ADENDA 2

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS 04/17

PAC Nº 21/17 - *"SERVICIO DE CEREMONIAL"*
ID: 329295

A LOS OFERENTES PARTICIPANTES DE LA LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 04/17-PAC 21/17 PARA EL "SERVICIO DE CEREMONIAL", EN LO REFERENTE A: SECCION I IAO 2, SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION, SECCION III ESPECIFICACIONES TECNICAS, SECCION VII ANEXOS- DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA – APARTADO "G", FECHAS DE ENTREGA Y APERTURA DE OFERTAS; LAS MISMAS QUEDARÁN COMO SIGUEN:

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

IAO 2	Los rubros para esta Licitación, se hallan previstos en la partida de los Subgrupos de Gasto,**280 OTROS SERVICIOS EN GENERAL y 310 PRODUCTOS ALIMENTICIOS**,del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2017,**AD REFERENDUM /2017**, fuente de financiamiento **FF. 10 "Recursos del Tesoro"** Todos los montos incluyen el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.). Lo correspondiente al ejercicio fiscal 2018 estará supeditado a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y asignación del PFI en el PGN del mencionado ejercicio fiscal.

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

C) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

- Copia de contratos y/o facturas, por provisión de Servicio de Ceremonial, por montos iguales o superiores al 50% del monto máximo ofertado en la presente contratación de los años (2014, 2015 y 2016). Podrán presentarse la cantidad de contratos que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado
- Deberán contar con experiencia en Organización de Eventos donde como mínimo hayan participado 150 (ciento cincuenta) personas, para ello deberá presentar, el detalle de la organización de Congresos, Cumbres, Conferencias, Foros y/o Seminarios, Nacionales o Internacionales, donde indique los siguientes datos: Empresa o institución contratante; Tipo de Evento; Cantidad de personas participantes del evento; Año de realización; Nombre de contacto de la contratante; N° de Teléfono, a través de Declaración Jurada.
- Deberá contar con 2(dos) constancias de recepción a satisfacción, expedidas por Instituciones Públicas y/o empresas privadas, con quienes hayan contratado, correspondientes a los años (2015 y 2016), *referente a* Organización Integral de Congresos, Cumbres, Conferencias, Foros y/o Seminarios, nacionales o internacionales. Deberá ser una constancia, como mínimo, por cada año.
- **Oferentes en consorcio:** todos los integrantes deberán cumplir con los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias ,laborales y de seguridad social, además deberá indicarse en la oferta cuál es la empresa líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación de experiencia y Capacidad Técnica

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

1. Especificaciones Técnicas de los equipos requeridos – Se describen las especificaciones técnicas mínimas de los equipos requeridos.

1	2	3	4	5	6	7
Nro. De Ítem/Lote		**Código Catalogo***	**Descripción del Bien ***	**Unidad de Medida***	**Cantidad***	**Presentación***
1		90101603-001	Provisión de buffet comida caliente	*Unidad*	*1*	evento
2		90101603-002	Provisión de buffet comida fría – **TIPO A**	*Unidad*	*1*	evento
3		90101603-002	Provisión de buffet comida fría – **TIPO B**	*Unidad*	*1*	evento
4		90101603-005	Servicio de festival de pastas	*Unidad*	*1*	evento
5		90151802-042	Provisión de arreglos florales **TIPO A**	*Unidad*	*1*	evento
6		90151802-042	Provisión de arreglos florales **TIPO B**	*Unidad*	*1*	evento
7		90151802-042	Provisión de arreglos florales **TIPO C**	*Unidad*	*1*	evento
8		90151802-042	Provisión de arreglos florales **TIPO D**	*Unidad*	*1*	evento
9		90151802-042	Provisión de arreglos florales **TIPO E**	*Unidad*	*1*	evento
10		90101603-039	Servicio de desayuno/merienda **TIPO A**	*Unidad*	*1*	evento
11		90101603-039	Servicio de desayuno/merienda **TIPO B**	*Unidad*	*1*	evento
12		90101603-039	Servicio de desayuno/merienda **TIPO C**	*Unidad*	*1*	evento
13		90151802-014	Servicio de Cafetería (según especificaciones técnicas)	*Unidad*	*1*	evento
14		90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados	*Unidad*	*1*	evento
15		90101603-004	Provisión de Bocaditos dulces	*kilogramo*	*1*	evento
16		90151802-9975	Servicio de traducción	hora	*1*	evento
17		90151802-9975	Servicio de traducción	hora	*1*	evento
18		90151802-9975	Servicio de traducción	hora	*1*	evento
19		78111812-001	Leasing de vehículos de van o minivans para pasajeros **(TIPO A)**	*Unidad*	*1*	evento
20		78111812-001	Leasing de vehículos de van o minivans para pasajeros **(TIPO B)**	*Unidad*	*1*	evento
21		78111812-001	Leasing de vehículos de van o minivans para pasajeros **(TIPO C)**	*Unidad*	*1*	evento
22		78111812-001	Leasing de vehículos de van o minivans para pasajeros **(TIPO D)**	*Unidad*	*1*	evento
23		78111812-001	Leasing de vehículos de van o minivans para pasajeros **(TIPO E)**	*Unidad*	*1*	evento

