si la oferta presentada cumple con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones.----------

Luego de la verificación correspondiente, el Comité de Evaluación determina que las especificaciones técnicas presentadas por la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** cumple con las requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones.----------

Seguidamente, el Comité procede a analizar los documentos presentados por las firmas oferentes **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** aplicando los siguientes criterios de calificación:

2.1 Capacidad legal,

2.2 Capacidad Financiera,

2.3 Capacidad de suministro,

2.4 Habilitación en el rubro.

En cuanto al Punto2.1 "Capacidad Legal", se verificará el cumplimiento de la presentación de los documentos requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones.----------

En el tratamiento de este punto el Comité procede a verificar la presentación de los documentos requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones y a confirmar, a través de la página de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas; el estado activo de los documentos mencionados en la Constancia del SIPE presentada por la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.**, luego del cual concluye que las firma oferente cumple satisfactoriamente con la presentación de todos los documentos legales requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones, ----------
En cuanto al punto 2.2 "Capacidad financiera" se verificará los balances correspondientes a los ejercicios 2007, 2008 y 2009, de donde se tomarán los montos que servirán de base para los cálculos de Índices de Ratio de Liquidez, Endeudamiento y Rentabilidad que servirá para calificar la situación financiera.----------

Para la verificación de este punto, se procede a realizar los cálculos pertinentes, y se concluye que la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.**, cumplen con los ratios establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones.----------

En cuanto al punto 2.3 "Capacidad de suministro", el Comité de Evaluación analizará las copias de los contratos ejecutados, y otros documentos que acrediten su capacidad por un valor igual o mayor al 30% de su oferta total de los años 2007, 2008 y 2009. Luego del análisis, el Comité concluye que

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

la firma **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** cuenta con suficiente capacidad para prestar los servicios objeto de este llamado. ----------

En cuanto al punto 2.4 "Habilitación en el Rubro Ofertado" se verificará las documentaciones presentadas de las firma oferente.----------

En el análisis realizado a las documentaciones presentadas por las firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** se constata que la actividad comercial se encuentra vinculada con el tipo de servicios a contratar en este llamado según lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.------

Una vez concluida las verificaciones en los puntos precedentes se aplica el criterio de calificación en el cuadro que se detalla a continuación:----------

CRITERIOS DE CALIFICACION	**LA GLORIA HOTELERIA S.A.**
Capacidad Legal	CUMPLE
Capacidad Financiera	CUMPLE
Experiencia	CUMPLE
Capacidad de Suministro	CUMPLE
Habilitación en el Rubro	CUMPLE

A continuación se procede a dar tratamiento al **cuarto punto** del Orden del Día: recomendación de adjudicación.----------

Tras haber sometido a un exhaustivo análisis las ofertas presentadas, el Comité de Evaluación,; considera pertinente recomendar la adjudicación de **LA GLORIA HOTELERIA S.A.** por la modalidad de contrato abierto por Monto Máximo a Contratar de Gs. 389.000.000.- (Guaraníes Trescientos Ochenta y Nueve Millones) y un Monto Mínimo a Contratar de Gs. 194.500.000 (Guaraníes Ciento Noventa y Cuatro Millones Quinientos Mil) por cumplir sustancial y satisfactoriamente con todos los requerimientos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones, según se detalla en el **"ANEXO N° 2 "CUADRO DE ADJUDICACION".**----------

No habiendo otro punto que tratar se levanta la sesión siendo las 15:45 horas, firmando los presentes este Informe en dos ejemplares de un solo tenor y un solo efecto.----------

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

ANEXO 1

CUADRO DE OFERTAS

Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

BICENTENARIO

COMITÉ DE EVALUACION - CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010

CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010 - SERVICIOS DE HOTELERÍA – HOTEL GUARANÍ – AD REFERÉNDUM

ANEXO N° 1 - CUADRO DE OFERTAS

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PERSONA IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
1	90111501-001	Alojamiento Habitacion Single	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	354.200	354.200
2	90111501-001	Alojamiento Habitacion Doble	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	391.000	391.000
3	90111501-001	Alojamiento Habitacion Suite	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	547.400	547.400
4	90111501-001	Alojamiento Habitacion Suite Vip	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	662.400	662.400
5	90111501-001	Servicio de salones para Eventos	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	4.400.000	4.400.000
6	90101603-039	Desayuno por persona	Bebidas Servicio de Café. Leche & Té, Chocolatada. Agua mineral. Jugos frutales de estación, Yo Frutas Frutas enteras Frutas fileteadas Ensalada de frutas Pasteleria Masitas secas: lunettes, pepitas, alfajor de maicena, scones Budines: de vainilla, marmolado, chocolate Pasteleria variada: pasta frola, torta de mazana, de ricota o brownie Panes: de miga (para tostadas), caseros con semillas (blancos e integrales) Budines: de va Medialunas Chipa tradicional Cereales (3 variedades) Frutas secas Miel Mermeladas Manteca Dulce de leche Salados Huevos revueltos con hierbas & con panceta Tomate & albahaca Jamón cocido Queso Mbeju,Mandioca frita, Empanada tradicional (carne), Tortilla, Panes anisados, Chipa	1	Unidad	45.000	45.000
7	90101603-999	ALMUERZO BUFFET por persona	Servicio en el Restaurante Buffet Frio •Ensaladas & Salad bar •Panificados artesanales •Display de quesos & fiambres •Carnes frias y rellenas •Aderezos Buffet Caliente •Burritos, Flautas & Quesadillas •Vegetales Asados & Mandioca •Pastas Secas & Rellenas •Emince de pollo al Champgne con arveja y zanahoria •Lomito al strogonoff •Pata de cerdo glaseada con salsa barbacoa •Guarniciones Buffet Dulce •Postres, Tartas & Tortas •Selección de mousses •Flan de vainilla & coco •Brownie & Cheesecake •Ensalada de Frutas Bebidas en general	1	Unidad	140.000	140.000
8	90101603-999	ERZO O CENA A LA CARTA por	Opción A **Entrada:** Terrina de vegetales, espejo de crema de tomate y escamas de queso gruyere Quiche Lorraine con ensalada de hojas tiernas de espinaca y aderezo de nuez Galantina de ave rellena con gruyere, jamón & ciruelas, puré de maiz y hojas de estación Bruscheta de zucchini & cordero con hojas verdes & aderezo de menta Rabas a la romana con alioli, tomates asado & oliva extra virgen **Principal:** Pechuga asada, tortilla española, salteado de hojas duras y salsa a las finas hierbas Canelones de carne y champiñones, salsa rosa, pesto de albahaca & mini croqueta de que Lomo de cerdo rotie & cebolla caramelizada con puré con olivas negras, salsa barbacoa Lomo de cerdo rotie & cebolla caramelizada con puré con olivas negras, salsa barbacoa Lomito grillado con crocante de risotto amarillo, espárragos al vapor y salsa de oporto Surubi a la plancha con rostie de mandioca, tomates cherrys, emulsión de locote rojo & salsa margarita (mariscos & bechamel) **Postre:** Macedonia con frutas de estación & crema helada Biscuit de chocolate relleno con dulce de leche & cobertura de ganache Pie de limón & tequila con almibar de menta Mousse de mburucuyá con centro liquido de chocolate Bebidas: Según disponibilidad Tarta sablé de chocolate & naranja con crema helada, salsa de chocolate y naranjas confitadas Bebidas en general.	1	Unidad	175.000	175.000
9	90101603-999	Menu Tradicional por persona	**Entrada:** Vori-vori de pollo con Mbeju mestizo, 'Bife coguá con huevos de codorniz & chipitas con **Principal:** Asado a la olla con mandioca asada, cebolla caramelizada al vino tinto & ensalada de por francisco Pechuga de pollo con chipa guazú, emulsión de locote, salsa de naranja & cedrón paragua **Postre:** "Miel de caña con queso paraguay & mamón fresco Muffins de miel de caña con salsa de chocolate & helado de mburucuyá Bebidas en general	1	Unidad	130.000	130.000
			Opción A Buffet Frio Ensaladas & Salad bar "Panificados artesanales Display de quesos & fiambres 'Carnes frias y rellenas 'Aderezos Buffet Caliente Burritos, Flautas & Quesadillas Vegetales Asados & Mandioca Pastas Secas & Rellenas Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria				

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

BICENTENARIO

COMITÉ DE EVALUACION - CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010

CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010 - SERVICIOS DE HOTELERÍA – HOTEL GUARANÍ – AD REFERÉNDUM

ANEXO N° 1 - CUADRO DE OFERTAS

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PERSONA IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
10	90101603-999	BUFFET por persona	Lomito al strogonoff Costillitas de cerdo con salsa barbacoa Panificados artesanales Display de quesos & fiambres Carnes frias y rellenas Aderezos Mousse de camarones & ceviche de surubiPata de cerdo glaseada con salsa barbacoa Guarniciones Antipasto de Bienvenida Variedad de quesos, fiambres, vegetales asados y escabeches Variedad de Pastas: Fusille, Penne Rigatti, Spaguetti, Lasagna rellena con ricota, verdura & muzzarella, canelones de carne gratinados, Ñoquis de papa, crepes Variedad de Salsas De tomate, pesto, bolognesa, bechamel, putanesca, cuatro quesos, de hongos, rosa. Postres: Helados & Sorbetes de varios sabores de cremas heladas & sorbets con guarniciones. Bebidas: Según disponibilidad Buffet Caliente Tartas, Quiches & Empanadas Burritos, Flautas & Quesadillas Vegetales Asados & Mandioca Pastas Secas & Rellenas Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria Parrillada con surtido de chorizos y variedad de cortes Lomito al strogonoff Lomo de cerdo al curry con ananá & almendras Parrillada con surtido de chorizos Tilapia al vermouth seco Guarniciones Buffet Dulce Postres, Tartas & Tortas Selección de mousses Flan de vainilla & coco Brownie & Cheescake Ensalada de Frutas Dulces en conserva Ensalada de Frutas & frutas fileteadas Bebidas en general	1	Unidad	130.000	130.000
11	90101603-039	COCKTAIL TRADICIONAL	Frios: Tostadas con queso saborizado, hierbas & tomates secos Sopa paraguaya, Chipa guazu, Chips rellenos con milanesa de carne, tomate y rúcula Lomo de cerdo ahumado con pulpeta y focaccia de olivas negras Sándwiches de miga palta y queso Tarteletas de oliva, queso & tomate confitado Sándwich de pecto y crema de espinacas Calientes: Chipitas con queso azul Croquetas de carne y pollo Empanaditas pascualinas de espinacas Empanadas de mandioca, pollo y jamón y queso Payagua mascada Bollas de mandioca Pinchos de lomo & vegetales Pinchos de cerdo, piña & cebolla morada Cazuelas: Bori bori de pollo, Bife couguá con huevo de codorniz Dulces: Dulce de mamón en cazuelitas, Miel de caña con queso Paraguay en cazuelitas, Muffins Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	135.000	135.000
12	90101603-039	COCKTAIL por persona	Bocaditos y Canapés Frios: Tostadas con queso saborizado, hierbas & tomate seco, Brisse con guacamole & camarón Bocaditos Calientes: Pinchos de lomito & vegetales, Pinchos de pollo al curry, Pinchos de cerdo con panceta, Empanaditas surtidas (carne, pollo y jamón & queso), Hojaldre con muzzarella & oliva, Bocaditos Dulces Cuadrados de chocolate, Coco & dulce de leche, Pie de limón, Tarteletas frutales •Cremas heladas Servicio de café y petit four Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	175.000	175.000
13	[illegible]	[illegible]	Servicio de bebidas en general	1	Unidad	55.000	55.000
14	90101603-039	MERIENDAS por persona	Basc 24 bocaditos por persona) Bebidas: Servicio de Café Té, Chocolatada, Jugo de frutas de estación Agua mineral Yogures enteros & light Bocaditos Salados: Variedad de sándwiches en pan de miga(jamón y queso & vegetariano), Variedad de empanadas (jamón y queso, verdura, cebolla, pollo) Bolitas de mandioca & queso, •Tarteletas varias (puerro & champiñones, calabaza, aceituna negras, roquefort y apio) Pi (caprese, olivas & mozzarella , pollo y panceta) Pastelería: Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta fr coquitos) Torta o helado	1	Unidad	50.000	50.000
	90101603-039	COFFEE BREAK por persona	**Bocaditos:** Sándwiches de miga Canapés frios Tarteletas con olivas & tomates secos y Crocante con guacamole & camarón Tablas: Combinación de cortes frios y fiambres Milanesitas, muzzarella panada, surtido de empanadas Pizzas: Muzarella & salsa de tomates Y Muzarella & jamón **Bocaditos dulces:** Cuadrado de coco & dulce de leche, Pie de limón, Cuadrado de chocolate Masitas secas	1	Unidad	60.000	60.000

Abo. [illegible] Arand[illegible]
Direct[illegible] de Asuntos Jurídicos
Secretaría Nacional de Cultura

ANEXO 2

CUADROS DE ADJUDICACION

Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

BICENTENARIO

COMITÉ DE EVALUACION - CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010

CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010 - SERVICIOS DE HOTELERÍA – HOTEL GUARANÍ – AD REFERÉNDUM

ANEXO N° 2 - CUADRO DE ADJUDICACION

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PERSONA IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
1	90111501-001	Alojamiento Habitacion Single	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	354.200	354.200
2	90111501-001	Alojamiento Habitacion Doble	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	391.000	391.000
3	90111501-001	Alojamiento Habitacion Suite	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	547.400	547.400
4	90111501-001	Alojamiento Habitacion Suite Vip	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	662.400	662.400
5	90111501-001	Servicio de salones para Eventos	Según especificaciones técnicas	1	Unidad	4.400.000	4.400.000
6	90101603-039	Desayuno por persona	Bebidas Servicio de Café, Leche & Té, Chocolatada, Agua mineral, Jugos frutales de estación, Y Frutas Frutas enteras Frutas filetcadas Ensalada de frutas Pastelería Masitas secas: lunettes, pepitas, alfajor de maicena, scones Budines: de vainilla, marmolado, chocolate Pastelería variada: pasta frola, torta de mazana, de ricota o brownie Panes: de miga (para tostadas), caseros con semillas (blancos e integrales) Budines: de v Medialunas Chipa tradicional Cereales (3 variedades) Frutas secas Miel Mermeladas Manteca Dulce de leche Salados Huevos revueltos con hierbas & con panceta Tomate & albahaca Jamón cocido Queso Mbeju Mandioca frita, Empanada tradicional (carne), Tortilla, Panes anisados, Chipa	1	Unidad	45.000	45.000
7	90101603-999	ALMUERZO BUFFET por persona	Servicio en el Restaurante Buffet Frio •Ensaladas & Salad bar •Panificados artesanales •Display de quesos & fiambres •Carnes frias y rellenas •Aderezos Buffet Caliente •Burritos, Flautas & Quesadillas •Vegetales Asados & Mandioca •Pastas Secas & Rellenas •Emince de pollo al Champgne con arveja y zanahoria •Lomito al strogonoff •Pata de cerdo glaseada con salsa barbacoa •Guarniciones Buffet Dulce •Postres, Tartas & Tortas •Selección de mousses •Flan de vainilla & coco •Brownie & Cheescake •Ensalada de Frutas Bebidas en general	1	Unidad	140.000	140.000
8	90101603-999	ERZO O CENA A LA CARTA por	Opción A **Entrada:** Terrina de vegetales, espejo de crema de tomate y escamas de queso gruyere Quiche Lorraine con ensalada de hojas tiernas de espinaca y aderezo de nuez Galantina de ave rellena con gruyere, jamón & ciruelas, puré de maiz y hojas de estación Bruscheta de zucchini & cordero con hojas verdes & aderezo de menta Rabas a la romana con alioli, tomates asado & oliva extra virgen **Principal:** Pechuga asada, tortilla española, salteado de hojas duras y salsa a las finas hierbas Canelones de carne y champiñones, salsa rosa, pesto de albahaca & mini croqueta de qu Lomo de cerdo rotie & cebolla caramelizada con puré con olivas negras, salsa barbacoa Lomo de cerdo rotie & cebolla caramelizada con puré con olivas negras, salsa barbacoa Lomito grillado con crocante de risotto amarillo, espárragos al vapor y salsa de oporto Surubi a la plancha con rostie de mandioca, tomates cherrys, emulsión de locote rojo & salsa margarita (mariscos & bechamel) **Postre:** Macedonia con frutas de estación & crema helada Biscuit de chocolate relleno con dulce de leche & cobertura de ganache Pie de limón & tequila con almibar de menta Mousse de mburucuyá con centro líquido de chocolate Bebidas: Según disponibilidad Tarta sablé de chocolate & naranja con crema helada, salsa de chocolate y naranjas confitadas Bebidas en general.	1	Unidad	175.000	175.000
9	90101603-999	Menu Tradicional por persona	**Entrada:** Vori-vori de pollo con Mbeju mestizo, 'Bife coguá con huevos de codorniz & chipitas co **Principal:** Asado a la olla con mandioca asada, cebolla caramelizada al vino tinto & ensalada de po francisco Pechuga de pollo con chipá guazú, emulsión de locote, salsa de naranja & cedrón paragu **Postre:** "Miel de caña con queso paraguay & mamón fresco Muffins de miel de caña con salsa de chocolate & helado de mburucuya Bebidas en general	1	Unidad	130.000	130.000
			Opción A Buffet Frio Ensaladas & Salad bar "Panificados artesanales Display de quesos & fiambres 'Carnes frias y rellenas 'Aderezos Buffet Caliente Burritos, Flautas & Quesadillas Vegetales Asados & Mandioca Pastas Secas & Rellenas Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria				

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

BICENTENARIO

COMITÉ DE EVALUACION - CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010

CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010 - SERVICIOS DE HOTELERÍA – HOTEL GUARANÍ – AD REFERÉNDUM

ANEXO N° 2 - CUADRO DE ADJUDICACION

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PERSONA IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
10	90101603-999	BUFFET por persona	Lomito al strogonoff Costillitas de cerdo con salsa barbacoa Panificados artesanales Display de quesos & fiambres Carnes frías y rellenas Aderezos Mousse de camarones & ceviche de surubiPata de cerdo glaseada con salsa barbacoa Guarniciones Antipasto de Bienvenida Variedad de quesos, fiambres, vegetales asados y escabeches Variedad de Pastas: Fusille, Penne Rigatti, Spaguetti, Lasagna rellena con ricota, verdura & muzzarella, canelones de carne gratinados, Ñoquis de papa, crepes Variedad de Salsas: De tomate, pesto, bolognesa, bechamel, putanesca, cuatro quesos, de hongos, rosa. Postres: Helados & Sorbetes de varios sabores de cremas heladas & sorbets con guarniciones Bebidas: Según disponibilidad Buffet Caliente Tartas, Quiches & Empanadas Burritos, Flautas & Quesadillas Vegetales Asados & Mandioca Pastas Secas & Rellenas Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria Parrillada con surtido de chorizos y variedad de cortes Lomito al strogonoff Lomo de cerdo al curry con ananá & almendras Parrillada con surtido de chorizos Tilapia al vermouth seco Guarniciones Buffet Dulce Postres, Tartas & Tortas Selección de mousses Flan de vainilla & coco Brownie & Cheescake Ensalada de Frutas Dulces en conserva Ensalada de Frutas & frutas fileteadas Bebidas en general	1	Unidad	130.000	130.000
11	90101603-039	COCKTAIL TRADICIONAL	Frios: Tostadas con queso saborizado, hierbas & tomates secos Sopa paraguaya, Chipa guazú, Chips rellenos con milanesa de carne, tomate y rúcula Lomo de cerdo ahumado con pulpeta y focaccia de olivas negras Sándwiches de miga palta y queso Tarteletas de oliva, queso & tomate confitado Sándwich de peceto y crema de espinacas Calientes: Chipitas con queso azul Croquetas de carne y pollo Empanaditas pascualinas de espinacas Empanadas de mandioca, pollo y jamón y queso Payagua mascada Bollas de mandioca Pinchos de lomo & vegetales Pinchos de cerdo, piña & cebolla morada Cazuelas: Bori bori de pollo, Bife couguá con huevo de codorniz Dulces: Dulce de mamón en cazuelitas, Miel de caña con queso Paraguay en cazuelitas, Muffins Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	135.000	135.000
12	90101603-039	COCKTAIL por persona	Bocaditos y Canapés Frios: Tostadas con queso saborizado, hierbas & tomate seco, Brisse con guacamole & camar Bocaditos Calientes: Pinchos de lomito & vegetales, Pinchos de pollo al curry, Pinchos de cerdo con panceta, Empanaditas surtidas (carne, pollo y jamón & queso), Hojaldre con muzzarella & oliva, Bocaditos Dulces Cuadrados de chocolate, Coco & dulce de leche, Pie de limón, Tarteletas frutales •Cremas heladas Servicio de café y petit four Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	175.000	175.000
13		BEBIDAS por persona	Servicio de bebidas en general.	1	Unidad	55.000	55.000
14	90101603-039	MERIENDAS por persona	Base 24 bocaditos por persona) Bebidas: Servicio de Café Té. Chocolatada. Jugo de frutas de estación Agua mineral Yogures enteros & light Bocaditos Salados: Variedad de sándwiches en pan de miga(jamón y queso & vegetariano), Variedad de empanadas (jamón y queso, verdura, cebolla, pollo) Bolitas de mandioca & queso, •Tarteletas varias (puerro & champiñones, calabaza, aceituna negras, roquefort y apio) P (caprese, olivas & mozzarella , pollo y panceta) Pastelería: Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta f coquitos) Torta o helado	1	Unidad	50.000	50.000
			Bocaditos: Sándwiches de miga Canapés frios Tarteletas con olivas & tomates secos y Crocante con guacamole & camarón Tablas: Combinación de cortes frios y fiambres Milanesitas, muzzarella panada, surtido de empanadas Pizzas: Muzarella & salsa de tomates Y Muzarella & jamón **Bocaditos dulces:**				

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

BICENTENARIO

COMITÉ DE EVALUACION - CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010

CONTRATACION POR EXCEPCION N° 01/2010 - SERVICIOS DE HOTELERÍA – HOTEL GUARANÍ – AD REFERÉNDUM

ANEXO N° 2 - CUADRO DE ADJUDICACION

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PERSONA IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
15	90101603-039	COFFEE BREAK por persona	Cuadrado de coco & dulce de leche. Pie de limón. Cuadrado de chocolate Masitas secas **Bebidas:** •Servicio de Café •Té •Agua mineral **Pastelería:** •Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta f **Bocaditos Salados:** •Chipitas Bocaditos Salados: •Chipitas •Sándwiches en pan de miga •Budines (de vainilla, limón, marmolado o con frutas) •Medialunitas	1	Unidad	60.000	60.000
			TOTAL PRECIOS UNITARIOS				7.450.000

MONTO MAXIMO A CONTRATAR	389.000.000
MONTO MINIMO A CONTRATAR	194.500.000

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura