CULTURA
SECRETARIA NACIONAL
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

Bicentenario de la Independencia Nacional 1811 – 2011

COMITÉ DE EVALUACIÓN - CE Nº 01/2010

"SERVICIOS DE BAR Y RESTAURANTE – HOTEL GUARANI".

INFORME DE EVALUACIÓN

En la Ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, a los dos días del mes de diciembre del año dos mil diez, siendo las 10:00 horas, se reúnen, el Econ. Marcelo Acuña, Director General de Administración y Finanzas; la Lic. Blanca Encina Rojas, Directora de Contrataciones y el Abog. Esteban Aranda, Asesor Jurídico; a fin de realizar el análisis de la oferta presentada por la firma oferente **LA GLORIA HOTELERÍA S.A. (HOTEL GUARANI)**, correspondiente a la Contratación por Excepción N° 01/2010 "SERVICIOS DE BAR Y RESTAURANTE – HOTEL GUARANI", en el marco del Proyecto de Fortalecimiento Institucional de la Secretaria Nacional de Cultura, financiado con fondos provenientes de la Donación de la República de China (Taiwán).----------

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

1) Lectura del Acta de Apertura de Sobres de fecha 17 de noviembre de 2010.
2) Verificación de la oferta 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. Blanca Encina Rojas procede a dar lectura al Acta de Apertura de Sobres de fecha 17 de noviembre de 2010, en la cual consta la oferta presentada por la firma oferente: ----------

FIRMA OFERENTE	MONTO TOTAL OFERTADO
LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI)	812.000.-

A continuación se procede a dar tratamiento al tercer punto del Orden del Día, la verificación de la oferta 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 Nº 21909/03 (Formulario de presentación de Oferta debidamente completado y firmado con aclaración de firma y cargo del firmante, Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades previstas en el Art. 40 y 20 de la Ley 2051/03 de Contrataciones Públicas y Poderes de Representación).----------

En la verificación, el Comité de Evaluación constata que:

- La firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI),** presenta el formulario de presentación de oferta debidamente completado y firmado con aclaración de firma y cargo del firmante, la Declaración Jurada de no estar comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y 20 de la Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas y el Poder de Representación del firmante de la oferta.----------

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

Luego de la verificación, el Comité de Evaluación concluye que la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI)** cumple satisfactoriamente con la presentación de todos los documentos básicos de carácter sustancial requeridos en las Bases y Condiciones.----------

Seguidamente se procede a dar tratamiento al cuarto 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".----------

En este punto, el Comité de Evaluación procede a analizar la oferta presentada, por la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI)** y se concluye que la misma no amerita ninguna corrección aritmética, según se observa en el **ANEXO N° 1 "CUADRO DE OFERTA"**.-----

Seguidamente se procede a verificar si la oferta presentada por la firma oferente **LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI),** cumple con la capacidad técnica, económica y legal, y si su actividad comercial se halla vinculada con el tipo de servicios solicitados, tras lo cual se confirma que la misma cumple con las especificaciones técnicas establecidas y con la presentación de todos los documentos legales solicitados, además cuenta con suficiente capacidad económica como lo solicitado en las Bases y Condiciones del presente llamado, y que su actividad comercial se halla vinculada con el tipo de servicios solicitados, con lo cual el Comité de Evaluación concluye que la firma oferente cuenta con la suficiente capacidad técnica, económica y legal para responder a los compromisos asumidos con la Secretaria Nacional de Cultura, en caso de ser adjudicada.----------

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

Tras haber sometido a un exhaustivo análisis la oferta presentada, el Comité de Evaluación considera pertinente recomendar la adjudicación de la **Contratación por Excepción N° 01/2010 "SERVICIOS DE BAR Y RESTAURANTE – HOTEL GUARANI"**, en el marco del Proyecto de Fortalecimiento Institucional de la Secretaria Nacional de Cultura, financiado con fondos provenientes de la donación de la República de China (Taiwan), a la firma **LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI)**, por un monto mínimo a contratar de **Gs. 30.000.000 (Guaraníes treinta millones)** y un monto máximo a contratar de **Gs. 60.000.000 (Guaraníes sesenta millones)**, por cumplir satisfactoriamente con todos los requisitos establecidos en las Bases y Condiciones, según se detalla en el **ANEXO N° 2 "CUADRO DE ADJUDICACIÓN"**.----------

Culminando los puntos tratados en el Orden del Día, el Comité de Evaluación eleva el presente informe de la evaluación practicada, juntamente con sus anexos respectivos, a consideración del Señor Ministro, con referencia a la **Contratación por Excepción N° 01/2010 "SERVICIOS DE BAR Y RESTAURANTE – HOTEL GUARANI"**, en el marco del Proyecto de Fortalecimiento Institucional de la Secretaria Nacional de Cultura, financiado con fondos provenientes de la donación de la República de China (Taiwan), para su adjudicación mediante Resolución, salvo mejor parecer.----------

No habiendo otro punto que tratar se levanta la sesión siendo las 12:00 horas, firmando los presentes este Informe de Evaluación y sus Anexos respectivos, en dos ejemplares de un solo tenor y a un solo efecto.----------

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

Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

COMITÉ DE EVALUACIÓN CE 01/2010 "SERVICIOS DE BAR Y RESTAURANTE - HOTEL GUARANI", en el marco del Proyecto de Fortalecimiento Institucional de la Secretaria Nacional de Cultura

ANEXO Nº 2 "CUADRO DE ADJUDICACIÓN"

				LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI)			
ITEM	CODIGO DE CATALOGO	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PERSONA IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
1	90101603-039	Desayuno por persona	Bebidas Servicio de Café, Leche & Té, Chocolatada, Agua mineral, Jugos frutales de estación, Yogures (enteros & light) Frutas Frutas enteras Frutas fileteadas 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 vainilla, marmolado, chocolate 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	50.000	50.000
2	90101603-999	ALMUERZO BUFFET por persona	Servicio en el Restaurante Buffet Frío •Ensaladas & Salad bar •Panificados artesanales •Display de quesos & fiambres •Carnes frías 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	125.000	125.000
3	90101603-999	ALMUERZO O CENA A LA CARTA por persona	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 maíz 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 queso 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 Surubí 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 almíbar 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	120.000	120.000

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

4	90101603-999	Menu Tradicional por persona	Entrada: Vori-vori de pollo con Mbeju mestizo, 'Bife coguá con huevos de codorniz & chipitas con queso azul **Principal:** Asado a la olla con mandioca asada, cebolla caramelizada al vino tinto & ensalada de porotos san francisco Pechuga de pollo con chipá guazú, emulsión de locote, salsa de naranja & cedrón paraguay **Postre:** "Miel de caña con queso paraguay & mamón fresco Muffins de miel de caña con salsa de chocolate & helado de mburucuyá Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	65.000	65.000
5	90101603-999	BUFFET por persona	Opción A Buffet Frío Ensaladas & Salad bar "Panificados artesanales Display de quesos & fiambres 'Carnes frías y rellenas 'Aderezos Buffet Caliente Burritos, Flautas & Quesadillas Vegetales Asados & Mandioca Pastas Secas & Rellenas Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria 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 surubí Pata 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	80.000	80.000
6	90101603-039	COCKTAIL TRADICIONAL	Fríos: 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 de miel de caña, Bombones de coco, Alfajorcitos de maicena, Pasta frola, 'Cuadrados de coco Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	80.000	80.000

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

7	90101603-039	COCKTAIL por persona	Bocaditos y Canapés Fríos: 'Tostadas con queso saborizado, hierbas & tomate seco, Brisse con guacamole & camarón, "Chips de blanco de ave, Baguette tostado con puré de berenjenas, 'Melón & jamón, Focaccia con escabeche de mejillones, 'Variedad en sándwich de miga, Shot de ceviche de surubí, "Salmón y crema ácida, Bocaditos Calientes: Pinchos de lomito & vegetales, Pinchos de pollo al curry, Pinchos de cerdo con panceta, vegetales y fruta, Bolitas de mandioca & queso Empanaditas surtidas (carne, pollo y jamón & queso), Hojaldre con muzzarella & oliva, Chipitas con queso azul, Tarteleta de queso azul, apio & nuez, 'Canapé de puerro y hongos, Cazuelas, Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria, Salteado de pollo al malbec, Lomito strogonoff & papines, "Cerdo al curry, 'Cazuela de cordero, arvejas & menta, Ñoquis cuatro quesos 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	120.000	120.000
8		BEBIDAS por persona	Servicio de bebidas en general.	1	Unidad	47.000	47.000
9	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) Pinchos (caprese, olivas & mozzarella , pollo y panceta) Pastelería: Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta frola o coquitos) Torta o helado	1	Unidad	55.000	55.000
10	90101603-039	COFFEE BREAK por persona	Bocaditos: Sándwiches de miga Canapés fríos Tarteletas con olivas & tomates secos y Crocante con guacamole & camarón Tablas: 'Combinación de cortes fríos 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 **Bebidas:** •Servicio de Café •Té •Agua mineral **Pastelería:** **•Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta frola o coquitos),** Bocaditos Salados: •Chipitas Bocaditos Salados: •Chipitas •Sándwiches en pan de miga •Budines (de vainilla, limón, marmolado o con frutas) •Medialunitas	1	Unidad	70.000	70.000
			TOTAL PRECIOS UNITARIOS				**812.000**

MONTO MINIMO A CONTRATAR	**30.000.000**
MONTO MAXIMO A CONTRATAR	**60.000.000**

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

Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

COMITÉ DE EVALUACIÓN CE 01/2010 "SERVICIOS DE BAR Y RESTAURANTE - HOTEL GUARANI", en el marco del Proyecto de Fortalecimiento Institucional de la Secretaria Nacional de Cultura

ANEXO Nº 1 "CUADRO DE OFERTA"

				LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI)			
ITEM	CODIGO DE CATALOGO	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PERSONA IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
1	90101603-039	Desayuno por persona	Bebidas Servicio de Café, Leche & Té, Chocolatada, Agua mineral, Jugos frutales de estación, Yogures (enteros & light) Frutas Frutas enteras Frutas fileteadas 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 vainilla, marmolado, chocolate 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	50.000	50.000
2	90101603-999	ALMUERZO BUFFET por persona	Servicio en el Restaurante Buffet Frío •Ensaladas & Salad bar •Panificados artesanales •Display de quesos & fiambres •Carnes frías 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	125.000	125.000
3	90101603-999	ALMUERZO O CENA A LA CARTA por persona	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 queso 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 Surubí 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	120.000	120.000

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

4	90101603-999	Menu Tradicional por persona	Entrada: Vori-vori de pollo con Mbeju mestizo, 'Bife coguá con huevos de codorniz & chipitas con queso azul **Principal:** Asado a la olla con mandioca asada, cebolla caramelizada al vino tinto & ensalada de porotos san francisco Pechuga de pollo con chipá guazú, emulsión de locote, salsa de naranja & cedrón paraguay **Postre:** "Miel de caña con queso paraguay & mamón fresco Muffins de miel de caña con salsa de chocolate & helado de mburucuyá Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	65.000	65.000
5	90101603-999	BUFFET por persona	Opción A Buffet Frío Ensaladas & Salad bar "Panificados artesanales Display de quesos & fiambres 'Carnes frías y rellenas 'Aderezos Buffet Caliente Burritos, Flautas & Quesadillas Vegetales Asados & Mandioca Pastas Secas & Rellenas Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria 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 surubí Pata 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	80.000	80.000
6	90101603-039	COCKTAIL TRADICIONAL	Fríos: 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 de miel de caña, Bombones de coco, Alfajorcitos de maicena, Pasta frola, 'Cuadrados de coco Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	80.000	80.000

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

7	90101603-039	COCKTAIL por persona	Bocaditos y Canapés Fríos: 'Tostadas con queso saborizado, hierbas & tomate seco, Brisse con guacamole & camarón, "Chips de blanco de ave, Baguette tostado con puré de berenjenas, 'Melón & jamón, Focaccia con escabeche de mejillones, 'Variedad en sándwich de miga, Shot de ceviche de surubí, "Salmón y crema ácida, Bocaditos Calientes: Pinchos de lomito & vegetales, Pinchos de pollo al curry, Pinchos de cerdo con panceta, vegetales y fruta, Bolitas de mandioca & queso Empanaditas surtidas (carne, pollo y jamón & queso), Hojaldre con muzzarella & oliva, Chipitas con queso azul, Tarteleta de queso azul, apio & nuez, 'Canapé de puerro y hongos, Cazuelas, Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria, Salteado de pollo al malbec, Lomito strogonoff & papines, "Cerdo al curry, 'Cazuela de cordero, arvejas & menta, Ñoquis cuatro quesos 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	120.000	120.000
8		BEBIDAS por persona	Servicio de bebidas en general.	1	Unidad	47.000	47.000
9	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) Pinchos (caprese, olivas & mozzarella , pollo y panceta) Pastelería: Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta frola o coquitos) Torta o helado	1	Unidad	55.000	55.000
10	90101603-039	COFFEE BREAK por persona	Bocaditos: Sándwiches de miga Canapés fríos Tarteletas con olivas & tomates secos y Crocante con guacamole & camarón Tablas: 'Combinación de cortes fríos 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 **Bebidas:** •Servicio de Café •Té •Agua mineral **Pastelería:** **•Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta frola o coquitos),** Bocaditos Salados: •Chipitas Bocaditos Salados: •Chipitas •Sándwiches en pan de miga •Budines (de vainilla, limón, marmolado o con frutas) •Medialunitas	1	Unidad	70.000	70.000
			TOTAL PRECIOS UNITARIOS				**812.000**

MONTO MINIMO A CONTRATAR	**30.000.000**
MONTO MAXIMO A CONTRATAR	**60.000.000**

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