24		78111812-001	Leasing de vehículos de van o minivans para pasajeros **(TIPO F)**	*Unidad*	*1*	evento
25		78111812-001	Leasing de vehículos de van o minivans para pasajeros **(TIPO G)**	*Unidad*	*1*	evento
26		90151802-029	Servicios de músicos	*Unidad*	*1*	evento
27		90151802-9977	Servicio de espectáculo artístico **TIPO A**	hora	*1*	evento
28		90151802-9977	Servicio de espectáculo artístico **TIPO B**	hora	*1*	evento
29		90151802-9977	Servicio de espectáculo artístico **TIPO C**	hora	*1*	evento
30		90151802-9977	Servicio de espectáculo artístico **TIPO D**	hora	*1*	evento
31		90151802-033	Servicio de maestro de ceremonia **TIPO A**	*Unidad*	*1*	evento
32		90151802-033	Servicio de maestro de ceremonia **TIPO B**	*Unidad*	*1*	evento
33		90151802-9992	Provisión de mástil	*Unidad*	*1*	evento
34		90151802-9996	Servicios de Provisión de Atriles **TIPO A**	*Unidad*	*1*	evento
35		90151802-9996	Servicios de Provisión de Atriles **TIPO B**	*Unidad*	*1*	evento
36		90151802-9996	Servicios de Provisión de Atriles **TIPO C**	*Unidad*	*1*	evento
37		90151802-017	Provisión de entretelados	*Unidad*	*1*	evento
38		90151802-056	Provisión y colocación de alfombra para eventos **TIPO A**	*Unidad*	*1*	evento
39		90151802-056	Provisión y colocación de alfombra para eventos **TIPO B**	*Unidad*	*1*	evento
40		90151802-056	Provisión y colocación de alfombra para eventos **TIPO C**	*Unidad*	*1*	evento
41		90151802-056	Provisión y colocación de alfombra para eventos **TIPO D**	*Unidad*	*1*	evento
42		90151802-056	Provisión y colocación de alfombra para eventos **TIPO E**	*Unidad*	*1*	evento
43		90151802-056	Provisión y colocación de alfombra para eventos **TIPO F**	*Unidad*	*1*	evento
44		90121701-9999	Servicio de guía turístico	*Unidad*	*1*	evento
45		90101603-026	Provisión de Ensaladas	*Unidad*	*1*	evento
46		50202306-002	Gaseosas	*Unidad*	*1*	evento
47		50202310-001	Agua mineral gasificada	*Unidad*	*1*	evento
48		50202310-002	Agua mineral sin gas	*Unidad*	*1*	evento
49		50202305-001	Jugo Natural	*Unidad*	*1*	evento
50		90151802-9974	Servicios de mozo (según especificaciones técnicas)	*Hora*	*1*	evento
51		90151802-9974	Servicio Audiovisual para eventos	*Unidad*	*1*	evento
	51.1		Servicio de musicalización, luces, equipamiento y operador. COSTO POR HORA	*Unidad*	*1*	evento
	51.2		Equipo de sonido para 100 personas –	*Unidad*	*1*	evento

	51.3		Equipo de sonido para 300 personas -	*Unidad*	*1*	evento
	51.4		MonitorLCD42" (para retorno)	*Unidad*	*1*	evento
	51.5		MonitorLCD42"(para control de tiempo)	*Unidad*	*1*	evento
	51.6		Soportes Plasma	*Unidad*	*1*	evento
	51.7		Notebooks	*Unidad*	*1*	evento
	51.8		Puntero Laser	*Unidad*	*1*	evento
	51.9		Micrófonos de debate	*Unidad*	*1*	evento
	51.10		Conexión para toma corrientes o extensiones eléctricas	*Unidad*	*1*	evento
	51.11		Equipo multifunción	*Unidad*	*1*	evento
	51.12		Amplificador de potencia de 1200 watts	*Unidad*	*1*	evento
	51.13		Distribuidor de señales para TV	*Unidad*	*1*	evento
	51.14		Pollbroadcast Para 20 salidas	*Unidad*	*1*	evento
	51.15		Bafle de 300W	*Unidad*	*1*	evento
	51.16		Micrófono solapero	*Unidad*	*1*	evento
	51.17		Microf. Inalamb. UHF profesional con pedestal de pie	*Unidad*	*1*	evento
	51.18		Microf. Inalamb. UHF prof. c/ pedestal de mesa	*Unidad*	*1*	evento
	51.19		Microf. Delegado	*Unidad*	*1*	evento
	51.20		Micrófono de ambiente	*Unidad*	*1*	evento
	51.21		Distribuidor de sonido	*Unidad*	*1*	evento
	51.22		Consola de sonido p/ actuación de grupo	*Unidad*	*1*	evento
	51.23		Proyector multimedia 3000 lumens	*Unidad*	*1*	evento
	51.24		Proyector multimedia - 7000 lumens	*Unidad*	*1*	evento
	51.25		Pantalla para Proyección 100"	*Unidad*	*1*	evento
	51.26		Pantalla para Proyección 106"	*Unidad*	*1*	evento
	51.27		Luces tipo par 300	*Unidad*	*1*	evento
	51.28		Luces tipo par 500	*Unidad*	*1*	evento
	51.29		Luz tipo Par 1000	*Unidad*	*1*	evento
	51.30		Luces tipo Cuarzo 500	*Unidad*	*1*	evento
	51.31		Luces tipo Cuarzo 1000	*Unidad*	*1*	evento
	51.32		Luces tipo Minibrut	*Unidad*	*1*	evento
	51.33		Luces tipo Fresnel 1000	*Unidad*	*1*	evento
	51.34		Luces tipo Fresnel 1500	*Unidad*	*1*	evento
	51.35		Luces F tipo Fresnel 2000	*Unidad*	*1*	evento
	51.36		Luces tipo Cabeza móvil 575	*Unidad*	*1*	evento
	51.37		Iluminación de salón o jardín **TIPO A**	*Unidad*	*1*	evento
	51.38		Iluminación de salón o jardín **TIPO B**	*Unidad*	*1*	evento
	51.39		Dimmer	*Unidad*	*1*	evento

1. Especificaciones Técnicas

1	**Servicio de Buffet comida caliente**	*Servicio de Buffet*
		Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. y agua mineral de 500 ml.
		Cada plato incluye:
		1 plato principal (300 grs. la porción de carne) Si es pasta se calculara 600 grs. 1 guarnición (300 grs. la porción) 1 porción de postre (a partir de 150 grs.) 1 gaseosa de 500 ml o, jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml 3 pancitos de mesa (chips, salvado, tres semillas.
		El servicio de Buffet tendrá como opciones:
		Ensaladas:
		Mixta, Primavera, de arroz y rusa
		Platos Principales:
		escalopines de lomito al malbec, suprema de ave acompañado de salsa cheddar, fussillis a la mediterránea, papas doradas, medallones de lomito a la criolla, strogonoff de ave, arroz frito chino, pennerigatte con salsa aurora, escalopes de lomito a la portuguesa, curry de pollo y vegetales, gajos a las papas bravas, spaguetti con salsa 4 quesos.
		Guarniciones
		Arroz al azafrán, al curry y arroz blanco Puré de papas, papa a la crema, papas doradas, papas a la provenzal Panaché de verduras
		Postres
		Ensaladas de frutas. Frutas naturales de estación Tartas de frutas Arroz con leche Torta de chocolate, dulce de leche, y frutas Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla Pave de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno Flan
2	**Servicio de Buffet comida fría TIPO A**	***Servicio de Buffet***
		Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. y agua mineral de 500 ml.
		Cada plato incluye:
		1 plato principal (300 grs. la porción de carne) Si es pasta se calculara 600 grs. 1 guarnición (300 grs. la porción) 1 porción de postre (a partir de 150 grs.) 1 gaseosa de 500 ml o, jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml 3 pancitos de mesa (chips, salvado, tres semillas.
		El servicio de Buffet tendrá como opciones:
		Ensaladas:
		Mixta, Primavera, de arroz y rusa
		Platos Principales:
		Tabla de antipastos, mini caesar salad, ensalada capresse, ensalada de ave al estilo mexicano, ensalada de papines a la alemana, verduras grilladas, vitteltone.
		Guarniciones

		Arroz al azafrán, al curry y arroz blanco Puré de papas, papa a la crema, papas doradas, papas a la provenzal Panaché de verduras
		Postres
		Ensaladas de frutas. Frutas naturales de estación Tartas de frutas Arroz con leche Torta de chocolate, dulce de leche, y frutas Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla Pave de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno Flan
3	**Servicio de Buffet comida fría TIPO B**	***Servicio de Buffet***
		Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. y agua mineral de 500 ml.
		Cada plato incluye:
		1 plato principal (300 grs. la porción de carne) Si es pasta se calculara 600 grs. 1 guarnición (300 grs. la porción) 1 porción de postre (a partir de 150 grs.) 1 gaseosa de 500 ml o, jugo natural de 500 ml. o agua mineral de 500 ml 3 pancitos de mesa (chips, salvado, tres semillas.
		El servicio de Buffet tendrá como opciones:
		Ensaladas:
		Mixta, Primavera, de arroz y rusa
		Platos Principales:
		Carnes Frías abanico de pechuga de pavo y/o pollo, arrollado de pollo con verduras y huevitos de codorniz, jamón glasé, romanitas de surubí con salsa tártara, lomo de cerdo con salsa de estragón, budín de pescado, vitel toné, peceto, rodajas de cerdo, tartas, pechugas de pavo, lengua a la vinagreta, acompañado de ensaladas: waldorff, multicolor, alemana, rusa, choclo, arroz c/ jamón, morrón y aceitunas, ensalada de verduras frescas, panaché de verduras.
		Guarniciones
		Arroz al azafrán, al curry y arroz blanco. Puré de papas, papa a la crema, papas doradas, papas a la provenzal .Panaché de verduras
		Postres
		Ensaladas de frutas. Frutas naturales de estación. Tartas de frutas Arroz con leche. Torta de chocolate, dulce de leche, y frutas. Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla. Pave de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno. Flan

4	**Servicio festival de pastas**	Servicio de Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml., jugo natural de 500 ml. y agua mineral de 500 ml. *Cada plato incluye:* 1 plato principal (se calculara 600 grs). 1 porción de postre (a partir de 150 grs.) 1 gaseosa de 500 ml, jugo natural de 500 ml., agua mineral de 500 ml 3 pancitos de mesa (chips, salvado, tres semillas). *El servicio de Buffet tendrá como opciones:* Ravioles (verdura, pollo, carne), Lasaña (jamón y queso, pollo, carne), Ñoquis con salsa roja, Ñoquis con salsa 4 quesos, Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso), Fideo Espagueti (solo o al pesto). Ravioles de carne con salsa rosa, Capeletis de ricotta o verduras con salsa. *Postres* Ensaladas de frutas. Frutas naturales de estación. Tartas de frutas Arroz con leche. Torta de chocolate, dulce de leche, y frutas. Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla. Pave de chocolate, coco, dulce de leche, frutillas, durazno. Flan
5	**PROVISION DE ARREGLOS FLORALES** **TIPO A**	Arreglo de flores naturales para mesa de buffet/altura importante: Deberá estar compuesto por las flores principales, follaje y flores de apoyo, que incluya como mínimo12 flores yerberas, 4 varas de lirios, 15 rosas, 15 orquídeas de buffet oncidium, 20 varas de gypsóphilas, 6 varas de margaritas, perfecta armonía entre las mismas, las bases deberán ser en copones de vidrio incoloro así como en colores de vanguardia, vasijas, jarrones en yeso. Dependiendo del objeto del evento deberá contar con: candelabros de vidrio o enchapado en plata, velas y cintas de tela según el estilo escogido. La altura debe ser comomínimo80 cm.**Costo por unidad.**
6	**PROVISION DE ARREGLOS FLORALES** **TIPO B**	Arreglos de mesa de conferencias en forma de U: Grande con flores naturales, variedad de 10 flores.**Costo por unidad.**
7	**PROVISION DE ARREGLOS FLORALES** **TIPO C**	Arreglos de flores con caídas para conferencias (grande): Deberá estar compuesto por las flores principales, follaje y flores de apoyo combinación de un mínimo de 15 rosas, 20 varas de gypsóphilas, con follajes naturales. Eventualmente las rosas pueden ser reemplazadas con lirios , yerberas, lisianthus, margaritas, variedad de 15flores conbasedevidrioplanoylargo,paramesadeconferencia.Labasenodeberáverseasimplevista. **Costoporunidad.**
8	**PROVISION DE ARREGLOS FLORALES** **TIPO D**	Arreglos de flores para centro de mesa: Deberá estar compuesto por las flores principales, follaje y flores de apoyo. Flores naturales (combinación de rosas, lirios, yerberas, lisianthus, margaritas) variedad de 10 flores con base de vidrio plano. La base no deberá verse a simple vista. **Costo por unidad.**
9	**PROVISION DE ARREGLOS FLORALES** **TIPO E**	Arreglos de 60cm.paramesadereunión Para 8 personas o más: Deberá estar compuesto por las flores principales, follaje y flores de apoyo.**Costo por unidad.**

10	**Servicio Desayuno/ Merienda - Tipo A**	Bocaditos salados al horno: empanaditas de carne, pollo, huevo, jamón y queso choclo, chilenas, salteñas. Variedad de tartas, arrolladitos de jamón y queso, sopa paraguaya, chipa guazú, chipa so'o.
		Bocaditos salados fritos: empanaditas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesitas de carne y de pollo, romanitas de surubí, croquetitas de carne y de pollo, bolitas de mandioca y de queso.
		Bocaditos fríos: Canapés (pueden ser en pan o galletitas), de atún, pollo, crema de verduras, huevo, jamón crudo. Sándwiches (verduras: lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo y otros). Sándwiches de huevo, carne fría. mini chipitas, mini sándwich de jamón y queso, , mini sándwich de verduras, bolitas de mandioca, empanaditas de mandioca.
		Bocaditos dulces: medialunitas, tortitas, tortitas secas, masitas mini pasta frola, alfajorcito de chocolate, mini bollo de dulce de leche, galletitas con nuez, mini bollo de dulce de guayaba, alfajorcito de maicena, mini marmoladas, mini brownie con nuez.
11	**Servicio Desayuno/ Merienda - Tipo B**	Bocaditos salados: sándwich de verduras, sándwich de huevo y tomate, milanesitas de carne, milanesitas de pollo, empanaditas de carne, empanaditas de jamón y queso, arrolladitos de jamón, queso al horno: empanaditas de carne, pollo, huevo, jamón y queso, choclo, chilenas, salteñas. Variedad de tartas, arrolladitos de jamón y queso, sopa paraguaya, chipa guazú, chipa so'o.
		Bocaditos dulces: plato de frutas de estación, selección de masas finas como medialunas, medialuna de hojaldre, alfajorcito.
		Café negro en tazas individuales, té en tazas individuales, cocido en tazas individuales, leche en presentación liquida, entera y descremada, agua con y sin gas sin sodio en botellas de 500 m, gaseosa en botella de 500 ml, jugo de frutas,
		LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10UNIDADES PORPERSONA COMO MÍNIMO.
12	**Servicio Desayuno/ Merienda - Tipo C**	Bocaditos salados, sándwich de verduras, sándwich de huevo y tomate, milanesitas de carne, milanesitas de pollo, empanaditas de carne, empanaditas de jamón y queso, arrolladitos de jamón, queso al horno: empanaditas de carne, pollo, huevo, jamón y queso, choclo, chilenas, salteñas. Variedad de tartas, arrolladitos de jamón y queso, sopa paraguaya, chipa guazú, chipa so'o.
		Bocaditos dulces: plato de frutas de estación, selección de masas finas como medialunas, medialuna de hojaldre, alfajorcito.
		Café negro en tazas individuales, té en tazas individuales, cocido en tazas individuales, leche en presentación liquida, entera y descremada, agua con y sin gas sin sodio en botellas de 500 ml, gaseosa en botella de 500 ml, jugo de frutas.
		LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO

13	**SERVICIO DE CAFETERIA**	***Incluye:*** Café negro (250 cc aprox.) Cocido (250 cc aprox.) Te (1 saquito) individuales .Termo de agua caliente para el te Leche en presentación liquida entera o descremada de 1 litro Provisión de dulces y mermeladas de varios sabores para untar Chipitas en paquetes de 250 grs. Bocaditos dulces(10 unidades por persona) .Pan tostado y pancitos (5 unidades por persona) Jugos naturales de frutas variadas, Yogurt de variados sabores de 140 grs. Agua mineral con gas y sin gas de 500ml, sin sodio. Manteca para untar .Fetas de jamón. Fetas de queso, Azúcar y edulcorantes. Frutas variadas **COSTO POR PERSONA**
14	**BOCADITOS SALADOS**	Sandwichitos de verduras, de jamón y queso, Sandwichitos de carne fría, Croquetitas de pollo y de carne, Patitas de pollo, Milanesitas de carne y de pollo, Bolitas de queso, Tartitas de queso, Dedito de queso, Bombitas de queso, Empanaditas al horno y fritas (de carne, pollo, jamón y queso, chilena) Empanadita de hojaldre, Empanadita de choclo. Pizzitas de muzarella, Tartaletas, Croissant de Choclo y de pollo, Sopa paraguaya, Tartitas de jamón y queso, Tartitas de pollo, atún, choclo, Fugacita, Dedito de atún. LA CANTIDAD DE BOCADITOS DEBEN SER 10 UNIDADES POR PERSONA COMO MÍNIMO-
15	**BOCADITOS DULCES**	Palmeritas, alfajorcito relleno de dulce de leche, arrolladito con rellenos, bomboncito de chocolate y de coco, pasta frolita, Cañoncito relleno con dulce de leche y dulce de guayaba.
16	**SERVICIO DE TRADUCCIÓN – TIPO A**	Interpretación Simultánea Inglés–Español–Inglés–intérprete Senior. Cotizar por hora.
17	**SERVICIO DE TRADUCCIÓN – TIPO B**	Interpretación Simultánea Portugués–Español–Portugués – intérprete Senior..Cotizar por hora
18	**SERVICIO DE TRADUCCIÓN – TIPO C**	Interpretación simultánea Francés – Español – Francés –intérprete Senior. Cotizar por hora
19	LEASING DE VEHICULOS VAN O MINIVANS PARA PASAJEROS **TIPO A**	Servicio de traslado aeropuerto- hotel- aeropuerto Vehículos del año 2016 al menos, **tipo sedán VIP**, full equipo con capacidad para 4 pasajeros, aire acondicionado y chofer. **COSTO POR VEHICULO**
20	LEASING DE VEHICULOS VAN O MINIVANS PARA PASAJEROS **TIPO B**	Servicio de traslado diario desde el hotel de hospedaje de los participantes al hotel sede del evento y viceversa Vehículos del año 2016 al menos, **tipo sedán VIP**, full equipo con capacidad para 4 pasajeros, aire acondicionado y chofer. **COSTO POR VEHICULO**
21	LEASING DE VEHICULOS VAN O MINIVANS PARA PASAJEROS **TIPO C**	Servicio de traslado diario desde el hotel de hospedaje de los participantes al hotel sede del evento y viceversa Vehículos del año 2016 al menos, **tipo van**, full equipo con capacidad para 6 pasajeros, aire acondicionado y chofer. **COSTO POR VEHICULO**

22	LEASING DE VEHICULOS VAN O MINIVANS PARA PASAJEROS **TIPO D**	Servicio de traslado diario desde el hotel de hospedaje de los participantes al hotel sede del evento y viceversa Vehículos del año 2016 al menos, **tipovan**, full equipo con capacidad para 6 pasajeros, aire acondicionado y chofer. **COSTO POR VEHICULO**
23	LEASING DE VEHICULOS VAN O MINIVANS PARA PASAJEROS- **TIPO E**	Servicio de traslado de los participantes a la cena de gala en: **Buses ejecutivos de 45 a 50personas**, desde el hotel en que se hospeden a la sede de la Cena de Gala dentro de la ciudad de Asunción área Metropolitana y viceversa. Los buses deberán ser como mínimo del año 2016, con aire acondicionado, calefacción, toilette, música funcional típica paraguaya. **COSTO POR VEHICULO**
24	LEASING DE VEHICULOS VAN O MINIVANS PARA PASAJEROS- **TIPO F**	Servicio de traslado de los participantes a la Noche cultural en: **Buses ejecutivos de 45 a 50 personas**, desde el hotel en que se hospeden a la sede de la Noche Cultural en la ciudad de Asunción área Metropolitana y viceversa. Los buses deberán ser del año 2016 al menos, con aire acondicionado, calefacción, toilette, música funcional típica paraguaya. **COSTO POR VEHICULO**
25	LEASING DE VEHICULOS VAN O MINIVANS PARA PASAJEROS– **TIPO G**	Servicio de traslado de los participantes a la actividad cultural en: **Buses ejecutivos de 45 a 50 personas**, desde el hotel en que se hospeden a la sede de la Actividad de Clausura dentro de la ciudad de Asunción área Metropolitana y viceversa. Los buses deberán ser del año 2016 al menos, con aire acondicionado, calefacción, toilette, música funcional típica paraguaya. **COSTO POR VEHICULO**
26	**SERVICIOS DE MÚSICOS**	Grupo musical, el oferente deberá proponer alternativas de conjuntos de músicos. **Costo por evento.**
27	**SERVICIO DE ESPECTÁCULO ARTÍSTICO- TIPO A**	Grupo de danza folklórica hasta cinco integrantes, cuya actuación deberá ser como mínimo 1 (una) hora. **COSTO POR HORA**
28	**SERVICIO DE ESPECTÁCULO ARTÍSTICO- TIPO B**	Conjunto musical de instrumentos de cuerdas, el oferente deberá proponer alternativas de conjuntos de músicos, cuya actuación deberá ser como mínimo 1 (una) hora. **COSTO POR HORA**
29	**SERVICIO DE ESPECTÁCULO ARTÍSTICO- TIPO C**	Show artístico (cantante y/o guitarrista y/o pianista y/o violinista), el oferente deberá proponer alternativas de conjuntos de músicos, cuya actuación deberá ser como mínimo 1 (una) hora. **COSTO POR HORA**
30	**SERVICIO DE ESPECTÁCULO ARTÍSTICO – TIPO D**	Orquesta sinfónica, cuya actuación deberá ser como mínimo 1 (una) hora. **COSTO POR HORA**
31	**SERVICIO DE MAESTRO DE CEREMONIA - TIPO A**	Servicio de Maestro de Ceremonia bilingüe (inglés-español), que debe contar con experiencia mínima de 3años en eventos internacionales. Contratación de maestro/a de ceremonias con experiencia en conferencias y/o seminarios internacionales del sector público. El Maestro de Ceremonias deberá estar disponible para reunirse con el encargado del evento, días antes del mismo, a fin de coordinar las tareas. Observación: Cada evento con participación del maestro de ceremonias tendrá una duración de 5 horas.

32	**SERVICIO DE MAESTRO DE CEREMONIA TIPO B**	Servicio de Maestro de Ceremonia bilingüe (inglés-español), que debe contar con experiencia mínima de 3 años en eventos internacionales. Contratación de maestro/a de ceremonias con experiencia en conferencias y/o seminarios internacionales del sector público. El Maestro de Ceremonias deberá estar disponible para reunirse con el encargado del evento, días antes del mismo, a fin de coordinar las tareas. Observación: Cada evento con participación del maestro de ceremonias tendrá una duraciónde8 horas.
33	**PROVISIÓN DE MÁSTIL**	Mástil de Madera de 210 cm de altura - Base de madera 35 cm de diámetro. **Costo x evento**
34	**SERVICIO DE PROVISIÓN DE ATRILES TIPO A**	Atril acrílico. **Costo x evento**
35	**SERVICIO DE PROVISIÓN DE ATRILES TIPO B**	Atril de madera. **Costo x evento**
36	**SERVICIO DE PROVISIÓN DE ATRILES TIPO C**	Atril acrílico transparente con impresión de logo del evento en vinil autoadhesivo mate, con diseño a definir por la convocante. **Costo x evento.**
37	**Provisión de entretelados**	Entretelado varios colores.
38	**Provisión y Colocación de alfombra para eventos TIPO A**	Alfombra caminero todo piso alto tráfico de pelo cortado color rojo. Ancho: 1 metro.
39	**Provisión y Colocación de alfombra para eventos TIPO B**	Alfombra caminero todo piso alto tráfico de pelo cortado color rojo. Ancho: 1,20 metros.
40	**Provisión y Colocación de alfombra para eventos TIPO C**	Alfombra caminero todo piso alto tráfico de pelo cortado color rojo. Ancho: 1,50 metros.
41	**Provisión y Colocación de alfombra para eventos TIPO D**	Alfombra tipo decorativa, modelo imperial, color rojo.
42	**Provisión y Colocación de alfombra para eventos TIPO E**	Alfombra tipo multipiso, para uso en tarima y piso de madera de toldo tipo moqueta.
43	**Provisión y Colocación de alfombra para eventos TIPO F**	Alfombra antideslizante en color a definir, sin mancha ni ajaduras.
44	**Servicio de Guía Turístico**	Español- Inglés, para acompañar al recorrido del centro histórico de la ciudad de Asunción (Costanera – Palacio de López- Cabildo- Catedral Metropolitana- Panteón de los Héroes- Casa de la Independencia, entre otros) con conocimientos acabados sobre cultura, arte, historia, geografía, así como el patrimonio cultural, valor arquitectónico, arqueológico, el acervo, las tradiciones y costumbres del Paraguay.
45	**Provisión de Ensaladas**	Buffet de ensaladas por persona conteniendo a título enunciativo no limitativo. Incluye: mixta, primavera, de arroz, rusa, verduras verdes. La empresa deberá disponer los elementos necesarios para servir, vajillas y cubiertos para consumir los alimentos
46	**Gaseosas**	Diferentes sabores, en botellas de 500 Ml
47	**Agua Mineral Gasificada**	Sin sodio, en botellas de 500 ml

48	**Agua Mineral sin gas**	Agua mineral sin gas, en botella de 500 ml con tapa rosca sellada. Con fecha de vencimiento como mínimo de 30 días desde el momento de la entrega. El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E.) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario por alimento (R.S.P.A.), según Decreto MSP y BS Nº 1635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 (Código Sanitario). Con la siguiente composición mg/l, residuo seco soluble (180º C) 87, Acido (en CACO3) 8.5, Cloruro (en 01) 4, Nitrato (en N03) 19, Zinc (en Zn) 0.03, Grado de mineralización oligomineral envasado en botella de plástico, sin sodio
49	**Jugo Natural**	Naranja, durazno, frutilla, entre otros de estación, en jarras de 1,5 litros
50	**Servicio de Mozo**	Cada Personal deberá estar capacitado para realizar dicha tarea además deberán presentarse perfectamente uniformados . Costo x hora.
51	**Servicio audiovisual para eventos**	
51.1	**Servicio de Musicalización.**	Musicalización, Luces, equipamiento y Operador.
51.2	**Equipo de sonido para 100 personas – Eventos**	Equipo de sonido con operador para cubrir un auditorio de hasta 100 personas. Debe incluir: 2 micrófonos fijos, 2 micrófonos solapa, 1 micrófono (solapa y/o fijo) para maestro de ceremonia y 2 micrófonos inalámbrico para auditorio, 1 consola mezcladora con mínimo de 4 canales MIC/LINE, 1 amplificador estéreo, consola, altavoces, bafles y cableado correspondiente. Incluye: montaje y desmontaje, operador. Costo por unidad
51.3	**Equipo de sonido para 300 personas - Eventos**	Equipo de sonido con operador para cubrir un auditorio de hasta 300 personas. Debe incluir: 2 micrófonos fijos, 2 micrófonos solapa, 1 micrófono (solapa y/o fijo) para maestro de ceremonia y 2 micrófonos inalámbrico para auditorio, 1 consola mezcladora con mínimo de 4 canales MIC/LINE, 1 amplificador estéreo, consola, altavoces, bafles y cableado correspondiente. Incluye: montaje y desmontaje, operador. Costo por unidad
51.4	**MonitorLCD42" (para retorno)**	MonitorLCD42" (para retorno).Costo por Unidad.
51.5	**MonitorLCD42"(para control de tiempo)**	MonitorLCD42"(para control de tiempo).Costo por Unidad.
51.6	**Soportes Plasma**	Soportes Plasma de Piso Negro.Costo por unidad.
51.7	**Notebooks**	Notebooks con procesador corel 7.Costo por unidad.
51.8	**Puntero Laser**	Puntero Laser para presentación con USB y alcance mínimo de 10mts.Costo por unidad.
51.9	**Micrófonos de debate**	Micrófonos de debate sistema push total k.Costo por unidad.
51.10	**Conexión para toma corrientes o extensiones eléctricas**	Conexión para toma corrientes o extensiones eléctricas con instalación no visible. Costo por unidad.
51.11	**Equipo multifunción**	Equipo multifunción con capacidad para conectarse en red que contenga al menos: impresión láser, fotocopiado y escaneado, en blanco/negro y en colores con tóner incluido.Costo por unidad
51.12	**Amplificador de potencia de 1200 watts**	Amplificador de potencia de 1200 watts. Costo por unidad

51.13	Distribuidor de señales para TV	Distribuidor de video de 10 salidas BNC/SDI. Costo por unidad
51.14	Pollbroadcast Para 20 salidas	Pollbroadcast Para 20 salida. Costo por unidad
51.15	Bafle de 300W	Sistema de altavoces con 300 W RMS de potencia. Costo por unidad
51.16	Micrófono solapero	Micrófono solapero. Costo por unidad
51.17	Microf. Inalamb. UHF professional con pedestal de	Microf. Inalamb. UHF professional con pedestal de pie. . Costo x unidad
51.18	Microf. Inalamb. UHF prof. c/ pedestal de mesa	Microf. Inalamb. UHF prof. c/ pedestal de mesa. Costo x unidad
51.19	Microf. Delegado	Microf. Delegado para conferencia con sistema DCS600 Digital. . Costo x unidad
51.20	Micrófono de ambiente	Micrófono de ambiente. Costo x unidad
51.21	Distribuidor de sonido	Distribuidor de audio con salidas balanceadas XLR .Costo por unidad
51.22	Consola de sonido p/ actuación de grupo	Consola de 10 canales mínimo con una salida estéreo. Costo por unidad
51.23	Proyector multimedia 3000 lumens	Sistema de proyección de alta tecnología 3LCD - Resolución: 1280 x 800 (WXGA) - Brillo Color: 3.000 lúmenes y Blanco Brillo : 3.000 lúmenes - Incluye: Cableado VGA y HDMI hasta 30mts.Costo por unidad
51.24	Proyector multimedia - 7000 lumens	Sistema de proyección de alta tecnología 3LCD Resolución: WUXGA (1920 x 1200) - Brillo Color: 7.000 lúmenes y Blanco Brillo: 7.000 lúmenes- Incluye: Cableado VGA y HDMI hasta 30mts.Costo por unidad
51.25	Pantalla para Proyección 100"	Pantalla para Proyección 100" pulgadas, Formato (4.3) 203X152. Costo por unidad
51.26	Pantalla para Proyección 106"	Pantalla para Proyección 106" pulgadas, Formato (16.9) 234X132. Costo por unidad
51.27	Luces tipo par 300	Proyector LED 3X36W RGB. Costo por unidad
51.28	Luces tipo par 500	Proyector LED 3X36W RGB. Costo por unidad
51.29	Luz tipo Par 1000	Proyector LED 3X36W RGB. Costo por unidad
51.30	Luces tipo Cuarzo 500	Reflector simétrico de Luces tipo Cuarzo de 1000 vatios. Costo por unidad.
51.31	Luces tipo Cuarzo 1000	Reflector simétrico de Luces tipo Cuarzo de 1000 vatios. Costo por unidad
51.32	Luces tipo Minibrut	Luces tipo Minibrut. Costo por unidad
51.33	Luces tipo Fresnel 1000	Reflector tipo Fresnel con luces de 1000 v. Costo por unidad
51.34	Luces tipo Fresnel 1500	Reflector tipo Fresnel con luces de 1000 v. Costo por unidad
51.35	Luces F tipo Fresnel 2000	Reflector tipo Fresnel con luces de 1000 v. Costo por unidad
51.36	Luces tipo Cabeza móvil 575	Luces tipo Cabeza móvil 575, Beam200. Costo por unidad
51.37	Iluminación de salón o jardín-TIPO A	Iluminación de salón o jardín, Reflector LED Tipo FloodLight 150W de Alta Potencia. Costo por evento.

51.38	**Iluminación de salón o jardín-TIPO B**	Iluminación de salón o jardín, Reflector LED Tipo FloodLight 300W de Alta Potencia. Costo por evento.
51.39	**Dimmer**	Dimmer para luces 24000 Watts. Costo por unidad

SECCIÓN VII. ANEXOS

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

G) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.
Copia de contratos y/o facturas, por provisión de Servicio de Ceremonial, por montos iguales o superiores al 50% del monto máximo ofertado en la presente contratación de los años (2014, 2015 y 2016). Podrán presentarse la cantidad de contratos que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado,
Deberá contar con 2(dos) constancias de recepción a satisfacción, expedidas por Instituciones Públicas y/o empresas privadas, con quienes hayan contratado, correspondientes a los años (2015 y 2016), *referente a* Organización Integral de Congresos, Cumbres, Conferencias, Foros y/o Seminarios, nacionales o internacionales. Deberá ser una constancia, como mínimo, por cada año.
Deberán contar con experiencia en Organización de Eventos donde como mínimo hayan participado 150 (ciento cincuenta) personas, para ello deberá presentar, el detalle de la organización de Congresos, Cumbres, Conferencias, Foros y/o Seminarios, Nacionales o Internacionales, donde indique los siguientes datos: Empresa o institución contratante; Tipo de Evento; Cantidad de personas participantes del evento; Año de realización; Nombre de contacto de la contratante; N° de Teléfono, a través de Declaración Jurada.

PLAZO DE ENTREGA DE OFERTAS: hasta las 09:00 hs., del día 11/09/17.

FECHA DE APERTURA DE SOBRES: A las 09:30 hs., del día 11/09/17.

SE MANTIENEN INALTERABLES LAS DEMÁS CONDICIONES INDICADAS EN ELPLIEGO DE BASES Y CONDICIONES.

Asunción, 05 de septiembre de 2017

Sr. Jorge L. Morinigo Sosa
Director
Dirección Operativa de Contrataciones

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN * CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA * DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIONES