

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

Corte Suprema de Justicia (CSJ)

Corte Suprema de Justicia

Nombre de la Licitación:

**SERVICIO DE LOGISTICA DE CEREMONIAL Y
PROTOCOLO - CONTRATO ABIERTO -
PLURIANUAL - AD REFERÉNDUM**

(versión 1)

ID de Licitación:

463257



Modalidad:

Subasta a la baja electrónica nacional

Publicado el:

11/08/2025

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - SBE - Ley N° 7021/22."
Versión 3*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	463257	Nombre de la Licitación:	SERVICIO DE LOGISTICA DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO - CONTRATO ABIERTO - PLURIANUAL - AD REFERÉNDUM
Convocante:	Corte Suprema de Justicia (CSJ)	Categoría:	10000000 - Servicios de Viajes, Alimentacion, Alojamiento y Entretenimiento
Unidad de Contratación:	Corte Suprema de Justicia	Tipo de Procedimiento:	SBEN - Subasta a la baja electrónica nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	A través del SIPC	Fecha Límite de Consultas:	20/08/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:		Fecha de Presentación de Ofertas Electrónicas e Inicio de la Etapa Competitiva:	26/08/2025 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:		Fecha de Apertura de Ofertas Electrónicas:	28/08/2025 13:00

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Total	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

Datos del Contacto

Nombre:	LIC. FATIMA INSFRAN	Cargo:	DIRECTORA UOC
Teléfono:	021424460	Correo Electrónico:	contrataciones1@pj.gov.py

DATOS DE LA CONVOCATORIA

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

El Estado, por medio de las actividades de compra de bienes y servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

El símbolo "CPS" en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán garantizar la no contratación de menores, de conformidad a lo establecido en las normativas legales vigentes, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes deberán cumplir con las disposiciones legales vigentes, garantizando a sus trabajadores condiciones de trabajo dignas y justas. Esto incluye el pago de salarios adecuados, el cumplimiento de cargas sociales, la provisión de uniformes y equipos de protección individual, la bonificación familiar cuando corresponda, el respeto a la jornada laboral y la aplicación de condiciones especiales para quienes desempeñan trabajos insalubres o peligrosos, así como la remuneración correspondiente por jornada nocturna, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes adjudicados deberán adoptar medidas para la creación de empleo local y el uso de suministros locales, siempre y cuando exista viabilidad técnica y económica.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución.

- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su minimización en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

Los oferentes deberán observar los más altos niveles de integridad, así como altos estándares de conducta de negocios, ya sea durante el procedimiento de licitación o la ejecución de un contrato. En tal sentido, se comprometen a:

- Abstenerse de ofrecer, prometer, entregar o solicitar, de manera directa o indirecta, pagos ilícitos, a funcionarios públicos, con el fin de obtener o mantener un contrato, en todos los casos sea o no una ventaja ilegítima o indebida.
- Abstenerse de solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas de funcionarios públicos o de empleados de sus socios comerciales.
- Promover o fomentar políticas, programas o códigos de conducta orientados a la prevención de la corrupción, promoción de la integridad y fomento de la transparencia dentro de todas sus actividades, sean comerciales o no. Asimismo, podrá promover mecanismos de monitoreo y evaluación de cumplimiento de los mismos.
- Asegurar que todos los recursos destinados a la ejecución de un contrato público provengan de fuentes lícitas.
- Promover estándares de conducta responsable en sus propios proveedores, creando una cadena de suministro ética y sostenible.
- Garantizar que los fondos derivados de una licitación no serán utilizados para fines ilícitos.

Aclaración de los documentos de la convocatoria

1. Consultas electrónicas

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración sobre la convocatoria o el pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) desde el día de la publicación de la convocatoria o de sus adendas, y hasta el plazo establecido por la convocante. Las consultas recibidas deberán ser respondidas y publicadas directamente a través del SICP.

2. Respuestas y aclaraciones

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación. Sin embargo, a los efectos legales, la aclaración será considerada parte integrante del documento cuyo contenido aclare.

3. Adendas y prórrogas del tope para consultas.

Cuando la Convocante modifique especificaciones técnicas, criterios de evaluación u otros aspectos sustanciales del pliego de bases y condiciones, deberá prorrogar de manera obligatoria el tope para la realización de consultas, a fin de garantizar los plazos de difusión mínimos establecidos en la reglamentación de la DNCP.

4. Emisión de aclaraciones sobre Adendas

Cuando se prorrogue el plazo tope de consultas debido a una adenda modificatoria de las bases y condiciones, la convocante deberá analizar únicamente las consultas que se refieran al contenido de la adenda. En caso de recibir consultas relacionadas con lo establecido en las bases originalmente, la convocante no estará obligada a analizarlas, debiendo el oferente remitirse a las bases originales.

5. Junta de aclaraciones

La convocante podrá establecer una Junta de Aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas realizadas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o diferirlas para responderlas conforme a los plazos de respuesta o emisión de adendas. En todos los casos, se deberá levantar un acta circunstanciada.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

Reserva de Información en respuestas y aclaraciones.

En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL".

Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:

- (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
- (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
- (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
- (iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
 - (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
 - (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
 - (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
 - (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.
3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta será presentado a través del Módulo de ofertas electrónicas, firmado electrónicamente por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Oferta sea instrumentada mediante una Declaración Jurada, la misma estará exenta del requerimiento de certificación de firma por Escribano Público y será presentado a través del Módulo de Oferta Electrónica junto con el formulario de oferta.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas electrónicas podrán ser cargadas y presentadas desde la publicación de la convocatoria hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva indicadas en el SICP.

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas, quedarán sujetos a la nueva fecha prevista. La oferta podrá ser modificada o retirada hasta antes de la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio para un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse en diferentes partidas de manera individual o como miembro de otro consorcio.

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano.

La convocante permitirá con la oferta, la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y su traducción:

No Aplica

Cuando se admitiera la presentación de anexos técnicos y folletos en idioma distinto al español, su traducción deberá ser realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

Lista de Precios

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- a) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.
- d) En todos los casos, independiente al sistema de adjudicación, el oferente deberá indicar el CPEN respectivo al ítem ofertado, en caso de contar. Dicho atributo tendrá carácter formal siendo susceptible de aclaraciones por parte del comité de evaluación.

2. En caso de que se establezca en las bases de la contratación, los precios indicados en el listado de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y;
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que perciba el proveedor por los bienes y/o servicios suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

6. Una vez generada el Acta de Sesión Pública Virtual, el oferente, toda vez que haya realizado lances durante la etapa competitiva, deberá ajustar su listado de ítems al precio final de la competencia electrónica, a través del módulo de ofertas electrónicas, debiendo confirmar el precio ajustado de la oferta, hasta la fecha y hora prevista para el acto de apertura de ofertas electrónicas, para el efecto el SICP habilitará únicamente la modificación del precio unitario, los demás campos del ítem se mantendrán invariables.

7. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

Abastecimiento simultáneo

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultáneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será

En guaraníes para todos los oferentes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en décimos y céntimos.

Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

1. Constancia de perfil del proveedor.

No se admitirá la presentación de la constancia de perfil del proveedor. El proveedor deberá proceder a la vinculación de los documentos del Registro de Proveedores del Estado a través del Módulo de Ofertas Electrónicas, según lo dispuesto en las disposiciones vigentes.

2. Confidencialidad de documentos.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas por:

120

días corridos.

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les solicitará ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución

1. Instrumentación y porcentaje

1.1 La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las siguientes formas:

- a. Garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
- b. Póliza de seguros emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. La póliza deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
- c. En las SBE inferiores a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones juradas, que será presentada directamente a través del módulo de ofertas electrónicas, junto al formulario de oferta, suscripta electrónicamente. La garantía instrumentada mediante declaración jurada estará exenta del requerimiento de certificación de firmas.

1.2 En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.

1.3 En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".

2. Garantía de mantenimiento de ofertas en consorcios

2.1. En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser presentada de la siguiente manera:

- a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.
- b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.

3. Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas

3.1. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:

- a) La garantía de mantenimiento de ofertas será ejecutada y los antecedentes del caso serán remitidos a la DNCP, cuando un oferente susceptible de ser adjudicado, hubiere realizado lances y no hubiera confirmado el precio ajustado de la oferta, de acuerdo al acta de sesión pública virtual.
- b) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
- c) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
- d) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
- e) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - e.1 Firmar el contrato,
 - e.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,

e.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,

e.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,

e.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.

4. En caso de configuración de Siniestro, la convocante deberá solicitar la ejecución de la garantía. El proceso de ejecución será según el tipo de garantía que haya sido suministrada.

Período de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta será de:

150

días corridos

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

En el caso de que la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

El oferente podrá indicar junto con la oferta las personas a ser subcontratadas, o, en la etapa contractual previa a la autorización por parte de la contratante. El formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, deberá ser presentado de acuerdo a la etapa en la que se indique la subcontratación, siendo susceptible de evaluación respecto a las inhabilidades del Art 21 de la Ley N° 7021/22.

Método de presentación

La carga y presentación de ofertas electrónicas se regirán por las disposiciones emitidas por la DNCP. Las ofertas electrónicas podrán ser cargadas y presentadas desde la publicación de la convocatoria hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva indicadas en el SICP.

En SBE no se admitirá el método de presentación de ofertas en doble sobre

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas electrónicas

Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta presentada, hasta antes de la fecha límite de presentación e inicio de etapa competitiva, para ello deberá sujetarse a la reglamentación pertinente.

Ajuste de Precios de Oferta Electrónica

El ajuste de precios se formaliza con la confirmación del precio ajustado de la oferta de acuerdo al acta de sesión pública virtual, constituyéndose el mismo una condición sustancial, caso contrario la oferta será rechazada.

Apertura de ofertas

Culminada la etapa de ajustes de precios de la oferta electrónica, se procederá a la apertura de las ofertas electrónicas, en el día y hora fijados en el SICP de conformidad a las disposiciones establecidas en la normativa vigente. La apertura de ofertas electrónicas podrá establecerse desde el día siguiente hábil al cierre de la etapa de competitiva y hasta tres (03) días hábiles posteriores al mismo.

Postergación de Presentación o Suspensión de la Etapa Competitiva

- 1. Postergación de la presentación de ofertas electrónicas:** Las convocantes podrán postergar la fecha de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva, hasta en dos (02) oportunidades, cuando llegada la fecha límite fijada para la presentación de ofertas e inicio de etapa competitiva no se hayan presentado oferta alguna.
- 2. Suspensión de la etapa competitiva:** La DNCP podrá disponer la suspensión de la etapa competitiva por motivos de fuerza mayor, con el fin de salvaguardar la prosecución del procedimiento. A dicho efecto, se procederá a la suspensión de la competencia y se publicará un aviso en el SICP con la información pertinente. La etapa competitiva será reanudada en el plazo que resulte conveniente para el desarrollo de la Subasta, con el grupo que no haya finalizado. Los demás plazos de la competencia serán prorrogados proporcionalmente, las nuevas fechas serán difundidas mediante un aviso en el SICP, de lo cual quedará constancia en el Acta de Sesión Pública Virtual

Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:

No Aplica

1. Difusión de la visita

La visita o inspección técnica deberá fijarse de forma previa a la fecha tope de consulta, previendo como mínimo el plazo de difusión de (02) dos días hábiles. En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Cuando por la naturaleza o complejidad de la contratación sea imprescindible la realización de la visita técnica, la convocante podrá establecer la obligatoriedad de dicha visita a través del SICP. En estos casos no se aceptará la presentación de la declaración jurada.

2. Desarrollo de la visita.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes. Los representantes de los oferentes que asistan a la visita podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

Autorización del Fabricante

Los ítems a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditarse la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes ítems y en las siguientes condiciones:

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de la oferta y deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y plazo fijado por la convocante en este apartado. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

ITEMS N° 1 Y 2: HASTA 2 (DOS) DÍAS HÁBILES ANTES DE LA ACTIVIDAD/EVENTO COMO MÁXIMO PARA EL CAMBIO Y REPOSICION y/o REEMPLAZO - ITEMS N° 3 Y 4: 1 (UNA) HORA COMO MÁXIMO DESDE LA SOLICITUD DEL CAMBIO Y REPOSICION y/o REEMPLAZO. LA NOTIFICACION SERA REALIZADA VIA CORREO ELECTRONICO O WHATSAPP.

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

El plazo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

No Aplica

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscritos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

Conflicto de Interés

1. Deber de Abstención del funcionario ante un posible conflicto de interés. El funcionario público que participe en el procedimiento de contratación deberá abstenerse de intervenir, de manera directa o indirecta, en los asuntos en los que su actuación esté comprendida en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22. A tales efectos, deberá comunicar a su superior jerárquico o a la máxima autoridad institucional que se encuentra inmerso en uno de los supuestos legales, detallando la situación particular. En caso que corresponda, el superior jerárquico o la máxima autoridad institucional tendrá por aceptada la abstención apartando al funcionario y, de ser necesario, designará al sustituto. Se deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado.

2. Apartamiento del funcionario por la Entidad Convocante. Enterada la Convocante de que existe un conflicto de interés respecto a un funcionario público que ha sido designado o requerido para intervenir o que interviene en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, y no mediando la abstención expresa del funcionario, deberá apartarlo del asunto particular, detallando la situación que configura el conflicto de interés. La Convocante deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado. Se procederá a la designación del sustituto, en los casos que correspondiere.

3. Actuaciones tras la detección de un conflicto de interés. Si la Entidad Convocante detectare que un funcionario público comprendido en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22 tuvo intervención en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, adoptará las medidas que correspondan. La Convocante podrá subsanar las actuaciones en sede administrativa o revocarlas, según corresponda. Deberá dejarse constancia por escrito de todo lo

actuado y comunicarse a la DNCP. La DNCP podrá, de oficio o por denuncia fundada, realizar las investigaciones que resulten pertinentes, a fin de verificar presuntos hechos que podrían constituir conflicto de intereses y/o irregularidades en contravención con el artículo 17 de la Ley N° 7021/22, conforme las atribuciones conferidas en el artículo 132 de la Ley.

4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. La convocante deberá verificar la “Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento” presentada por el oferente al momento de la oferta en cumplimiento de su obligación de comunicar o denunciar la existencia de posibles conflictos de intereses, de conformidad al artículo 17 de la Ley 7021/22. De comprobarse la omisión, falsedad o inexactitud de la información proporcionada y declarada en la Declaración la Convocante analizará si se configura un conflicto de interés en los términos del artículo 17 de la Ley 7021/22 y emitirá las directrices que correspondan acorde a la etapa del procedimiento de contratación. Además, la Convocante podrá resolver la descalificación de la oferta y/o rescisión del contrato respectivo.

Confidencialidad de la etapa de evaluación de ofertas.

No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.

Requisitos de Calificación

Calificación Legal. Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22. Esta declaración forma parte del formulario de oferta.

Serán rechazadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1° Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

2° Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incurso en las causales previstas en el Art 21 de la Ley N° 7021/22.

3° Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos d) y e) del artículo 21 de la Ley, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.

4° Si se constatará que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá contratar con el Estado, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

5° Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, en el Registro de Proveedores del Estado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de “Sanciones a Proveedores” del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos h), i), y j) de la Ley 7021/22, además la convocante se encuentra facultada de solicitar informes internos institucionales para el cotejo de la información con respecto a los incisos mencionados. La declaración jurada deberá contar con información vigente al momento de la presentación de las ofertas y el oferente será responsable de la actualización del documento que obre en el registro de proveedores del Estado. En caso de que el oferente no cuente con dicho Formulario en su registro, la Convocante procederá a solicitarlo durante la etapa de evaluación de ofertas. Si el oferente no responde el pedido o no remite el citado Formulario, se procederá al rechazo de la oferta.

6° El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de sancionados de la DNCP.

7° El comité verificará en fuentes públicas de información de libre acceso, si el oferente o sus integrantes, se encuentran en los demás supuestos contenidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo utilizar como guía instructiva el documento aprobado por la DNCP. En caso de requerirse, el comité podrá solicitar aclaración al oferente sobre la vigencia de la información obrante en las fuentes respectivas.

8° En caso de que aplique la subcontratación y que el oferente haya presentado el formulario de personas a subcontratar/subcontratadas junto con la oferta, el Comité de Evaluación de Ofertas deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudieron requerir al oferente la información que sea necesaria.

Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

Método de Evaluación

El método de evaluación del presente procedimiento de contratación será basado únicamente en precio.

Análisis de los precios ofertados

Para evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio.

Luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme al siguiente parámetro:

En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea 25% por debajo del precio referencial y 15% por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

Ítem	Costo del bien	Gasto de entrega			Gastos de cobranza	impuestos		Precio final
		Transporte	Seguro	Mano de obra	Interés financiero	Iva	Renta	

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

Cuando la Convocante requiera el desglose con el propósito de facilitar el análisis y comparación de las ofertas, el oferente deberá ajustarse a la estructura mínima establecida y, en caso de considerarlo pertinente, podrá complementarla e incluir una explicación detallada o parámetros que permitan aclarar aspectos puntuales de su composición y/o sustentar la razonabilidad de sus precios.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

<p>a) Oferentes. A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.</p> <p>El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.</p> <p>Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.</p> <p>b) Oferentes en Consorcio:</p> <p>b.1. Provisión de Bienes. El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.</p> <p>b.2. Provisión de Servicios. (se entenderá por el término “servicio” aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).</p> <p>Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.</p> <p>Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado</p>
--

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

<p>1. Formulario de Oferta (*)</p> <p><i>[El formulario de oferta, deberá ser generado en el módulo de oferta electrónica y se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]</i></p>
<p>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</p> <p><i>[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.</i></p>
<p>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)</p>
<p>4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)</p>
<p>5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. (**)</p>
<p>6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)</p>
<p>7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)</p>
<p>8. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar – Sección Formularios, cuando no se encuentre en el Registro de Proveedores (**)</p>
<p>9. Documentos legales. Oferentes</p>
<p>9.1. Personas Físicas.</p>
<p>a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)</p>

b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)
c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
9.2. Personas Jurídicas.
a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución, según el tipo de sociedad y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (**)
c. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)
d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar a la persona jurídica, otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
9.3. Oferentes en Consorcio en formación.
a. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio, en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. (*)

- b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio en formación y que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención para consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):
 - I. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por escritura pública, o
 - II. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por acuerdo privado. Cada integrante del consorcio que sea persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes. (Personas Físicas) y, las personas jurídicas domiciliadas en Paraguay deberán presentar los documentos requeridos para Oferentes (Personas Jurídicas).
 - III. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes) (*).

9.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.

- a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)
- b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):
 - i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio.
 - ii. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).

En el Módulo de Oferta Electrónica, el oferente deberá cargar los datos en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

Respecto al punto 3, cuando el oferente se encuentre activo sin movimiento, deberá presentar la documentación respaldatoria expedida por autoridad competente. En caso de no contar con personal subordinado por tratarse de un consultor individual, el oferente deberá presentar el certificado de no hallarse inscripto en el IPS.

Capacidad Financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

a. Para contribuyente de IRE GENERAL.

Deberán cumplir con los siguientes parámetros:

Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2022, 2023, 2024.

Endeudamiento: pasivo total/ activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2022, 2023, 2024.

Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.

El promedio de la sumatoria de los años 2022, 2023, 2024, no deberá ser negativo.

b. Para contribuyentes de IRE SIMPLE.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso)

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de la sumatoria de los años 2022, 2023, 2024.

c. Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de la sumatoria de los años 2022, 2023, 2024.

d. Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de la sumatoria de los años 2022, 2023, 2024.

OFERENTES EN CONSORCIO: CADA MIEMBRO DEBE CUMPLIR CON CADA UNO DE ESTOS REQUISITOS.

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

1. Balance General y Estados de Resultados de los años 2021, 2022, 2023, firmados por el contador, propietario y/o representante legal si correspondiere, acorde a las normas contables y a los modelos establecidos en las Normativas Vigentes de la Dirección Nacional de Ingresos Tributarios (www.dnit.gov.py).
2. Formulario 500 de los años 2021, 2022, 2023, correspondientes a la Declaración Jurada del Impuesto a la Renta.
3. Formulario 501 de los años 2021, 2022, 2023, correspondientes a contribuyentes del IRE SIMPLE.
4. Formulario 515 para contribuyentes de Renta Personal y Formulario 516 IRP RGC de los años 2021, 2022, 2023.
5. Formulario 120 solo para contribuyentes del IVA General de los 36 (TREINTA Y SEIS) meses, correspondiente a los años 2021, 2022, 2023.

Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

CONTRATOS EJECUTADOS Y/O FACTURAS DE VENTAS CORRESPONDIENTES A ENTIDADES PUBLICAS Y/O PRIVADAS DE SERVICIOS RELACIONADOS AL OBJETO DEL PRESENTE LLAMADO (**SERVICIOS DE CEREMONIAL Y/O PROTOCOLO**). DICHOS DOCUMENTOS DEBERÁN CORRESPONDER AL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE LOS 3 (TRES) ÚLTIMOS AÑOS (2022, 2023, 2024) Y LA SUMATORIA TOTAL DEBERÁ SER COMO MÍNIMO EL 50 % (CINCuenta POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO DE LA CONTRATACIÓN. NO ES NECESARIO CONTAR CON UN CONTRATO Y/O FACTURA POR AÑO.

OFERENTES EN CONSORCIO: El socio líder debe cumplir al menos con el 60% (sesenta por ciento) del requisito y el resto de los socios con al menos el 40% (cuarenta por ciento) de este requisito.

La actividad comercial, industrial o de servicios debe estar vinculada con el tipo de bienes o servicios a contratar.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

COPIA DE CONTRATOS EJECUTADOS Y/O FACTURAS DE VENTAS CORRESPONDIENTES A ENTIDADES PUBLICAS Y/O PRIVADAS DE SERVICIOS RELACIONADOS AL OBJETO DEL PRESENTE LLAMADO (**SERVICIOS DE CEREMONIAL Y/O PROTOCOLO**). DICHOS DOCUMENTOS DEBERÁN CORRESPONDER AL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE LOS 3 (TRES) ÚLTIMOS AÑOS (2022, 2023, 2024) Y LA SUMATORIA TOTAL DEBERÁ SER COMO MÍNIMO EL 50 % (CINCuenta POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO DE LA CONTRATACIÓN. NO ES NECESARIO CONTAR DE UN CONTRATO Y/O FACTURA POR AÑO

Se deberá acreditar que el giro comercial de la empresa corresponde al procedimiento de contratación ofertado, para lo cual deberá presentar copia simple y legible del documento que acredite la actividad comercial, industrial o de servicio, pudiendo ser: la constancia de RUC, patente municipal o documentos constitutivos, siempre que de la documentación se desprenda su actividad comercial y la correspondencia al procedimiento objetado. Cuando no resulte aplicable la constancia de RUC, la patente municipal o los documentos constitutivos, el oferente deberá manifestar y justificar esta condición en su oferta y presentar otra documentación a los efectos de acreditar el giro comercial.

Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

1. DEBERÁ CONTAR COMO MÍNIMO, CON 1 (UN) VEHÍCULO PARA TRANSPORTE A TEMPERATURA CONTROLADA (CALORÍFICA Y/O FRIGORÍFICA Y/O REFRIGERADO) QUE REÚNA LAS CONDICIONES PARA MANTENER LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS Y QUE SERÁ UTILIZADO PARA EL TRASLADO DE LOS MISMOS. EN CASO DE NO CONTAR CON EL VEHÍCULO, EL OFERENTE PODRÁ TERCERIZAR EL SERVICIO DE TRASLADO DE COMIDAS EN LAS CONDICIONES SEÑALADAS.
2. EL OFERENTE DEBERÁ DEMOSTRAR POSEER UNA SOLVENCIA DE CAPITAL SUPERIOR AL 50% DE LA SUMATORIA DEL MONTO MÁXIMO ESTABLECIDO, PARA PODER SOLVENTAR TODOS LOS GASTOS EN LA PROVISIÓN DE SERVICIOS DE CEREMONIAL QUE SE REQUIERAN EN ACTIVIDADES DE GRAN ENVERGADURA, DEBIDO A QUE NO ESTÁ PREVISTO NINGÚN TIPO DE ANTICIPO DENTRO DEL CONTRATO.
3. TODOS LOS SERVICIOS QUE SERAN PRESTADOS EN RESTAURANTES Y/O POR EMPRESAS GASTRONÓMICAS DEBERÁN CONTAR CON EL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE) DE ALIMENTOS VIGENTE, EXPEDIDO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (INAN).
4. CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS.

OFERENTES EN CONSORCIO: LOS INTEGRANTES DEL CONSORCIO EN FORMA COMBINADA DEBEN CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS SOLICITADOS.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

1. DECLARACIÓN JURADA QUE EL OFERENTE CUENTA COMO MÍNIMO, CON 1 (UN) VEHÍCULO PARA TRANSPORTE A TEMPERATURA CONTROLADA (CALORÍFICA Y/O FRIGORÍFICA Y/O REFRIGERADO) QUE REÚNA LAS CONDICIONES PARA MANTENER LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS Y QUE SERÁ UTILIZADO PARA EL TRASLADO DE LOS MISMOS. EN CASO DE CONTAR CON VEHICULO PROPIO EL OFERENTE DEBERA PRESENTAR LA COPIA AUTENTICADA DE CONTRATO PRIVADO CON CERTIFICACION DE FIRMAS Y LA CEDULA VERDE DEL VEHICULO. EN CASO DE NO CONTAR CON EL VEHÍCULO, EL OFERENTE PODRÁ TERCERIZAR EL SERVICIO DE TRASLADO DE COMIDAS EN LAS CONDICIONES SEÑALADAS. SE DEBE ANEXAR PARA ESE EFECTO: COPIA AUTENTICADA DEL CONTRATO CON LA EMPRESA TERCERIZADA, ACOMPAÑADA DE LA COPIA DE LA CÉDULA VERDE DEL VEHÍCULO.
2. PRESENTAR UN EXTRACTO BANCARIO AL CIERRE DEL MES ANTERIOR AL LLAMADO Y ADEMÁS UN EXTRACTO BANCARIO AL DÍA ANTERIOR DE LA PRESENTACIÓN DE LA CARPETA DE OFERTAS DONDE CONSTE SU DISPONIBILIDAD EN EFECTIVO
3. DECLARACIÓN JURADA POR LA QUE MANIFIESTA QUE TODOS LOS SERVICIOS QUE SERAN PRESTADOS EN RESTAURANTES Y/O POR EMPRESAS GASTRONÓMICAS CUENTAN CON EL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO (RE) DE ALIMENTOS VIGENTE, EXPEDIDO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (INAN).
4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEBIDAMENTE CONSIGNADAS Y FIRMADAS.

Aclaración de las ofertas

Con el objeto de realizar la revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación podrá solicitar a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

El comité de evaluación podrá solicitar aclaración respecto al CPEN, cuando se deba a omisiones o errores formales en la lista de precio, debiendo el oferente limitarse a responder a la solicitud de aclaración remitiendo el formulario respectivo anexo al Pliego.

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a las bases de la contratación, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable no menor a un día hábil, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.

Para los casos de ajustes de precios de las ofertas electrónicas, toda vez que se hayan realizado lances durante la etapa competitiva, el oferente deberá ajustar su listado de ítems al precio final de la competencia electrónica, a través del módulo de ofertas electrónicas.

Si como consecuencia del resultado de la división del precio total subastado respecto a la cantidad, se obtuviere una cifra con decimales, se deberá realizar el redondeo del mismo hacia abajo, de modo a que el precio total no supere al que figure en el Acta de Sesión Pública Virtual como precio final, conforme al sistema de adjudicación establecido (ítem, lote, total).

En la consignación de los precios unitarios finales, el oferente no podrá aumentar el precio unitario cargado inicialmente para la presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

En caso de que el oferente no haya realizado lance durante la etapa competitiva, los precios permanecerán invariables.

Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el vencedor de cada grupo subastado será el que lo haya ingresado primero.

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la publicación de los documentos en el SICP, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. Dicha notificación, al tiempo de la publicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado de la adjudicación y el informe de evaluación respectivo.

En casos excepcionales regulados por la DNCP, las Convocantes podrán dar a conocer el resultado por otros medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, remitiendo junto a la notificación, la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 82 del Decreto.

En caso de que la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, ésta deberá contar con la mención de haberse acompañado el informe de evaluación y la resolución de adjudicación correspondientes y con el acuse de recibo. De no contar con este último, se considerará que la notificación fue realizada en la fecha de publicación de los documentos relativos al resultado en el SICP.

En caso de que la convocante opte por la notificación por correo electrónico, se considerará que el oferente ha sido debidamente notificado desde el día siguiente de la notificación, en consecuencia, no se requerirá del acuse de recibo por parte del oferente.

La solicitud del Informe de Evaluación suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.

Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”.

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

La convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Audiencia Informativa

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

Suministros y Especificaciones técnicas.

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se regirá de conformidad a la cláusula de adendas y cambios convenios modificatorios.

El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la Contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

Nombre, Cargo y dependencia que solicita el llamado: LIC. GLADYS ROJAS DIRECTORA DEPARTAMENTO LOGISTICA ADMINISTRATIVA

Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación:

EL SERVICIO DE LOGISTICA DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO ES PRESTADO PREFERENTEMENTE PARA CUBRIR ACTIVIDADES Y/O ACTOS OFICIALES PROPIAS DE LA CONDUCCION SUPERIOR, LA CORTE SUPREMA DE JUSTICIA, ASI COMO PARA AQUELLAS ACTIVIDADES Y/O ACTOS OFICIALES QUE ESTEN AUTORIZADAS POR LA MISMA PARA OTRAS REPARTICIONES INSTITUCIONALES, Y/O, ACTIVIDADES Y/O ACTOS OFICIALES A LAS QUE LA INSTITUCION SE ADHIERA O APOYE EN FORMA INTERINSTITUCIONAL.

Justificar la planificación si se trata de un llamado periódico o si responde a una necesidad temporal:

LA PLANIFICACION DEL PRESENTE LLAMADO, DEBE REALIZARSE DE FORMA SUCESIVA, PARA LA COBERTURA DEL SERVICIO DE APOYO A LA CONDUCCION SUPERIOR, LA CORTE SUPREMA DE JUSTICIA, ASI COMO PARA AQUELLAS ACTIVIDADES Y/O ACTOS OFICIALES QUE ESTEN AUTORIZADAS POR LA MISMA PARA OTRAS REPARTICIONES INSTITUCIONALES, Y/O, ACTIVIDADES Y/O ACTOS OFICIALES A LAS QUE LA INSTITUCION SE ADHIERA O APOYE EN FORMA INTERINSTITUCIONAL, LO CUAL NO IMPLICA DE NINGUNA MANERA LA UTILIZACION TOTAL DE LOS ITEMS PREVISIONADOS, COMO ASI TAMPOCO EL MONTO MAXIMO ESTABLECIDO.

Justificar Especificaciones Técnicas establecidas:

LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS SE BASAN EN EL OBJETIVO DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS FORMALIDADES CEREMONIALES PROTOCOLARES, ASI COMO LA FACTIBILIDAD DE PROVISION DE VARIEDAD DE SERVICIOS QUE SE REQUIERAN POR LA CONDUCCION SUPERIOR EN Y DURANTE SUS DISTINTAS ACTIVIDADES Y/O ACTOS OFICIALES Y/O SOLEMNES, ASI COMO EN OTRAS ACTIVIDADES NO DEFINIDAS COMO SER REUNIONES DE TRABAJO, FECHAS CONMEMORATIVAS, Y HASTA CAMPAÑAS DE CONCIENCIACION, SIGUIENDO LAS RESPECTIVAS NORMAS FORMALES DEL PROTOCOLO (LOCALIZACION, HORARIO, INVITADOS, PROGRAMA E INFRAESTRUCTURA), INCLUYENDO LA PLANIFICACION Y ORGANIZACIÓN DE LOS ACTOS DEL TIPO OFICIAL, COMO SER: PROVEER DE ALQUILERES VARIOS CON SU MONTAJE Y DESMONTAJE, PROVEER DE ALIMENTOS EN LAS MEJORES CONDICIONES PARA EL USUARIO, TENIENDO EN CUENTA LAS CONSIDERACIONES BASICAS DE NECESIDADES DE CALIDAD, CANTIDAD Y TIEMPO.

Especificaciones Técnicas "CPS"

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

El propósito de la Especificaciones Técnicas (EETT), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las EETT detalladas teniendo en cuenta que:

- Las EETT sirven de referencia para verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como “o sustancialmente equivalente” u “o por lo menos equivalente”, remitiendo la aclaración respectiva. Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
 - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
 - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
 - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
 - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
 - (e) Lista detallada de avals de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avals no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo a la de Oferta), donde el oferente

proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta datos sobre una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá detallar la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
ALQUILER DE SALÓN/ESPACIO PARA ACTIVIDADES/EVENTOS		EN TODOS LOS CASOS LOS SALONES/ESPACIOS ACORDES A LA CAPACIDAD DE PERSONAS, DEBERÁN CONTAR CON LOS SIGUIENTES EQUIPAMIENTOS: SERVICIO DE WIFI, EQUIPAMIENTOS AUDIO VISUAL, ACÚSTICA E ILUMINACIÓN, SILLAS, MESAS, MANTELERÍA, CONEXIONES ELÉCTRICAS, SERVICIO DE CLIMATIZACIÓN DE AMBIENTE (FRIO/CALOR), GENERADOR, ESTACIONAMIENTO Y SANITARIOS.			
1	SALONES/ESPACIOS CERRADOS. EN ASUNCIÓN Y EL DPTO. CENTRAL PARA HASTA 150 (CIENTO CINCUENTA) PERSONAS.	SALONES/ESPACIOS CERRADOS. EN ASUNCIÓN Y EL DPTO. CENTRAL, PARA HASTA 150 (CIENTO CINCUENTA) PERSONAS. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1
2	ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS/TERRAZAS. EN ASUNCIÓN Y EL DPTO. CENTRAL, PARA HASTA 150 (CIENTO CINCUENTA) PERSONAS.	ESPACIOS ABIERTOS/TERRAZAS. EN ASUNCIÓN Y EL DPTO. CENTRAL, PARA HASTA 150 (CIENTO CINCUENTA) PERSONAS. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1
3	SALONES/ESPACIOS CERRADOS. EN ASUNCIÓN Y EL DPTO. CENTRAL HASTA CIUDADES DEL DPTO. CENTRAL, PARA HASTA 300 (TRESCIENTAS) PERSONAS.	SALONES/ESPACIOS CERRADOS. EN ASUNCIÓN Y EL DPTO. CENTRAL, PARA HASTA 300 (TRESCIENTAS) PERSONAS. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1

4	ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS/TERRAZAS. EN ASUNCIÓN Y EL DPTO. CENTRAL, PARA HASTA 300 (TRESCIENTAS) PERSONAS.	ESPACIOS ABIERTOS/TERRAZAS. EN ASUNCIÓN Y EL DPTO. CENTRAL, PARA HASTA 300 (TRESCIENTAS) PERSONAS. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1
5	SALONES/ESPACIOS CERRADOS. EN CIUDADES VARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS, PARA HASTA 150 (CIENTO CINCUENTA) PERSONAS.	SALONES/ESPACIOS CERRADOS. EN CIUDADES VARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS, PARA HASTA 150 (CIENTO CINCUENTA) PERSONAS. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1
6	ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS/TERRAZAS. EN CIUDADES VARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS, PARA HASTA 150 (CIENTO CINCUENTA) PERSONAS.	ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS/TERRAZAS. EN CIUDADES VARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS, PARA HASTA 150 (CIENTO CINCUENTA) PERSONAS. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1
7	ESTABLECIMIENTOS CERRADOS Y/O ABIERTOS. EN CIUDADES VARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS, PARA HASTA 300 (TRESCIENTAS) PERSONAS.	ESPACIOS CERRADOS Y/O ABIERTOS. EN CIUDADES VARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS, PARA HASTA 300 (TRESCIENTAS) PERSONAS. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1
8	ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS/TERRAZAS. EN CIUDADES VARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS, PARA HASTA 300 (TRESCIENTAS) PERSONAS.	ESPACIOS ABIERTOS/TERRAZAS. EN CIUDADES VARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS, PARA HASTA 300 (TRESCIENTAS) PERSONAS. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1
PROVISIÓN DE OBSEQUIOS PROTOCOLARES		EN TODOS LOS CASOS QUE REQUIERAN DECISIONES SOBRE DISEÑO, COLORES, SERÁN A ELECCIÓN DE LA CONVOCANTE CONFORME A SUGERENCIAS A SOLICITARSE A LA EMPRESA ADJUDICADA O POR DISEÑOS PROPIOS QUE PROPORCIONE LA CONTRATANTE.			

9	GUAMPA DE PLATA PARA TERERÉ CON GRABADO	GUAMPA DE PLATA PARA TERERÉ. MEDIDAS MÍNIMAS 14 CM DE ALTO X 5 CM DE ANCHO. CON GRABADO, CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA. PRESENTACIÓN EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
10	GUAMPA DE PLATA PARA TERERÉ SIN GRABADO	GUAMPA DE PLATA PARA TERERÉ. MEDIDAS MÍNIMAS 14 CM DE ALTO X 5 CM DE ANCHO. SIN GRABADO. CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA. PRESENTACIÓN EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
11	GUAMPA DE PLATA PARA MATE CON GRABADO	GUAMPA DE PLATA PARA MATE. MEDIDAS MÍNIMAS DE 9 CM DE ALTO X 7 CM DE ANCHO. CON GRABADO, CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA. PRESENTACIÓN EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
12	GUAMPA DE PLATA PARA MATE SIN GRABADO	GUAMPA DE PLATA PARA MATE. MEDIDAS MÍNIMAS DE 9 CM DE ALTO X 7 CM DE ANCHO. SIN GRABADO, CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA. PRESENTACIÓN EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

13	GUAMPITA DE PLATA	GUAMPITA DE PLATA MEDIDAS MÍNIMAS DE 6 CM DE ALTO X 2 CM DE ANCHO. CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA ACORDE A LAS MEDIDAS MÍNIMAS DE LA GUAMPITA. PRESENTACIÓN EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
14	GUAMPA DE PALO SANTO CON BORDES FORRADO EN PLATA PARA TERERÉ CON GRABADO	GUAMPA DE PALO SANTO CON BORDES FORRADO EN PLATA PARA TERERÉ. MEDIDAS MÍNIMAS 14 CM DE ALTO X 5 CM DE ANCHO. CON GRABADO, CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA. PRESENTACIÓN EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
15	GUAMPA DE PALO SANTO CON BORDES FORRADO EN PLATA PARA TERERÉ SIN GRABADO	GUAMPA DE PALO SANTO CON BORDES FORRADO EN PLATA PARA TERERÉ. MEDIDAS MÍNIMAS 14 CM DE ALTO X 5 CM DE ANCHO. SIN GRABADO. CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA. PRESENTACIÓN EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
16	GUAMPA DE PALO SANTO CON BORDES FORRADO EN PLATA PARA MATE CON GRABADO	GUAMPA DE PALO SANTO CON BORDES FORRADO EN PLATA PARA MATE. MEDIDAS MÍNIMAS DE 9 CM DE ALTO X 7 CM DE ANCHO. CON GRABADO, CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA. PRESENTACIÓN EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1

17	GUAMPA DE PALO SANTO CON BORDES FORRADO EN PLATA PARA MATE SIN GRABADO	GUAMPA DE PALO SANTO CON BORDES FORRADO EN PLATA PARA MATE. MEDIDAS MÍNIMAS DE 9 CM DE ALTO X 7 CM DE ANCHO. SIN GRABADO. CON DISEÑO A ELECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN. INCLUYE 1 (UNA) BOMBILLA DE PLATA. PRESENTACION EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
18	MAPA DEL PARAGUAY EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA	MAPA DEL PARAGUAY EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA A ELECCION DE LA INSTITUCION. MEDIDAS MINIMAS DE 10CM X 10 CM. PRESENTACION EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, Y EN EL INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
19	PLACA DE RECONOCIMIENTO	PLACA DE RECONOCIMIENTO. EN BASE DE MADERA. DE UNA SOLA PIEZA LLEVANDO TODOS SUS DETALLES EN RELIEVE METÁLICOS. CON LOGO PERSONALIZADO Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. CON MEDIDAS MINIMAS DE 30CMX20CM. PRESENTACION EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
20	MANTEL DE AO PO'Í	MANTEL DE AO PO'Í. CON COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. MEDIDAS MINIMAS DE 2,50 M. DE LARGO X 1,80 M. DE ANCHO. INCLUYE 8 (OCHO) SERVILLETAS COMO MINIMO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

21	MANTEL DE ÑANDUTÍ	MANTEL DE ÑANDUTÍ. CON COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. MEDIDAS MINIMAS 2,50. M. DE LARGO X 1,80 M. DE ANCHO. INCLUYE 8 (OCHO) SERVILLETAS COMO MINIMO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
22	MANTEL DE ENCAJE JÚ	MANTEL DE ENCAJE JÚ. CON COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. MEDIDAS MINIMAS 2,50. M. DE LARGO X 1,80 M. DE ANCHO. INCLUYE 8 (OCHO) SERVILLETAS COMO MINIMO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
23	CAMINERO DE ÑANDUTI	CAMINERO DE ÑANDUTI. CON COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. MEDIDAS MINIMAS DE 1,50 CM DE LARGO X 0,60 CM DE ANCHO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJA DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
24	CAMISA DE AO PO'Í. PEQUEÑO O MEDIANO	CAMISA DE AO PO'Í PARA DAMA O CABALLERO. DE MANGAS LARGAS O CORTAS. TALLE PEQUEÑO O MEDIANO. CON COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJA DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

25	CAMISA DE AO PO'Í. GRANDE O EXTRA GRANDE	CAMISA DE AO PO'Í PARA DAMA O CABALLERO. DE MANGAS LARGAS O CORTAS. TALLE GRANDE O EXTRA GRANDE. CON COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJA DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
26	HAMACA PARAGUAYA GRANDE	HAMACA PARAGUAYA GRANDE. MEDIDAS MINIMAS 3,70 MTS LARGO X 1,60 MTS ANCHO. CON COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJA DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
27	PONCHO DE 60 LISTAS	PONCHO DE 60 LISTAS. CON COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJA DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
28	LAPICERA ARTESANAL A TINTA EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA. CON GRABADO	LAPICERA ARTESANAL A TINTA EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA Y CON GRABADO A ELECCION DE LA INSTITUCION. INCLUYE 1 (UNA) TINTA. PRESENTACION EN CAJA DE MADERA O PANA, Y EN EL INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
29	LAPICERA ARTESANAL A TINTA EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA. SIN GRABADO	LAPICERA A TINTA EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA A ELECCION DE LA INSTITUCION. SIN GRABADO. INCLUYE 1 (UNA) TINTA. PRESENTACION EN CAJA DE MADERA O PANA, Y EN EL INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

30	GEMELO EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA	GEMELO EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA PESO MÍNIMO 13,5 GRAMOS. DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACIÓN EN CAJA FORRADA EN PANA CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
31	SUJETA CORBATA EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA	SUJETA CORBATA EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA PESO MINIMO 6,25 GRAMOS. DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACIÓN EN CAJA FORRADA EN PANA CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
32	PRENDEDOR EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA	PRENDEDOR EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA PESO MÍNIMO 5,38 GRAMOS. DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. MEDIDAS MINIMAS 4 CM DE LARGO X 2 CM. DE ANCHO. PRESENTACIÓN EN CAJA FORRADA EN PANA CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
33	ARO EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA	ARO EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA PESO MINIMO 5,7 GRAMOS. DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACION EN CAJA DE MADERA O PANA, Y EN EL INTERIOR DE PANA, CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
34	PULSERA EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA	PULSERA EN MATERIAL DE PLATA CON DISEÑO DE FILIGRANA PESO MINIMO 4 GRAMOS. DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACION EN CAJA DE MADERA O PANA, Y EN EL INTERIOR DE PANA CON COLOR A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

35	CARPETA ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. CON GRABADO - CUERO	CARPETA ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. DE MATERIAL CUERO. CON GRABADO, LOGO PERSONALIZADO REPUJADO EN RELIEVE, DISEÑO Y COLORES A ELECCION DE LA INSTITUCION. CON CIERRE METÁLICO. MEDIDA COMO MINIMO TIPO OFICIO. EN SU INTERIOR DEBE CONTENER COMO MINIMO: PORTA LÁPICES, PORTA CALCULADORA, PORTA BLOCK DE NOTAS, 5 (CINCO) DIVISORIAS PARA TARJETAS, 2 (DOS) COMPARTIMIENTOS PARA HOJAS DE TAMAÑO OFICIO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
36	CARPETA ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. CON GRABADO	CARPETA ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. DE MATERIAL DISPONIBLE SÍMIL CUERO/ ECO CUERO / CUERINA. CON GRABADO, LOGO PERSONALIZADO REPUJADO EN RELIEVE, DISEÑO Y COLORES A ELECCION DE LA INSTITUCION. CON CIERRE METÁLICO. MEDIDA COMO MINIMO TIPO OFICIO. EN SU INTERIOR DEBE CONTENER COMO MINIMO: PORTA LÁPICES, PORTA CALCULADORA, PORTA BLOCK DE NOTAS, 5 (CINCO) DIVISORIAS PARA TARJETAS, 2 (DOS) COMPARTIMIENTOS PARA HOJAS DE TAMAÑO OFICIO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

37	CARPETA ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. SIN GRABADO - CUERO	CARPETA ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. DE MATERIAL CUERO. SIN GRABADO. CON DISEÑO Y COLORES A ELECCION DE LA INSTITUCION. CON CIERRE METÁLICO. MEDIDA COMO MINIMO TIPO OFICIO. EN SU INTERIOR DEBE CONTENER COMO MINIMO: PORTA LÁPICES, PORTA CALCULADORA, PORTA BLOCK DE NOTAS, 5 (CINCO) DIVISORIAS PARA TARJETAS, 2 (DOS) COMPARTIMIENTOS PARA HOJAS DE TAMAÑO OFICIO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
38	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL PARA EQUIPAJE DE MANO CON LOGO PERSONALIZADO - CUERO	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL PARA EQUIPAJE DE MANO CON LOGO PERSONALIZADO - CUERO BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. PARA EQUIPAJE DE MANO CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. DE MATERIAL CUERO. MEDIDAS MINIMAS DE 40 CM DE LARGO POR 25 CM DE ANCHO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
39	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL PARA EQUIPAJE DE MANO CON LOGO PERSONALIZADO	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. PARA EQUIPAJE DE MANO CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. DE MATERIAL DISPONIBLE SÍMIL CUERO / ECO CUERO / CUERINA / TELA DE NYLON O POLIAMIDA. MEDIDAS MINIMAS DE 40 CM DE LARGO POR 25 CM DE ANCHO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

40	BOLSO ARTESANAL TIPO NECESER DE CUERO	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. TIPO NECESER DE MATERIAL DE CUERO. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. MEDIDAS MINIMAS: ALTO: 11CM; ANCHO: 23CM; PROFUNDIDAD: 11CM. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
41	BOLSO ARTESANAL TIPO NECESER	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. TIPO NECESER DE MATERIAL DISPONIBLE SÍMIL CUERO / ECO CUERO / CUERINA / TELA DE NYLON O POLIAMIDA. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. MEDIDAS MINIMAS: ALTO: 11CM; ANCHO: 23CM; PROFUNDIDAD: 11CM. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
42	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL PARA EQUIPAJE DE MANO CON LOGO PERSONALIZADO - MATERIAL (POYVI U OTROS).	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. EN MATERIAL ARTESANAL PARAGUAYO DISPONIBLE (POYVI U OTROS). MEDIDAS MINIMAS DE 40 CM DE LARGO POR 25 CM DE ANCHO. COTIZAR POR UNIDAD. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

43	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL PARA EQUIPAJE DE MANO CON LOGO PERSONALIZADO - MATERIAL (POYVI U OTROS).	BOLSO ARTESANAL DE PROCEDENCIA NACIONAL. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. EN MATERIAL ARTESANAL PARAGUAYO DISPONIBLE (POYVI U OTROS). MEDIDAS MINIMAS DE 55 CM DE LARGO POR 40 CM DE ANCHO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
44	JUEGO ARTESANAL PARA TERERE/MATE - 2,5 LITROS	JUEGO ARTESANAL PARA TERERÉ. INCLUYE 1 (UN) TERMO DE ALUMINIO DE CAPACIDAD MINIMA DE 2,5 LITROS. FRIO/CALIENTE. FORRADOS EN MATERIAL CUERO. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. CON 1 (UNA) GUAMPA DE MATERIAL DE METAL, CUERNOS O MADERA. CON 1 (UNA) BOMBILLA DE ALPACA. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
45	JUEGO ARTESANAL PARA TERERE/MATE - 2,5 LITROS	JUEGO ARTESANAL PARA TERERÉ. INCLUYE 1 (UN) TERMO DE ALUMINIO DE CAPACIDAD MINIMA DE 2,5 LITROS. FRIO/CALIENTE. FORRADOS EN MATERIAL DISPONIBLE SÍMIL CUERO / ECO CUERO / CUEERINA. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. CON 1 (UNA) GUAMPA DE MATERIAL DE METAL, CUERNOS O MADERA. CON 1 (UNA) BOMBILLA DE ALPACA. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

46	JUEGO ARTESANAL PARA TERERE/MATE - 1,5 LITROS	JUEGO ARTESANAL PARA TERERÉ. INCLUYE 1 (UN) TERMO DE ALUMINIO DE CAPACIDAD MINIMA DE 1,5 LITROS. FRIO/CALIENTE. FORRADOS EN MATERIAL CUERO. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. CON 1 (UNA) GUAMPA DE MATERIAL DE METAL, CUERNOS O MADERA. CON 1 (UNA) BOMBILLA DE ALPACA. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
47	JUEGO ARTESANAL PARA TERERE/MATE - 1,5 LITROS	JUEGO ARTESANAL PARA TERERÉ. INCLUYE 1 (UN) TERMO DE ALUMINIO DE CAPACIDAD MINIMA DE 1,5 LITROS. FRIO/CALIENTE. FORRADOS EN MATERIAL DISPONIBLE SÍMIL CUERO / ECO CUERO / CUERINA. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. CON 1 (UNA) GUAMPA DE MATERIAL DE METAL, CUERNOS O MADERA. CON 1 (UNA) BOMBILLA DE ALPACA. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
48	JARRO O VASO TÉRMICO DE ACERO INOXIDABLE FORRADO ARTESANAL CON LOGO PERSONALIZADO - 500ML	JARRO O VASO TÉRMICO DE ACERO INOXIDABLE. CAPACIDAD MINIMA 500ML. FRIO/CALIENTE. FORRADO ARTESANAL EN MATERIAL CUERO. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

49	JARRO O VASO TÉRMICO DE ACERO INOXIDABLE FORRADO ARTESANAL CON LOGO PERSONALIZADO - 500ML	JARRO O VASO TÉRMICO DE ACERO INOXIDABLE. CAPACIDAD MINIMA 500ML. FRIO/CALIENTE. FORRADO ARTESANAL EN MATERIAL DISPONIBLE SÍMIL CUERO / ECO CUERO / CUERINA. CON LOGO PERSONALIZADO, COLORES Y DISEÑO A ELECCION DE LA INSTITUCION. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
50	DVD AUDIO VISUAL CONTENIENDO MÚSICA PARAGUAYA DE ARTISTAS NACIONALES	DVD AUDIO VISUAL CONTENIENDO MÚSICA PARAGUAYA DE ARTISTAS NACIONALES. A ELECCION DE LA INSTITUCION. LEGITIMO. COMO MÍNIMO CON 6 (SEIS) MÚSICAS. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

51	JUEGO ARTESANAL DE OFICINA PARA ESCRITORIO DE PROCEDENCIA NACIONAL. CON GRABADO	<p>JUEGO ARTESANAL DE OFICINA PARA ESCRITORIO DE PROCEDENCIA NACIONAL. TODAS LAS PIEZAS DE MATERIAL CUERO. CON GRABADO, LOGO PERSONALIZADO REPUJADO EN RELIEVE, DISEÑO Y COLORES A ELECCIÓN. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION. COTIZAR POR UNIDAD. INCLUYEN 5 (CINCO) PIEZAS: A- PORTA TARJETA DE COMO MINIMO 12 CM. DE ANCHO X 8 CM. DE ALTO CON TAPA. B- PORTA LÁPIZ CON MINIMO DE 10 CM DE LARGO X 8 CM. DE ANCHO. C- PORTA BLOCK DE HOJAS CON TAPA COMO MINIMO DE 12CM DE LARGO X 12CM DE ANCHO. D- ORGANIZADOR CON 5 (CINCO) DIVISORIAS DE COMO MINIMO 25 CM. DE ANCHO X 11 CM. DE ALTO.</p> <p>E- CARPETA PARA ESCRITORIO COMO MINIMO DE 50 CM DE ANCHO X 35 CM DE LARGO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCION. COTIZA POR KIT JUEGO</p>	UNIDAD	EVENTO	1
52	BANDERA PARAGUAYA	<p>BANDERA CONFECCIONADO EN LANILLA, SEDA, GROS O RASO EN TEJIDO DOBLE, MEDIDAS DE 1,50 MTS. DE LARGO X 0,90 MTS DE ANCHO. DIAMETRO DEL ESCUDO 0,18, DIAMETRO DE LA ESTRELLA 0,05, ALTURAL DEL LEON 0,06, ALTURA DEL GORRO FRIGIO 0,02, ALTURAS DE LAS LETRAS 0,015, ALTURA DEL ASTA DEL GORRO 0,095, DEBERA ESTAR CON COSTURA REFORZADA EN EL LADO IZQUIERDO. DEBERA CONTAR CON MINIMO 3 (TRES) CINTAS DE MEDIDAS MINIMAS DE 20CM X 1,5CM CADA CINTA PARA SUJETAR EN LADO IZQUIERDO. LAS DIMENSIONES DE LAS TRES FRANJAS HORIZONTALES DEBERAN SER DE IGUAL TAMAÑO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA, CELOFAN O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION DE LA INSTITUCIÓN. COTIZAR POR UNIDAD.</p>	UNIDAD	EVENTO	1

53	PIN ARTESANAL EN MATERIAL DE BRONCE CON RECUBRIMIENTO DE ORO CON LOGO	PIN ARTESANAL EN MATERIAL DE BRONCE CON RECUBRIMIENTO DE ORO CON LOGO SEGÚN NECESIDAD. CON ESTRUCTURA TRIDIMENSIONAL. MEDIDAS MINIMAS 2CM. CON ALFILER O PINCHE. PRESENTACION EN CAJA DE MADERA PINTADA O FORRADA EN PANA CON INTERIOR DE PANA COLOR A ELECCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
54	CANASTA DE BIENVENIDA	CANASTA DE MIMBRE COMO MÍNIMO DE 20CM DE DIÁMETRO CON PRODUCTOS TÍPICOS ARTESANALES Y UN INDIVIDUAL PEQUEÑO DE ÑANDUTI PARA BASE DE LA CANASTA. LA CANASTA CONTENDRA LOS SIGUIENTES PRODUCTOS: CHIPITA, MERMELADA, COCIDO EN SAQUITOS (CAJAS DE 10 UNIDADES), DULCE DE MANI, MIEL, EMBALADO EN PAPEL CELOFÁN TRANSPARENTE. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
PROVISIÓN DE SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS VARIOS (CATERING)					
55	SERVICIO DE ALMUERZO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL	ALMUERZO. DEBE INCLUIR PLATO DE ENTRADA, FONDO, POSTRE Y BEBIDAS SIN ALCOHOL. CONFORME DETALLE A ELECCION. COTIZAR POR PERSONA. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1

ÍTEM N° 55- SERVICIO DE ALMUERZO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL Y POSTRE

EL SERVICIO DEBE INCLUIR PETTIFOURS, 3 PANES POR PERSONA, 3 CHIPITAS POR PERSONA, 1 PLATO DE ENTRADA, 1 PLATO PRINCIPAL, 3 BEBIDAS SIN ALCOHOL A ELEGIR ENTRE: GASEOSA DE 500ML., JUGOS 100% NATURALES 300ML, AGUA MINERAL CON O SIN GAS 500ML.Y 1 POSTRE POR PERSONA, CAFÉ O TÉ POR PERSONA.

MENU/OPCIONES:

PLATO DE ENTRADA

CUADRADO DE HOJALDRE CON SALMÓN Y CAMARONES EN SALSA DE LIMÓN GRASS Y JENGIBRE

BOMBAS RELLENAS DE SALMÓN Y PALMITO

ARROLLADITOS DE SURUBÍ Y SALMÓN AHUMADO EN SALSA DE ALBAHACA

COFRE DE HOJALDRE CON VERDURAS EN SALSA DE CURRY

ENSALADA TIBIA DE SALMÓN CON ENSALADA DE RÚCULA, TOMATES CHERRYS, HUEVITOS DE CODORNIZ Y ACEITE DE ALBAHACA

QUICHE DE PALMITOS Y ROQUEFORT ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE RÚCULA, HOJAS VERDES Y TOMATITOS CHERRYS.

SOPA CREMA DE VERDURAS

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

PLATO PRINCIPAL

TOURNEDOS DE LOMITO A LOS TRES HONGOS CON TIMBAL DE ARROZ VERDE Y VERDURAS SALTADAS
TOURNEDOS DE LOMITO AL CHAMPAGNE Y MOSTAZA DE DIJON CON TIMBAL DE ARROZ Y CEBOLLITAS GLASEADAS.

SUPREMAS DE POLLO EN HOJALDRE CON ESPUMA DE PUERROS Y CROCANTE CON PAPAS FONDANT Y HORTALIZAS.

MOUSSE DE SURUBÍ Y TILAPIA AL VAPOR EN SALSA, CON PAPAS AL NATURAL Y BUDINCITO

MOUSSE DE POLLO EN CAMISA DE HOJALDRE, BUDINCITO DE PUERROS CON ACEITE DE TOMATES SECOS Y PAPAS AL CURRY

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO CON JAMÓN CRUDO Y QUESO EN SALSA DE NARANJA AL GRAND MARNIER, CON PAPINES FONDANT Y BRÓCOLIS

PASTAS A ELECCIÓN

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

POSTRES

TARTA TATÍN DE MANZANAS CON HELADO DE CREMA Y CANELA

COPA DE MOUSE DE MBURUCUYÁ CON HELADO DE CREMA Y COULIS DE FRUTILLAS

SUSPIRO LIMEÑO

MOUSSE DE CHOCOLATE Y DE BANANAS CON CROCANTES DE PRALINÉ Y SALSA INGLESA

MOUSSE DE BANANAS CON SALSA DE NUECES Y BOLA DE HELADO EN PRALINÉ

ENSALADAS DE FRUTAS

HELADOS

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

EN SU PRESUPUESTO DEBE ESTAR INCLUIDO EL SERVICIO DE PERSONAL PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, CANTINEROS, CON LA INDUMENTARIA ACORDE, LA PROVISIÓN DE LOS ALIMENTOS DEBE SER CON LOS MENAJES ACORDE AL REQUERIMIENTO. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS Y DEBERÁN SER CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO, CHAMPAGNERAS, HIELERAS.

56	SERVICIO DE CENA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL Y POSTRES	SERVICIO DE CENA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL Y POSTRES. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
----	--	--	--------	--------	---

ÍTEM N° 56 - SERVICIO DE CENA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL Y POSTRE

EL SERVICIO DEBE INCLUIR PETTIFOURS, 3 PANES POR PERSONA, 3 CHIPITAS POR PERSONA, 1 PLATO DE ENTRADA, 1 PLATO PRINCIPAL, 3 BEBIDAS SIN ALCOHOL A ELEGIR ENTRE: GASEOSA DE 500ML., JUGOS 100% NATURALES 300ML, AGUA MINERAL CON O SIN GAS 500ML.Y 1 POSTRE POR PERSONA, CAFÉ O TÉ POR PERSONA.

MENU/OPCIONES:

PLATO DE ENTRADA

CUADRADO DE HOJALDRE CON SALMÓN Y CAMARONES EN SALSA DE LIMÓN GRASS Y JENGIBRE

BOMBAS RELLENAS DE SALMÓN Y PALMITO

ARROLLADITOS DE SURUBÍ Y SALMÓN AHUMADO EN SALSA DE ALBAHACA

COFRE DE HOJALDRE CON VERDURAS EN SALSA DE CURRY

ENSALADA TIBIA DE SALMÓN CON ENSALADA DE RÚCULA, TOMATES CHERRYS, HUEVITOS DE CODORNIZ Y ACEITE DE ALBAHACA

QUICHE DE PALMITOS Y ROQUEFORT ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE RUCULA, HOJAS VERDES Y TOMATITOS CHERRYS.

SOPA CREMA DE VERDURAS

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

PLATO PRINCIPAL

TOURNEDOS DE LOMITO A LOS TRES HONGOS CON TIMBAL DE ARROZ VERDE Y VERDURAS SALTADAS

TOURNEDO DE LOMITO AL CHAMPAGNE Y MOSTAZA DE DIJON CON TIMBAL DE ARROZ Y CEBOLLITAS GLASEADAS.

SUPREMAS DE POLLO EN HOJALDRE CON ESPUMA DE PUERROS Y CROCANTE CON PAPAS FONDANT Y HORTALIZAS.

MOUSSE DE SURUBÍ Y TILAPIA AL VAPOR EN SALSA, CON PAPAS AL NATURAL Y BUDINCITO

MOUSSE DE POLLO EN CAMISA DE HOJALDRE, BUDINCITO DE PUERROS CON ACEITE DE TOMATES SECOS Y PAPAS AL CURRY

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO CON JAMÓN CRUDO Y QUESO EN SALSA DE NARANJA AL GRAND MARNIER, CON PAPINES FONDANT Y BRÓCOLIS

PASTAS A ELECCIÓN

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

POSTRES

TARTA TATÍN DE MANZANAS CON HELADO DE CREMA Y CANELA

COPA DE MOUSE DE MURUCUYÁ CON HELADO DE CREMA Y COULIS DE FRUTILLAS

SUSPIRO LIMEÑO

MOUSSE DE CHOCOLATE Y DE BANANAS CON CROCANTES DE PRALINÉ Y SALSA INGLESA

MOUSSE DE BANANAS CON SALSA DE NUECES Y BOLA DE HELADO EN PRALINÉ

ENSALADAS DE FRUTAS

HELADOS

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

EN SU PRESUPUESTO DEBE ESTAR INCLUIDO EL SERVICIO DE PERSONAL PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, CANTINEROS, CON LA INDUMENTARIA ACORDE, LA PROVISIÓN DE LOS ALIMENTOS DEBE SER CON LOS MENAJES ACORDE AL REQUERIMIENTO. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS Y DEBERÁN SER CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO, CHAMPAGNERAS, HIELERAS.

57	SERVICIO DE BUFFET CON BEBIDAS SIN ALCOHOL	SERVICIO DE BUFFET CON BEBIDAS SIN ALCOHOL. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVEN TO	1
<p><i>ITEM N° 57 - SERVICIO DE BUFFET CON BEBIDAS SIN ALCOHOL Y POSTRE</i></p> <p>DEBE INCLUIR BUFFET FRÍO Y CALIENTE, 3 PANES POR PERSONA, 3 BEBIDAS SIN ALCOHOL A ELEGIR ENTRE: GASEOSA DE 500ML., JUGOS 100% NATURALES 300ML, AGUA MINERAL CON O SIN GAS 500ML. Y 1 POSTRE POR PERSONA. SERVICIO CON RECHAUD, ADEREZOS (ACEITE DE OLIVA, VINAGRE, QUESO RALLADO, PAN, MAYONESA, UNIDADES DE LIMÓN, SAL Y ESCARBADIENTES). SE PODRÁ SOLICITAR, CINCO OPCIONES DE ENSALADAS, DIEZ OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL, HASTA CINCO OPCIONES DE GUARNICIONES Y HASTA SEIS OPCIONES DE POSTRES.</p> <p><i>CADA PLATO INCLUYE:</i></p> <p>1 PLATO DE POSTRE DE ENSALADAS VERDES (DE 150 GRS. COMO MÍNIMO) **</p> <p>1 PLATO PRINCIPAL (300GRS. LA PORCIÓN DE CARNE) *</p> <p>1 GUARNICIÓN (300 GRS. LA PORCIÓN DE GUARNICIÓN)</p> <p>1 PORCIÓN DE POSTRE (DE 150 GRS. COMO MÍNIMO)</p> <p>2 PANCITOS</p> <p>* SI ES PASTA SE CALCULARÁ 600 GRS. COMO MÍNIMO.</p> <p>** SI LAS ENSALADAS SON DE PAPA, ARROZ ETC. DEBERÁN PESAR 200 GRS. COMO MÍNIMO</p> <p><i>TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA</i></p> <p><i>MENU/OPCIONES:</i></p> <p><i>ENSALADAS:</i></p> <p>MIXTA</p> <p>PRIMAVERA</p> <p>DE ARROZ</p> <p>RUSA</p> <p>DE LOCOTES DE TRES COLORES</p> <p>VERDE CON CROUTONS DE BRIOCHE</p> <p>DE TOMATES SECOS, ACEITUNAS Y RÚCULA</p> <p>DE ALCAUCILES, HIERBAS Y JAMÓN CRUDO CROCANTES</p> <p>DE PAPAS, PIMENTÓN Y AJOS ASADOS</p> <p>CAPRESE</p> <p><i>TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA</i></p> <p><i>PLATOS PRINCIPALES</i></p> <p><i>MENU/OPCIONES:</i></p> <p><i>TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA</i></p> <p><i>MENU CON CARNE VACUNA:</i></p> <p>BIFE DE LOMITO EN MEDALLONES</p> <p>LOMITO AL CHAMPIGNON</p> <p>LOMITO A LA PORTUGUESA</p> <p>LOMITO RELLENO</p> <p>BIFE ACEBOLLADO.</p> <p>STROGONOFF DE CARNE</p>					1

LOMITO AL PIMIENTO

ALBÓNDIGAS EN SALSA

MILANESA DE CARNE DE LOMITO

MILANESA NAPOLITANA DE LOMITO

POLLOS:

POLLO GRILLE

POLLO RELLENO A LA CREMA

POLLO AL CURRY

POLLO AL HORNO

POLLO A LA YORK

MILANESA DE POLLO

MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA

STROGONOFF DE POLLO

MENU CON CARNE DE CERDO:

LOMO DE CERDO A LA MOSTAZA

LOMITO DE CERDO A LA NARANJA.

MENU CON CARNE DE PESCADO:

ROMANITAS DE SURUBÍ.

SURUBÍ AL ROQUEFORT.

MILANESA DE SURUBÍ A LA NAPOLITANA.

LOMO DE SURUBÍ EN SALSA 4 QUESOS.

ROLLOS DE SURUBÍ EN CAPONATA.

CHUPÍN.

LOMO DE SURUBÍ GRILLADOS AL TOMATE.

LOMO DE SURUBÍ EN ACUSAI.

LOMO DE SURUBÍ A LA JARDINERA EN MORRONES.

SURUBÍ A LA ROMANA

GUARNICIONES:

ARROZ AL AZAFRÁN O AL CURRY O QUESÚ O BLANCO

PAPAS: PURE DE PAPAS O PAPAS A LA CREMA O PAPAS DORADAS O A LA PROVENZAL

FIDEO A LA MANTECA.

PANACHE DE VERDURAS

VEGETALES DORADOS EN OLIVA

ARROZ PRIMAVERA

ESPINACAS GRATINADAS CON CREMA

PAPITAS DORADAS CON TOMATE Y ALBAHACA

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

PASTAS:

LASAGNA DE CARNE O DE JAMÓN Y QUESO O DE VERDURAS O BOLOGNESE O DE POLLO

RAVIOLES DE RICOTA O CARNE O POLLO O ESPINACA O RICOTTA

ÑOQUIS DE PAPA O DE ESPINACAS

SALSAS: AL TUCO, BOLOGNESE, AL PESTO, A LA CREMA, ROSADA, 4 QUESOS, CARUSSO,

SPAGUETTI PUTANESCA.

CANELONES DE VERDURA O CHOCLO.

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

POSTRES:

ENSALADA DE FRUTAS

PIE DE LIMÓN

TARTA DE FRUTILLA O DE FRUTAS DE ESTACIÓN

ARROZ CON LECHE

TORTA DE CHOCOLATE O DULCE DE LECHE O FRUTILLAS O FRUTAS

MOUSSE DE CHOCOLATE O LIMÓN O DURAZNO O FRUTILLA O MBURUCUYA

PAVE DE CHOCOLATE O COCO O DULCE LECHE O FRUTILLAS O DURAZNO O BANANA

DULCE DE MAMÓN CON QUESO.

DULCE DE BATATA.

FLAN

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

EN SU PRESUPUESTO DEBE ESTAR INCLUIDO EL SERVICIO DE PERSONAL PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS,

CANTINEROS, PARRILLEROS Y AYUDANTES, CON LA INDUMENTARIA ACORDE, LA PROVISIÓN DE LAS PASTAS Y CARNES DEBERÁ

SER EN RECHAUD, LAS GUARNICIONES DEBEN SER EN BANDEJAS, FUENTES Y ENSALADERAS, LOS POSTRES DEBERÁN SER

PROVEÍDOS CON LA VAJILLERIA ACORDE AL REQUERIMIENTO. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS Y DEBERÁN SER

CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO, CHAMPAGNERAS, HIELERAS.

58	SERVICIO DE ASADO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL	SERVICIO DE ASADO COMPLETO. DEBE INCLUIR PLATO DE ENTRADA, FONDO, ENSALADAS, POSTRE Y BEBIDAS SIN ALCOHOL CONFORME DETALLE A ELECCION. COTIZAR POR PERSONA. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
----	---	--	--------	--------	---

<p>ITEM N° 58 - SERVICIO DE ASADO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL</p> <p>CARNES DE PRIMERA, ENTRADA, FONDO CON ENSALADA, PANES, SOPA PARAGUAYA Y/O CHIPA GUAZÚ, MANDIOCA, BATATA, POSTRES Y 3 BEBIDAS SIN ALCOHOL A ELEGIR ENTRE: GASEOSA DE 500ML., JUGOS 100% NATURALES 300ML, AGUA MINERAL CON O SIN GAS 500ML., SERVICIO DE PARRILLERO CON TODO LO NECESARIO PARA REALIZAR LA COCCIÓN: CARBÓN, RAJAS, ETC.</p> <p>MENU/OPCIONES:</p> <p>ENTRADA:</p> <p>PICADAS DE BROCHETTE Y CORAZONCITO DE POLLO, MOLLEJAS, MATAMBRITO Y LOMITO DE CERDO, LENGUA, CHORIZO CON Y SIN PICANTE, BUTIFARRA (CHORIZO MISIONERO), MORCILLA, SOPA PARAGUAYA, MBEJU Y MANDIOCA, SERVIDOS EN PARRILLITAS DE MESA CON SU RESPECTIVA POSA PARRILLITAS.</p> <p>FONDO:</p> <p>ASADO TAPA CUADRIL, COSTILLA VACUNA, VACIO, COLITA CUADRIL, COSTILLA DE CERDO Y POLLO</p> <p>ENSALADAS: MIXTA, PRIMAVERA, DE ARROZ, RUSA, DE LOCOTES DE TRES COLORES, DE TOMATES SECOS, ACEITUNAS Y RÚCULA, ALEMANA, CAPRESSE, CHIMICHURRI</p> <p>PROVISIÓN DE PAN: TOSTADAS, PANCITOS</p> <p>PROVISIÓN DE SOPA PARAGUAYA, CHIPA GUAZÚ</p> <p>PROVISIÓN DE MANDIOCA Y/O BATATA</p> <p>TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA</p> <p>POSTRES:</p> <p>TORTA HELADA, BUDÍN, ARROZ CON LECHE, ENSALADAS DE FRUTAS</p> <p>HELADOS</p> <p>PROVISIÓN DE BEBIDAS SIN ALCOHOL (MÍNIMO 3 (TRES) BEBIDAS POR PERSONA. A ELEGIR ENTRE: AGUA MINERAL CON/SIN GAS EN BOTELLAS DE 500ML, GASEOSAS EN BOTELLAS DE 500ML, JUGO NATURAL 300ML</p> <p>TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA</p> <p>EN SU PRESUPUESTO DEBE ESTAR INCLUIDO EL SERVICIO DE PERSONAL PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, CANTINEROS, PARRILLEROS Y AYUDANTES, CON LA INDUMENTARIA ACORDE, LA PROVISIÓN DE LAS GUARNICIONES DEBE SER EN BANDEJAS, FUENTES Y ENSALADERAS, LOS POSTRES DEBERÁN SER PROVEÍDOS CON LA VAJILLERIA ACORDE AL REQUERIMIENTO, LAS BEBIDAS DEBERÁN SER CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO, CHAMPAGNERAS, HIELERAS, PARRILLA PORTÁTIL, PARRILLITAS PARA MESA, POSA PARRILLITAS PARA MESA, SALERO, ACEITERA, VINAGRERA, AZUCARERA, SERVILLETAS, SERVILLETOS, ESCARBADIENTES, Y TODO ELEMENTO NECESARIO PARA EL BUEN SERVICIO.</p>					1
59	SERVICIO DE MESAS DE QUESO Y/O EMBUTIDOS Y PANES	MESAS DE QUESO Y/O EMBUTIDOS PARA LOS QUESOS Y/O EMBUTIDOS Y PANES SE DEBE CALCULAR UN PESO MÍNIMO DE 350 GRAMOS POR PERSONA SUMATORIA TOTAL. CONFORME DETALLE A ELECCION. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
<p>ITEM N° 59 - MESA DE QUESOS Y/O EMBUTIDOS: PARA LOS QUESOS Y EMBUTIDOS SE DEBE CALCULAR UN PESO MÍNIMO DE 350 GRS. POR PERSONA (SUMATORIA TOTAL) DE TODAS LAS OPCIONES QUE SE CITAN A CONTINUACIÓN: QUESOS DUROS, QUESOS AZUL, QUESOS SEMIBLANDO, QUESOS BLANDOS, FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, NUEZ, PISTACHOS, CAJÚ), ACEITUNAS RELLENAS VERDES Y NEGRAS (SIN CAROZO), BRUSCHETAS DE TOMATES CHERRY CON ADEREZO DE ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA, JAMÓN SERRANO, JAMÓN CRUDO, JAMÓN DE PAVO, HUEVO DE CODORNIZ, SALAME TIPO MILANO EN CORTES FINOS. SALAMÍN EN CORTES FINOS. ARREGLO DE PANES VARIADOS GRISINES Y TOSTADAS. COTIZAR 300 GR. POR PERSONAS 45</p>					1

60	SERVICIO DE COCTEL CON TABLAS DE QUESO Y EMBUTIDOS CON BEBIDAS SIN ALCOHOL	SERVICIO DE COCTEL, INCLUYE TABLAS DE QUESO, TABLAS DE EMBUTIDOS, BOCADITOS FRÍOS Y CALIENTES, CON BEBIDAS SIN ALCOHOL. CONFORME DETALLE A ELECCION. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
<p><i>ITEM N° 60 - SERVICIO DE COCTEL CON BEBIDAS SIN ALCOHOL</i></p> <p>TIPO 1: SERVICIO DE COCTEL CON TABLA DE QUESOS Y/O EMBUTIDOS (PRECIO POR PERSONA) CON BEBIDAS SIN ALCOHOL:</p> <p><i>MENU/OPCIONES:</i></p> <p>DADITOS DE CERDO CON SALSA MOSTAZA</p> <p>BASTONCITOS DE LOMITO A LA PIMIENTA</p> <p>BASTONCITOS DE POLLO SAJTA Y/O STROGONOFF DE POLLO</p> <p>MINI CREPES DE CHOCLO CON SALSA DE QUESO</p> <p>RAVIOLITOS CON TOMATES CHERRY OLIVA Y ALBAHACA</p> <p>ARROZ AL AZAFRÁN</p> <p>MINI PAPINES DORADOS AL ROMERO</p> <p>BASTONCITOS DE SURUBI AL LIMON</p> <p>ROASTBEEF GLACEADOS CON SALSA TERIYAKI</p> <p>SALMON AL LIMÓN</p> <p>CAMARONES EN SALSA DE COCO O AL COGNAC</p> <p>ALBONDIGUITAS EN SALSA</p> <p>ARROZ AL CURRY</p> <p>PAPAS A LA CREMA</p> <p>ARROZ A LA VALENCIANA</p> <p>CAPELETTIS EN SALSA 4 QUESOS</p> <p>MINI LASAGNA BOLOGNESE</p> <p>CAPELLETIS O RAVIOLES EN SALSA DE TOMATE</p> <p>QUICHES DE RICOTA Y ESPINACAS</p> <p><i>TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS PARA LOS QUESOS Y EMBUTIDOS SE DEBE CALCULAR UN PESO MÍNIMO DE 350 GRS. POR PERSONA (SUMATORIO TOTAL) DE TODAS LAS OPCIONES QUE SE CITAN A CONTINUACIÓN:</i></p> <p>QUESOS DUROS</p> <p>QUESOS SEMIBLANDOS</p> <p>QUESOS BLANDOS</p> <p>FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, NUEZ, PISTACHOS, CAJÚ)</p> <p>ACEITUNAS RELLENAS VERDES Y NEGRAS (SIN CAROZO)</p> <p>JAMÓN SERRANO</p> <p>JAMÓN CRUDO</p> <p>JAMÓN DE PAVO</p> <p>HUEVO DE CODORNÍZ</p> <p>SALAME TIPO MILANO EN CORTES FINOS.</p> <p>SALAMÍN EN CORTES FINOS</p>					1

ARREGLO DE PANES VARIADOS GRISINÉS Y TOSTADAS

BEBIDAS: MÍNIMO 3 BEBIDAS SIN ALCOHOL POR PERSONA A ELEGIR ENTRE: JUGOS DE FRUTAS: FRUTILLA, PIÑA, NARANJA, KIWI, DURAZNO, LIMÓN, MARACUYÁ 300 ML, AGUA MINERAL CON/SIN GAS EN BOTELLAS DE 500ML, GASEOSAS FRIAS EN BOTELLAS DE 500ML.

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

EN SU PRESUPUESTO DEBE ESTAR INCLUIDO LA TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS, EL SERVICIO DE PERSONAL PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, CANTINEROS, CON LA INDUMENTARIA ACORDE, LA PROVISIÓN DEBERÁ SER EN RECHAUD, BANDEJAS, FUENTES Y VASITOS SHOT ´S, Y VASOS ACORDES AL REQUERIMIENTO. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS Y DEBERÁN SER CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO, CHAMPAGNERAS, HIELERAS.

61	SERVICIO DE COCTEL CON BEBIDAS SIN ALCOHOL	SERVICIO DE COCTEL, INCLUYE BOCADITOS FRÍOS Y CALIENTES, Y BEBIDAS SIN ALCOHOL. CONFORME DETALLE A ELECCION. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
<p>ITEM N° 61 - SERVICIO DE COCTEL CON BEBIDAS SIN ALCOHOL</p> <p>TIPO 2: SERVICIO DE COCTEL CON BOCADITOS FRÍOS Y CALIENTES, BEBIDAS SIN ALCOHOL (PRECIO POR PERSONA)</p> <p>CON BEBIDAS:</p> <p>MENU/OPCIONES:</p> <p>FRÍOS</p> <p>PALITOS DE JAMÓN CRUDO (GRISSINES CROCANTES ENVUELTOS EN JAMÓN CRUDO SERVIDO EN SHOT ´S)</p> <p>BRUQUETAS CAPRESSE (BRUQUETITAS RELLENAS DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA Y PESTO DE ALBAHACA)</p> <p>DESTAPADOS DE ROASTBEEF (FILETES DE CARNE ASADA EN PAN BAGUETTE, CON MOSTAZA DE DIJON Y PEPINILLOS)</p> <p>PAMPITA DE VEGETALES (MINI PAN ÁRABE RELLENO CON VEGETALES SALTEADOS)</p> <p>ROMANITAS DE SURUBÍ (FILETES DE SURUBÍ A LA ROMANA CON SALSA TÁRTARA)</p> <p>ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO (PIONONO RELLENO DE QUESO BRIE, LECHUGA, TOMATE Y SALMÓN AHUMADO)</p> <p>CAÑONCITOS DE PARMESANO (CAÑONCITOS SEMI HOJALDRADOS DE CREMA DE ESPINACA Y QUESO PARMESANO)</p> <p>NACHOS CON GUACAMOLE (NACHOS CON TRADICIONAL SALSA DE GUACAMOLE)</p> <p>TARLETITAS DE ANCHOAS (TARLETITAS RELLENAS DE ANCHOAS, QUESO CREMA Y TOMATE SECO)</p> <p>ALFAJORCITOS DE QUESO (ALFAJORCITOS DE QUESO CREMA Y ACEITUNAS NEGRAS CON QUESO PARMESANO)</p> <p>BOMBITAS DE QUESO AZUL (MASA BOMBA RELLENA DE QUESO AZUL Y NUECES)</p> <p>BARQUETITAS DE QUESO CREMA Y TOMATES SECOS (BARQUETITAS HORNEADAS RELLENAS DE QUESO CREMA Y SABORIZADO CON TOMATES SECOS)</p> <p>SEVICHE (JULIANA DE SURUBÍ MARINADO CON LIMÓN, AJÍ, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO SERVIDO EN SHOT ´S)</p> <p>BOMBITAS DE ATÚN (MASA BOMBA RELLENA DE DELICADA CREMA DE ATÚN)</p> <p>PINCHITO NICOISE (PINCHITOS DE ACEITUNA NEGRA, HUEVO DE CODORNIZ Y TOMATE SECO)</p> <p>MEJILLONES AL AJILLO (MEJILLONES SALTEADOS EN VINO BLANCO SABORIZADOS AL AJO Y PEREJIL)</p>					1

LANGOSTINOS APANADOS (LANGOSTINOS MARINADOS EN PANCO Y FRITOS CON SALSA TÁRTARA)

RABAS A LA ROMANA (AROS DE CALAMAR REBOSADOS EN TEMPURA Y FRITOS A LA OLIVA)

PINCHOS DE CAMARONCITOS (PINCHITOS DE CAMARONCITOS EN SALSA DE COCO)

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

CALIENTES

PINCHITOS DE RES (DADITOS DE LOMITO EN PEQUEÑOS PINCHITOS EN SALSA DE REDUCCIÓN)

DEDITOS DE QUESO (BASTONES DE QUESO GRUYERE ENVUELTOS EN HOJALDRE, FRITOS)

BROCHETTE DE POLLO (MINI BROCHETTE DE POLLO, CIRUELA Y PANCETA)

EMPANADITA CHILENA (EMPANADITA DE CARNE AL HORNO CON ACEITUNAS, PASAS DE UVA, SEMI PICANTE)

HOJALDRADOS DE ROQUEFORT (MASA DE HOJALDRE RELLENOS DE CREMA DE ROQUEFORT Y NUECES)

PINCHITOS MIXTOS (PINCHITOS CON DADOS DE POLLO, VACUNO, LOCOTE ROJO, LOCOTE VERDE, EN JUGO DE COCCIÓN)

NUGGET DE SALMÓN (DADOS DE SALMÓN MARINADO APANADO EN PANKO)

PAÑUELITOS DE JAMÓN DE PARMA (MOUSSE DE JAMÓN DE PARMA DENTRO DE PAÑUELITOS DE HOJALDRE)

PAPAS BRAVAS (PAPAS DORADAS ALIOLI CON SALSA PICANTE)

SMOKIS EN CAMISA (CHORICITOS SMOKIS CUBIERTOS CON MASA DE HOJALDRE AL HORNO)

QUESADILLAS (MINI PAN ÁRABE GRATINADO CON QUESO GRUYERE Y TOMATE CONCASSE)

PINCHITOS DE RES (DADITOS DE LOMITO EN PEQUEÑOS PINCHITOS EN SALSA DE REDUCCIÓN)

LOMITO ENVUELTO (TIRITAS DE LOMITO GRILLADO ENVUELTO EN MASA SEMI HOJALDRADA AL HORNO)

POLLITO A LOS DOS SÉSAMOS (DADOS DE POLLO APANADOS EN SEMILLAS DE SÉSAMO Y FRITOS)

CROQUETITAS DE SURUBÍ (PASTA DE SURUBÍ CONDIMENTADA CON FINAS HIERBAS Y APANADAS)

VOL AU VENT DE CREMA DE TILAPIA Y ESPÁRRAGOS (NIDO DE HOJALDRE CON FINA PASTA DE TILAPIA Y ESPÁRRAGOS EN DOBLE CREMA)

CHAMPIGNON RELLENO DE CREMA DE SALMÓN (CHAMPIGNON RELLENO CON CREMA DE SALMÓN)

SURUBÍ EN CAMISA (BASTONCITOS DE SURUBÍ MARINADOS CUBIERTOS DE HOJALDRE AL HORNO)

PASTELITOS DE PULPO (PASTELITOS DE HOJALDRE RELLENO DE PULPITO)

PAÑUELITOS EN CREMA DE MARISCOS (PAÑUELITOS RELLENOS DE CREMA DE MARISCOS AL HORNO)

TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA

BEBIDAS: MÍNIMO 3 BEBIDAS SIN ALCOHOL POR PERSONA A ELEGIR ENTRE: SMOOTHIES (BATIDOS DE FRUTAS) DE FRUTILLA, PIÑA, NARANJA, KIWI, DURAZNO, LIMÓN, MARACUYÁ, NIEVE ROSA, PIÑA COLADA, SORPRESA DE YOGURTH.

EN SU PRESUPUESTO DEBE ESTAR INCLUIDO EL SERVICIO DE PERSONAL PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, CANTINEROS, CON LA INDUMENTARIA ACORDE, LA PROVISIÓN DEBERÁ SER EN RECHAUD, BANDEJAS, FUENTES Y VASOS SHOT ´S, VASOS ACORDES AL REQUERIMIENTO. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS Y DEBERÁN SER CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO, CHAMPAGNERAS, HIELERAS.

62	MINUTA POR UNIDAD - EMPANADA AL HORNO SABORES VARIOS	PROVISIÓN DE MINUTAS - EMPANADA AL HORNO SABORES VARIOS. PESO POR UNIDAD COMO MINIMO DE 250 GRAMOS, ACOMPAÑADO DE PAN FRESCO, EL CUAL NO DEBERÁ IR INCLUIDO EN EL PESO. DEBERÁ INCLUIR CUBIERTOS DESCARTABLES, SERVILLETAS Y ADEREZOS/SALSAS/CONDIMENTOS, (MAYONESA, KÉTCUP, MOSTAZA, OTROS) EN SOBRECITOS POR SEPARADO. PRESENTACIÓN EN ENVASES TERMICOS DESCARTABLES APTO PARA ALIMENTOS, LOS ENVASES DEBERAN TENER COMPATIBILIDAD CON MICROONDAS; TODOS LOS ENVASES DEBERAN ESTAR SELLADOS, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD, ASI COMO UTENSILIOS (CUCHILLOS/ CUCHARAS/TENEDOR) SEGÚN CORRESPONDA, CON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE, Y LA UNIDAD DE PAN FRESCO QUE DEBERÁN ESTAR DEBIDAMENTE ENVUELTO Y/ SELLADO DURANTE SU DISTRIBUCION PARA SU ENTREGA AL CONSUMIDOR FINAL. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
<p><i>ITEM N° 62 - PROVISION DE MINUTAS EMPANADAS AL HORNO</i></p> <p><i>SABORES/OPCIONES:</i></p> <p><i>CARNE VACUNA</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> CARNE MOLIDA VACUNA + VERDURAS + HUEVO DURO CON PEREJIL.</p> <p><i>CARNE DE POLLO</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> POLLO + VERDURAS + HUEVO DURO CON PEREJIL.</p> <p><i>PALMITO</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> PALMITO + ACEITUNAS + QUESO MOZZARELLA.</p> <p><i>NAPOLITANA</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> TOMATE + JAMÓN + ACEITUNAS + QUESO MOZZARELLA.</p> <p><i>CHILENITAS</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> CARNE MOLIDA + CEBOLLA EN BRUNOISE + ACEITUNAS + UVAS PASAS + HUEVO DURO.</p> <p><i>OTROS SABORES.</i></p> <p><i>TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA</i></p>					1

63	MINUTA POR UNIDAD - CALZON SABORES VARIOS	PROVISIÓN DE MINUTAS> CALZON SABORES VARIOS. PESO POR UNIDAD COMO MINIMO DE 250 GRAMOS. DEBERÁ INCLUIR CUBIERTOS DESCARTABLES, SERVILLETAS Y ADEREZOS/SALSAS/CONDIMENTOS (MAYONESA, KÉTCUP, MOSTAZA, OTROS) EN SOBRECITOS POR SEPARADO. PRESENTACIÓN EN ENVASES TERMICOS DESCARTABLES APTO PARA ALIMENTOS, LOS ENVASES DEBERAN TENER COMPATIBILIDAD CON MICROONDAS; TODOS LOS ENVASES DEBERAN ESTAR SELLADOS, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD, ASI COMO UTENSILIOS (CUCHILLOS/ CUCHARAS/TENEDOR) SEGÚN CORRESPONDA, CON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
<p><i>ITEM N° 63 - PROVISION DE MINUTAS CALZONES</i></p> <p><i>SABORES / OPCIONES:</i></p> <p><i>CARNE DE POLLO</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> POLLO + VERDURAS + HUEVO DURO CON PEREJIL.</p> <p><i>NAPOLITANA</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> TOMATE + JAMÓN + ACEITUNAS + QUESO MOZARELA.</p> <p><i>PALMITO</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> PALMITO + ACEITUNAS + QUESO CREMOSO.</p> <p><i>VERDURAS</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> ESPINACA + CEBOLLA + ACEITUNAS + QUESO MOZARELA.</p> <p><i>CHOCLO Y ALBAHACA</i></p> <p><i>INGREDIENTES:</i> CHOCLO + ALBAHACA + TOMATE + CEBOLLA + ACEITUNAS + QUESO MOZARELA.</p> <p><i>OTROS SABORES.</i></p> <p><i>TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA</i></p>					1

64	MINUTAS POR UNIDAD TARTAS AL HORNO SABORES VARIOS	PROVISION DE MINUTAS TARTAS AL HORNO - SABORES VARIOS (DE CARNES VARIAS, TARTA PASCUALINA, FUGAZZA, TARTA TRICOLOR DE VEGETALES, TARTA DE JAMÓN Y QUESO Y OTROS). PESO POR UNIDAD 250 GRAMOS. DEBERÁ INCLUIR CUBIERTOS DESCARTABLES, SERVILLETAS Y ADEREZOS/SALSAS/CONDIMENTOS (MAYONESA, KÉTCUP, MOSTAZA, OTROS) EN SOBRECITOS POR SEPARADO. PRESENTACIÓN EN ENVASES TERMICOS DESCARTABLES APTO PARA ALIMENTOS, LOS ENVASES DEBERAN TENER COMPATIBILIDAD CON MICROONDAS; TODOS LOS ENVASES DEBERAN ESTAR SELLADOS, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD, ASI COMO UTENSILIOS (CUCHILLOS/ CUCHARAS/TENEDOR) SEGÚN CORRESPONDA, CON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
65	MINUTA POR UNIDAD - SANDWICH DE MILANESA SABORES VARIOS	PROVISION DE MINUTAS SANDWICH DE MILANESA SABORES VARIOS (DE CARNES Y/O VEGETALES VARIOS CON LOS SIGUIENTES AGREGADOS> LECHUGA + TOMATE + JAMÓN + QUESO + PAN). PESO POR UNIDAD 250 GRAMOS. DEBERÁ INCLUIR CUBIERTOS DESCARTABLES, SERVILLETAS Y ADEREZOS/SALSAS/CONDIMENTOS (MAYONESA, KÉTCUP, MOSTAZA, OTROS) EN SOBRECITOS POR SEPARADO. PRESENTACIÓN EN ENVASES TERMICOS DESCARTABLES APTO PARA ALIMENTOS, LOS ENVASES DEBERAN TENER COMPATIBILIDAD CON MICROONDAS; TODOS LOS ENVASES DEBERAN ESTAR SELLADOS, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD, ASI COMO UTENSILIOS (CUCHILLOS/ CUCHARAS/TENEDOR) SEGÚN CORRESPONDA, CON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

66	MINUTA POR UNIDAD - SANDWICH CALIENTE CON PAN ARABE	PROVISIÓN DE MINUTAS SANDWICH CALIENTE CON PAN ARABE SABORES VARIOS A ELECCION: A. ZANAHORIA + REMOLACHA + REPOLLO PICADO + TOMATE + HUEVO DURO CON PEREJIL. B. JAMÓN COCIDO + HOJAS DE RUCULAS + TOMATE + ACEITUNAS + PEPINOS FRESCOS SIN PIEL. C. POLLO + LECHUGA + TOMATE + PEPINILLOS + HUEVO DURO CON PEREJIL. D. QUESO MOZARELLA, JAMÓN CRUDO AHUMADO, TOMATE+ OREGANO. PESO POR UNIDAD 250 GRAMOS. DEBERÁ INCLUIR CUBIERTOS DESCARTABLES, SERVILLETAS Y ADEREZOS/SALSAS/CONDIMENTOS (MAYONESA, KÉTCUP, MOSTAZA, OTROS) EN SOBRECITOS POR SEPARADO. PRESENTACIÓN EN ENVASES TERMICOS DESCARTABLES APTO PARA ALIMENTOS, LOS ENVASES DEBERAN TENER COMPATIBILIDAD CON MICROONDAS; TODOS LOS ENVASES DEBERAN ESTAR SELLADOS, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD, ASI COMO UTENSILIOS (CUCHILLOS/ CUCHARAS/TENEDOR) SEGÚN CORRESPONDA, CON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
----	--	---	--------	--------	---

67	MINUTAS POR UNIDAD PIZZETA PERSONALES SABORES VARIOS CLASICOS	PROVISION DE PIZZETA PERSONAL SABORES VARIOS CLASICOS (DE MASA FINA CLÁSICA, NAPOLITANA, PEPERONI, VEGETARIANA, MARGARITA, PESTO Y OTROS) PESO POR UNIDAD 250 GRAMOS. DEBERÁ INCLUIR CUBIERTOS DESCARTABLES, SERVILLETAS Y ADEREZOS/SALSAS/CONDIMENTOS (MAYONESA, KÉTCUP, MOSTAZA, OTROS) EN SOBRECITOS POR SEPARADO. PRESENTACIÓN EN ENVASES TERMICOS DESCARTABLES APTO PARA ALIMENTOS, LOS ENVASES DEBERAN TENER COMPATIBILIDAD CON MICROONDAS; TODOS LOS ENVASES DEBERAN ESTAR SELLADOS, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD, ASI COMO UTENSILIOS (CUCHILLOS/ CUCHARAS/TENEDOR) SEGÚN CORRESPONDA, CON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
68	MINUTAS POR UNIDAD - PIZZETA PERSONALES SABORES VARIOS ESPECIALES	PROVISION DE PIZZETA PERSONAL SABORES VARIOS ESPECIALES (DE MASA FINA, CHAMPIÑÓN, ATÚN, KATUPIRI CON POLLO, PALMITO, ANCHOAS Y OTROS) PESO POR UNIDAD 250 GRAMOS. DEBERÁ INCLUIR CUBIERTOS DESCARTABLES, SERVILLETAS Y ADEREZOS/SALSAS/CONDIMENTOS (MAYONESA, KÉTCUP, MOSTAZA, OTROS) EN SOBRECITOS POR SEPARADO. PRESENTACIÓN EN BANDEJITAS PERSONALES Y SERVICIO EN BANDEJAS GRANDES A ELECCION. DE POLIESTIRENO O DE ALTO IMPACTO. CONFORME DETALLE. COTIZAR POR UNIDAD. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

69	MINUTAS POR UNIDAD SANDWICH DE PAN DE MIGA SABORES VARIOS	<p>PROVISIÓN DE MINUTAS SANDWICH DE PAN DE MIGA SABORES VARIOS. CON PAN DE MIGA BLANCO Y/O INTEGRAL CUADRADO: (DE 5 PISOS) CON LAS SIGUIENTES OPCIONES DE SABORES CON LOS INGREDIENTES CLASIFICADOS:</p> <p>SABORES:</p> <p>A. ZANAHORIA + REMOLACHA + REPOLLO PICADO + TOMATE + HUEVO DURO CON PEREJIL.</p> <p>B. JAMÓN COCIDO + HOJAS DE RUCULAS + TOMATE + ACEITUNAS + PEPINOS FRESCOS SIN PIEL.</p> <p>C. CARNE DE POLLO + LECHUGA + TOMATE + PEPINILLOS + HUEVO DURO CON PEREJIL.</p> <p>PESO POR UNIDAD 250 GRAMOS.</p> <p>PRESENTACIÓN EN ENVASES TERMICOS DESCARTABLES APTO PARA ALIMENTOS, LOS ENVASES DEBERAN TENER COMPATIBILIDAD CON MICROONDAS; TODOS LOS ENVASES DEBERAN ESTAR SELLADOS, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD, ASI COMO UTENSILIOS (CUCHILLOS/ CUCHARAS/TENEDOR) SEGÚN CORRESPONDA, CON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE. COTIZAR POR UNIDAD.</p>	UNIDAD	EVENTO	1
70	BOCADITOS SALADOS POR UNIDAD	<p>PROVISION DE BOCADITOS SALADOS. PESO MINIMO POR UNIDAD 30 GRAMOS.</p> <p>PRESENTACIÓN EN BANDEJAS DE PORCELANA Y CUBIERTO CON PAPEL FILM. ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD CONFORME DETALLE. COTIZAR POR PERSONA.</p>	UNIDAD	EVENTO	1

<p>ITEM N° 70 - BOCADITOS SALADOS POR UNIDAD</p> <p>MENU/OPCIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • SANDWICHITOS DE VERDURA. • SANDWICHITOS DE TOMATE Y HUEVO. • EMPANADITA DE CARNE. • EMPANADITA DE POLLO. • TARTELETITAS DE VARIOS GUSTOS. • CHIP DE CARNE FRÍA DE CERDO. • CHIP DE CARNE FRÍA VACUNA. • CHIP DE POLLO. • MILANESITAS DE CARNE. • MILANESITAS DE QUESO MUZZARELLA. • MILANESITAS DE CARNE RELLENAS CON JAMÓN Y QUESO. • MILANESITAS DE POLLO RELLENAS CON JAMÓN Y QUESO. • CROQUETITAS DE CARNE. • SANDWICHITOS DE PALMITO CON JAMÓN. • SANDWICHITOS DE POLLO CON ACEITUNAS. • SANDWICHITOS DE ATÚN CON MAYONESA. • SANDWICHITOS DE QUESO CON ACEITUNA. • BOLITA DE MANDIOCA RELLENA CON QUESO. • EMPANADITAS HOJALDRADAS DE CARNE AL HORNO. • EMPANADITAS CHILENAS AL HORNO. • SANDWICHITOS DE ROQUEFORT. • SANDWICHITOS DE CHOCLO. • CANAPÉS VARIADOS. • EMPANADITA DE ATÚN. • EMPANADITA DE PALMITOS. • ROMANITA DE POLLO. • ROMANITA DE SURUBÍ. • COUSINHA DE POLLO. • MINI CROISSANT RELLENOS CON JAMÓN Y QUESO. • TRIÁNGULOS DE SALMÓN A LA CREMA. • TOSTADITAS DE CAVIAR A LIMÓN. • MEDALLONES DE ACEITUNAS Y HUEVOS DE CODORNIZ. • HOJALDRADOS DE ROQUEFORT Y ALMENDRAS. • MINI PIZZITAS CON QUESO • TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA 	<p>1</p>
--	----------

71	BOCADITOS SALADOS TÍPICOS PARAGUAYOS POR UNIDAD	PROVISION DE BOCADITOS SALADOS TIPICOS PARAGUAYOS. PESO MINIMO POR UNIDAD 30 GRAMOS. PRESENTACIÓN EN BANDEJAS DE KARANDA'Y. Y CUBIERTO CON PAPEL FILM. ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD CONFORME DETALLE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
ITEM N° 71 - BOCADITOS SALADOS TIPICOS PARAGUAYOS POR UNIDAD MENU/OPCIONES: CHIPA GUAZU, CHIPITAS, CHIPA SO´O, SOPA SO´O, PAYAGUA MASCADA, BOLITAS DE MANDIOCA, SOPA PARAGUAYA, EMPANADITAS DE MANDIOCA, MBEJU, CHICHARO TRENZADO					1
72	PROVISIÓN DE BOCADITOS DULCES POR UNIDAD	PROVISION DE BOCADITOS DULCES. PESO MINIMO POR UNIDAD 30 GRAMOS.PRESENTACIÓN EN BANDEJAS DE PORCELANA Y CUBIERTO CON PAPEL FILM. ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD CONFORME DETALLE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
ITEM N° 72 - BOCADITOS DULCES POR UNIDAD MENU/OPCIONES: <ul style="list-style-type: none"> • BASTONCITOS DE CANELAS. • PROFITEROL RELLENO CON CREMA O CHOCOLATE. • MEDIALUNITAS RELLENAS CON DULCE DE GUAYABA, DULCE DE LECHE O CREMA. • MINI PIE DE LIMÓN. • PIONONO RELLENO CON DULCE DE LECHE. • MINI PASTAFROLA. • BOLITAS DE COCO. • BOLITAS DE CHOCOLATE. • TORTA MARMOLADA EN RODAJAS. • TORTA DE NARANJA EN RODAJAS. • TORTA DE CHOCOLATE EN RODAJAS. • PALMERITAS • ALFAJORCITOS DE MAICENAS C/ RELLENO DE DULCE DE LECHE • PALITO DE CHOCOLATE • GALLETITA ESTRELLADAS C/RELLENO DE DULCE DE LECHE • MIL HOJAS C/RELLENO DE DULCE DE LECHE • CAÑONCITOS C/RELLENO DE DULCE DE LECHE • GALLETITAS RELLENO DE DULCE DE LECHE C/ COBERTURA DE CHOCOLATE • TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA 					1

73	PROVISIÓN DE CHIPA (CHIPITAS) POR KILO	PROVISIÓN DE CHIPA (CHIPITAS) POR KILO. PRESENTACIÓN EN BANDEJAS DE KARANDA*Y. Y CUBIERTO CON PAPEL FILM. ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD CONFORME DETALLE. COTIZAR POR KILOGRAMOS	KILOGRAMO	EVENTO	1
74	TORTA CON RELLENO - KILOGRAMOS	TORTA CON RELLENO - KILOGRAMOS	KILOGRAMO	EVENTO	1
ITEM N° 74 - PROVISION DE TORTAS POR KILO - SABORES/OPCIONES: CON RELLENO DE: FRUTAS DE ESTACIÓN, NUECES, DULCE DE LECHE, MERENGUES, CHOCOLATE, CHANTILLY. TAMBIÉN DEBE INCLUIR OPCIÓN CELIACA Y VEGANA					1
75	CAFÉ POR LITRO	PROVISIÓN DE CAFÉ NEGRO POR LITRO. PRESENTACION EN TERMO QUE MANTENGAN LA TEMPERATURA, DEBE INCLUIR LA PROVISIÓN DE AZÚCAR Y EDULCORANTE EN POLVO, PALITO PARA DISOLVER, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD. CONFORME DETALLE. COTIZAR POR LITRO.	LITRO	EVENTO	1
76	COCIDO NEGRO POR LITRO	PROVISIÓN DE COCIDO NEGRO POR LITRO. PRESENTACION EN TERMO QUE MANTENGAN LA TEMPERATURA, DEBE INCLUIR LA PROVISIÓN DE AZÚCAR Y EDULCORANTE EN POLVO, PALITO PARA DISOLVER, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD CONFORME DETALLE. COTIZAR POR LITRO.	LITRO	EVENTO	1
77	LECHE POR LITRO	PROVISIÓN DE LECHE POR LITRO. PRESENTACION EN TERMO QUE MANTENGAN LA TEMPERATURA, DEBE INCLUIR LA PROVISIÓN DE AZÚCAR Y EDULCORANTE EN POLVO, PALITO PARA DISOLVER, ACOMPAÑADOS DE SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTES DE ALTA CALIDAD. CONFORME DETALLE. COTIZAR POR LITRO.	LITRO	EVENTO	1

78	AGUA MINERAL CON Y/O SIN GAS	AGUA MINERAL CON Y/O SIN GAS A ELECCION. PRESENTACION EN BOTELLA PLASTICO DE 500ML. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS Y DEBERÁN SER CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO. CONFORME DETALLE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
79	JUGO NATURAL POR LITRO	PROVISIÓN DE JUGO 100% NATURAL, DE FRUTAS LICUADAS O EXPRIMIDAS, SIN AZÚCAR. PRESENTACIÓN EN JARRA DE VIDRIO DEBE INCLUIR LA PROVISIÓN DE AZÚCAR Y EDULCORANTE EN POLVO, PALITO PARA DISOLVER. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS. COTIZAR POR LITRO	LITRO	EVENTO	1
80	GASEOSA SABORES VARIOS POR UNIDAD DE 500ML	PROVISIÓN DE GASEOSA CON Y/O SIN AZÚCAR SABORES VARIOS A ELECCION PRESENTACION EN BOTELLA PLASTICO DE 500ML. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS Y DEBERÁN SER CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO. CONFORME DETALLE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
81	PROVISIÓN DE GASEOSA SABORES VARIOS POR UNIDAD	PROVISIÓN DE GASEOSA CON Y/O SIN AZÚCAR SABORES VARIOS A ELECCION PRESENTACION EN BOTELLA PLASTICO DE 3L. LAS BEBIDAS DEBERÁN ESTAR FRÍAS Y DEBERÁN SER CONSERVADAS EN TACHOS/CONSERVADORAS CON HIELO. CONFORME DETALLE. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
82	TRANSPORTE REFRIGERADO PARA ALIMENTOS POR KILOMETRO	EL TRANSPORTE DEBE SER REALIZADO EN VEHÍCULOS ADECUADOS Y RESPETANDO LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LAS REGLAMENTACIONES DE CADA PRODUCTO. ES MUY IMPORTANTE QUE EL TRANSPORTE NO ROMPA LA CADENA DE FRÍO DE LOS ALIMENTOS QUE NECESITAN CONSERVACIÓN FRIGORÍFICA POR KILÓMETROS, PARA SERVICIOS FUERA DEL ÁREA DE ASUNCIÓN Y DPTO. CENTRAL. COTIZAR POR KILÓMETRO	KILOMETRO	EVENTO	1

83	VASITOS DESCARTABLES SIN TAPA PARA GASEOSA Y/O AGUA	PROVISIÓN DE VASITOS DESCARTABLES SIN TAPA, PARA GASEOSA Y/O AGUA. PRESENTACION EN PAQUETES DE 50 UNIDADES. MATERIAL DE POLIESTIRENO TRANSPARENTE PARA 250 ML DE CONTENIDO CADA VASO. COTIZAR POR PAQUETE.	UNIDAD	PAQUETE	1
84	VASITOS TÉRMICOS DESCARTABLES CON TAPA - PAQUETE	PROVISIÓN DE VASITOS TERMICOS DESCARTABLES CON TAPA. PRESENTACION EN PAQUETES DE 50 UNIDADES. MATERIAL DE POLIESTIRENO PARA 180 ML DE CONTENIDO CADA VASO. COTIZAR POR PAQUETE.	UNIDAD	PAQUETE	1
85	BANDEJITAS - DESCARTABLES - PAQUETE	BANDEJITAS DE CARTÓN Y/O DE PLASTICO A ELECCION. REDONDAS CON MINIMO 15CM DE DIÁMETRO Y/O CUADRADAS CON MINIMO 15X 15CM. COLOR A ELECCIÓN. PRESENTACION EN PAQUETE DE 50 UNIDADES. COTIZAR POR PAQUETE	UNIDAD	PAQUETE	1
86	CUCHARITAS, TENEDORCITOS Y CUCHILLITOS - DESCARTABLES - PAQUETE	CUCHARITAS, TENEDORCITOS Y CUCHILLITOS DE PLÁSTICO. COLOR A ELECCIÓN. PRESENTACION EN PAQUETE DE 50 UNIDADES CON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE. COTIZAR POR PAQUETE	UNIDAD	PAQUETE	1
87	CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS - DESCARTABLES - PAQUETE	CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS DE PLÁSTICO. COLOR A ELECCIÓN. PRESENTACION EN PAQUETE DE 50 UNIDADES ON CARACTERISTICA EXTRA FUERTE. COTIZAR POR PAQUETE	UNIDAD	PAQUETE	1
88	SERVILLETAS DE PAPEL	SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTE, SUAVE Y DE ALTA RESISTENCIA ALTA CALIDAD. TAMAÑO MINIMO DE 24X22CM., HOJA DOBLE. PAQUETE DE 100 UNIDADES. COTIZAR POR PAQUETE.	UNIDAD	PAQUETE	1
89	HIELO DE 3 KILOS	PROVISIÓN DE HIELO. PRESENTACION PAQUETE DE 3KILOS. COTIZAR POR PAQUETE.	UNIDAD	PAQUETE	1

90	HIELO DE 25 KILOS	PROVISIÓN DE HIELO. PRESENTACION PAQUETE DE 25KILOS. COTIZAR POR PAQUETE.	UNIDAD	PAQUETE	1
91	SERVICIO DE MOZO - DIA	SERVICIO DE MOZO. CON INDUMENTARIA CORRECTA, PANTALÓN DE VESTIR NEGRO, CAMISA BLANCA, CHALECO NEGRO, TRAJE NEGRO Y MOÑO NEGRO. COTIZAR POR DÍA	UNIDAD	DIA	1
PROVISIÓN DE ALQUILERES Y ORNAMENTACIONES VARIOS PARA ACTIVIDADES / EVENTOS		EN TODOS LOS CASOS LOS SERVICIOS DE ALQUILERES DEBERAN INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PERMANENTE A DISPOSICION DE LA CONVOCANTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y POSTERIOR DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS/ALQUILERES EN EL DIA QUE CORRESPONDA, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO ALQUILADO.			1
92	EQUIPO DE AMPLIFICACION AUDIO - INSTALADO- EVENTO	ALQUILER DE EQUIPO AMPLIFICACION DE AUDIO INSTALADO. DEBE INCLUIR COMO MINIMO: 1 (UN) MINI DISK, 2 (DOS) BAFLES, PEDESTALES PARA MICRÓFONOS DE MESA, PEDESTALES PARA MICRÓFONOS DE PIE, 1 (UN) SET DE AMPLIFICADORES DE AUDIO ESTÉREO, 1 (UNA) CONSOLA DE 16 CANALES COMO MINIMO, SET DE CONEXIONES, 1 (UNA) CASETERA DOBLE PROFESIONAL, 1 (UN) SISTEMA DE GRABACIÓN, CD MÚSICA INSTRUMENTAL PARA AMBIENTE, 1 (UN) MONITOR DE PISO PARA 1 A 4 MICRÓFONOS. 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARAQUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DEL SET DEL EQUIPO DE AUDIO, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO.COTIZAR POR EVENTO.	UNIDAD	EVENTO	1

93	SERVICIO DE GRABACIÓN AUDIO VISUAL EN SISTEMA DIGITAL CON ENTREGA DE LA GRABACION EN CD Y/O PENDRIVE - EVENTO	SERVICIO DE GRABACIÓN AUDIO VISUAL EN SISTEMA DIGITAL CON ENTREGA DE LA GRABACION EN CD Y/O PENDRIVE. DEBE INCLUIR COMO MINIMO: EQUIPO COMPLETO DE GRABACIÓN AUDIO VISUAL EN SISTEMA DIGITAL PARA ACTIVIDADES/EVENTOS. CAMARÓGRAFOS NECESARIOS Y DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO. COTIZAR POR EVENTO.	UNIDAD	EVENTO	1
94	PROYECTORES DE 5000 ANSILUMEN MULTIMEDIA	ALQUILER DE PROYECTORES DE 5000 ANSILUMEN MULTIMEDIA. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO. COTIZAR POR EVENTO.	UNIDAD	EVENTO	1

95	SISTEMA DIGITAL DE MESA CON MICROFONOS INALAMBRICOS TIPO CUELLO DE CISNE CON ENCRIPCACION DE AUDIO - EVENTO	ALQUILER DE SISTEMA DIGITAL DE MESA CON MICROFONOS INALAMBRICOS TIPO CUELLO DE CISNE CON ENCRIPCACION DE AUDIO. DEBERÁ INCLUIR: 20 (VEINTE) MICROFONOS TIPO CUELLO DE CISNE CARDIOIDE, CON SUS RESPECTIVOS TRANSMISORES. UN DISTRIBUIDOR DE ANTENA DOBLE, 40 (CUARENTA) PACKS DE 2 (DOS) BATERIAS RECARGABLES CON ESTACIÓN DE CARGAS CON FUENTE DE ALIMENTACIÓN, 1 (UNA) CONSOLA DE 16 CANALES, 1 (UN) MONITOR DE AUDIO AUTO AMPLIFICADO PARA SALA DE CONTROL, KIT DE MONTAJE EN RACK. TODO EL SISTEMA DEBERÁ CONTAR CON SUS RESPECTIVOS CABLES DE AUDIO (XRL). DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONA TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO. COTIZAR POR EVENTO.	UNIDAD	EVENTO	1
96	MICROFONOS INALAMBRICOS SOLAPERO	ALQUILER DE EQUIPO CON MICRÓFONO INALÁMBRICO TIPO SOLAPERO. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONA TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1

97	MICROFONOS PARA TRADUCCION EN SIMULTANEO	ALQUILER DE EQUIPO CON MICRÓFONO PARA TRADUCCIÓN EN SIMULTÁNEO. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVODE TODO EL EQUIPAMIENTO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
98	TV SMART DE 55 PULGADAS	ALQUILER DE TV SMART DE 55 PULGADAS CON SOPORTE Y CABLES CON ENTRADA USB COMO MINIMO. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
99	SISTEMA DE ILUMINACIÓN - REFLECTORES	ALQUILER DEL SISTEMA DE ILUMINACION - REFLECTORES. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1

100	SISTEMA DE ILUMINACIÓN - 20 REFLECTORES	ALQUILER DEL SISTEMA DE ILUMINACION - REFLECTORES. DEBERA INCLUIR: 20 (VEINTE)REFLECTORES, 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS EQUIPAMIENTOS, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL EQUIPAMIENTO. COTIZAR POR EVENTO.	UNIDAD	EVENTO	1
101	MESA COCTELERA	ALQUILER DE MESA COCTELERA, DE MATERIAL ALUMINIO CON BASE CROMADA DEBE INCLUIR 4 (CUATRO) BUTACAS DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR EVENTO.	UNIDAD	EVENTO	1
102	SILLA PARA STAND	SILLA PARA STAND DE MATERIAL CAÑO CROMADO, MATERIAL DEL ASIENTO SIMIL CUERO. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1

103	TARIMA ALFOMBRADA - METROS CUADRADOS	ALQUILER DE TARIMA ALFOMBRADO Y COLOR A ELECCION. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR METROS CUADRADOS	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
104	ATRIL PARA PARTITURA	ALQUILER ATRIL PARA PARTITURA DE METAL. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO EVENTO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
105	ENTELADO - METROS CUADRADOS	ALQUILER DE ENTELADO CON TELAS DE COLORES VARIOS A ELECCION. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR METROS CUADRADOS.	METROS CUADRADOS	EVENTO	1

106	TOLDO - METROS CUADRADOS	ALQUILER DE TOLDO QUE INCLUYE ESTRUCTURA DE HIERRO, COLOR ALUMINIO, TECHO Y CARPA COLORES VARIOS A ELECCION. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR METROS CUADRADOS	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
107	ISLA CON PUFF	ALQUILER DE ISLA CON PUFF: DEBE INCLUIR MESA PARA PUFF, 2 (DOS) LIVING Y 4 (CUATRO) PUFF. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR EVENTO.	UNIDAD	EVENTO	1
108	ALQUILER DE MESA REDONDA Y/O CUADRADA	ALQUILER DE MESA REDONDA Y/ CUADRADA A ELECCIÓN. PARA MINIMO 8 (OCHO) PERSONAS. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

109	ALQUILER DE MESA REDONDA Y/O CUADRADA	ALQUILER DE MESA REDONDA Y/ CUADRADA A ELECCIÓN. PARA MINIMO 10 (DIEZ) PERSONAS. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
110	ALQUILER DE TABLÓN	ALQUILER DE TABLÓN PARA 12 (DOCE) PERSONAS. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
111	ALQUILER DE MANTEL PARA MESAS REDONDAS Y/O CUADRADAS	ALQUILER DE MANTEL PARA MESA REDONDA Y/O CUADRADA A ELECCIÓN. PARA MINIMO 8 (OCHO) PERSONAS. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

112	ALQUILER MANTEL PARA MESA DE APOYO	ALQUILER DE MANTEL PARA MESA DE APOYO REDONDA Y/O CUADRADA Y/O RECTANGULAR, COLOR A ELECCIÓN. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
113	ALQUILER DE MESA DE APOYO	ALQUILER DE MESA DE APOYO REDONDA Y/O CUADRADA Y/O RECTANGULAR A ELECCIÓN. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
114	CUBRE MANTEL ESTILO CLASICO	CUBRE MANTEL ESTILO CLASICO, PARA TABLÓN, MESA CUADRADA Y/O REDONDA, COLOR A ELECCION. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

115	CUBRE MANTEL ESTILO ESPECIAL	CUBRE MANTEL ESTILO ESPECIAL (BROCATO, JASPEADO, RICHELLE, AO PO ´I, ENCAJE JU U OTRO) PARA TABLÓN, MESA CUADRADA Y/O REDONDA A ELECCION. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONA PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
116	POLLERÓN PARA MESA REDONDA Y/O CUADRADA	ALQUILER DE POLLERÓN PARA MESA REDONDA Y/ CUADRADA A ELECCION. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
117	POLLERÓN PARA TABLÓN	ALQUILER DE POLLERÓN PARA TABLÓN. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

118	PLATO DE PORCELANA PARA PAN Y/O POSTRE	ALQUILER DE PLATO DE PORCELANA PARA PAN Y/O POSTRE A ELECCIÓN. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
119	PLATO DE PORCELANA PARA FONDO	ALQUILER DE PLATO DE PORCELANA PARA FONDO. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
120	PLATO DE PORCELANA PARA SOPA	ALQUILER DE PLATO DE PORCELANA PARA SOPA. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LOALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

121	PLATO DE PORCELANA BASE	ALQUILER DE PLATO DE PORCELANA BASE, COLOR A ELECCIÓN. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
122	PLATO DE PORCELANA PARA ENTRADA	ALQUILER DE PLATO DE PORCELANA PARA ENTRADA. COLOR A ELECCIÓN. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
123	TACITA CON PLATITO, DE PORCELANA	ALQUILER DE TACITA CON SU RESPECTIVO PLATITO, DE PORCELANA, PARA CAFÉ O TÉ. CAPACIDAD MÍNIMA DE 150 CC. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

124	SILLA PLÁSTICA	ALQUILER DE SILLA PLÁSTICA. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
125	SILLA MODELO TIFFANNY	ALQUILER DE SILLAS MODELO TIFFANNY: SIN DETALLES EN EL TAPIZADO, MACIZA, COLOR A ELECCIÓN. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
126	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE PARA MOZO	ALQUILER DE BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE PARA MOZO CON SERVILLETA Y LITO. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

127	CUCHILLO	ALQUILER DE CUCHILLO PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS, ENTRADA, BUFFET, ASADO, PESCADO Y OTROS. ÍNTEGRAMENTE DE METAL, HOJA DE ACERO INOXIDABLE. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
128	TENEDOR	ALQUILER DE TENEDOR PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS, ENTRADA, BUFFET, ASADO, PESCADO Y OTROS. ÍNTEGRAMENTE DE METAL, HOJA DE ACERO INOXIDABLE. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
129	CUCHARA	ALQUILER DE CUCHARA PARA SOPA. ÍNTEGRAMENTE DE METAL, HOJA DE ACERO INOXIDABLE. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

130	CUCHARITA	ALQUILER DE CUCHARITA PARA POSTRE, CAFÉ Y OTROS. ÍNTEGRAMENTE DE METAL, HOJA DE ACERO INOXIDABLE. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
131	TENEDORCITO	ALQUILER DE TENEDORCITO PARA POSTRE. ÍNTEGRAMENTE DE METAL, HOJA DE ACERO INOXIDABLE. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
132	JARRA DE VIDRIO	ALQUILER DE JARRA DE VIDRIO DE 1 LITRO COMO MÍNIMO. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

133	VASO DE VIDRIO	ALQUILER DE VASO DE VIDRIO PARA GASEOSA, JUGO O AGUA. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
134	COPA DE VIDRIO	ALQUILER DE COPA DE VIDRIO COPA ALTA Y PARA AGUA. COLOR A ELECCIÓN. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
135	SERVILETA DE TELA	ALQUILER DE SERVILETA DE TELA. COLOR A ELECCION DE MEDIDAS COMO MINIMO 40 X 40 CM. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

136	HIELERA	ALQUILER DE HIELERA DE ACERO INOXIDABLE CON SU RESPECTIVA PINZA COMO MÍNIMO DE 20CM DE DIÁMETRO POR 25 CM ALTO. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
137	TACHO PARA HIELO	ALQUILER DE TACHO PARA HIELO MEDIDAS 80 CM DE DIÁMETRO Y 40 CM DE ALTURA COMO MÍNIMO POR UNIDAD. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LOALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1
138	CONSERVADORA	ALQUILER DE CONSERVADORA DE 50 LITROS. DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	DIA	1

139	SERVICIO DE EQUIPO DE PERSONAL PARA ORNAMENTACIONES	SERVICIO DE EQUIPO DE PERSONAL PARA ORNAMENTACIONES. QUE DEBE INCLUIR COMO MINIMO: 2 (DOS) PERSONALES CON SUS EQUIPAMIENTOS Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO PERTINENTES, PARA REALIZAR LA ENTREGA, EL MONTAJE Y EL DESMONTAJE DEL SET DE ORNAMENTACIONES A SER UTILIZADO, PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL MATERIAL QUE CORRESPONDA SER RETIRADO. Y COMO MINIMO 1 (UN) PERSONAL PERMANENTE QUE PUEDA REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO. COTIZAR POR EVENTO	UNIDAD	EVENTO	1
140	ALQUILER DE ORNAMENTACIONES	ORNAMENTACIONES VARIAS, PARA TODO TIPO DE ACTIVIDADES/EVENTOS. COTIZAR POR DIA.	UNIDAD	DIA	1
141	PLOTEADO	SERVICIO DE PLOTEADO CON ADHESIVO. CON LA IMAGEN DE LA ACTIVIDAD/EVENTO. DISEÑO A ELECCIÓN. COTIZAR POR METROS CUADRADOS	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
142	PLOTEADO	SERVICIO DE PLOTEADO CON MICRO PERFORADO PARA VIDRIO. CON LA IMAGEN DE LA ACTIVIDAD/EVENTO. DISEÑO A ELECCIÓN. COTIZAR POR METROS CUADRADOS	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
143	LETRAS CORPOREAS	SERVICIO DE LETRAS CORPÓREAS EN MDF. MEDIDAS HASTA 50 CM. DISEÑO A ELECCIÓN. COTIZAR POR METROS CUADRADOS	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
144	LETRAS CORPOREAS	SERVICIO LETRAS CORPÓREAS EN MDF. MEDIDAS A PARTIR DE 1 METRO. DISEÑO A ELECCIÓN. COTIZAR POR METROS CUADRADOS.	METROS CUADRADOS	EVENTO	1

145	BACK PODIUM	SERVICIO BACK PÓDIUM CON SU RESPECTIVA ESTRUCTURA. CON LA IMAGEN DE LA ACTIVIDAD/EVENTO. DISEÑO A ELECCIÓN. COTIZAR POR METROS CUADRADOS.	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
146	BANNER	SERVICIO DE BANNER EN TELA VINÍLICA. FULL COLOR. CON INSCRIPCIÓN DIGITALIZADA CON LA IMAGEN DE LA ACTIVIDAD/EVENTO. DISEÑO A ELECCIÓN. COTIZAR POR METROS CUADRADOS.	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
147	BANNER	SERVICIO DE BANNER ROLLUP. CON LA IMAGEN DE LA ACTIVIDAD/EVENTO. DISEÑO A ELECCIÓN. COTIZAR POR METROS CUADRADOS.	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
148	GIGANTOGRAFIA	SERVICIO DE GIGANTOGRAFÍA EN LONA VINÍLICA. CON LA IMAGEN DE LA ACTIVIDAD/EVENTO. DISEÑO A ELECCIÓN. COTIZAR POR METROS CUADRADOS.	METROS CUADRADOS	EVENTO	1
149	BANDERA PARA INTERIOR	BANDERA DE RASO. MEDIDAS MINIMAS DE 1,50 MTS. DE LARGO X 90 CM DE ANCHO. DOBLE FAZ CON ESCUDOS OFICIALES ACTUALES CON MEDIDAS PROPORCIONALES AL TAMAÑO DE LA BANDERA. DEBERA CONTAR CON MINIMO 3 (TRES) CINTAS DE MEDIDAS MINIMAS DE 20CM X 1,5CM CADA CINTA. PARA SUJETAR EN LADO IZQUIERDO. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1

150	BANDERA PARA EXTERIOR	BANDERA EN TEJIDO 100% POLIÉSTER DE ALTA DURABILIDAD E IMPERMEABLE PARA USO EXTERIOR. MEDIDAS MINIMAS DE 1,00 MTS. DE LARGO X 70 CM DE ANCHO. DOBLE FAZ CON ESCUDO OFICIAL ACTUAL EN AMBAS CARAS CON MEDIDAS PROPORCIONALES AL TAMAÑO DE LA BANDERA. DEBERA ESTAR CON COSTURA REFORZADA EN EL LADO IZQUIERDO. DEBERA CONTAR CON MINIMO 3 (TRES) CINTAS DE MEDIDAS MINIMAS DE 20CM X 1,5CM CADA CINTA. PARA SUJETAR EN LADO IZQUIERDO. PARA MASTILES HASTA 3 MTS. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
151	BANDERA PARA EXTERIOR	BANDERA EN TEJIDO 100% POLIÉSTER DE ALTA DURABILIDAD E IMPERMEABLE PARA USO EXTERIOR. MEDIDAS MINIMAS DE 1,50 MTS. DE LARGO X 90 CM DE ANCHO. DOBLE FAZ CON ESCUDO OFICIAL ACTUAL EN AMBAS CARAS CON MEDIDAS PROPORCIONALES AL TAMAÑO DE LA BANDERA. DEBERA ESTAR CON COSTURA REFORZADA EN EL LADO IZQUIERDO. DEBERA CONTAR CON MINIMO 3 (TRES) CINTAS DE MEDIDAS MINIMAS DE 20CM X 1,5CM CADA CINTA PARA SUJETAR EN LADO IZQUIERDO. PARA MASTILES HASTA 4 MTS. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1

152	BANDERA PARA EXTERIOR	BANDERA EN TEJIDO 100% POLIÉSTER DE ALTA DURABILIDAD E IMPERMEABLE PARA USO EXTERIOR. MEDIDAS MINIMAS DE 2,25 MTS. DE LARGO X 1,50 CM DE ANCHO. DOBLE FAZ CON ESCUDO OFICIAL ACTUAL EN AMBAS CARAS CON MEDIDAS PROPORCIONALES AL TAMAÑO DE LA BANDERA. DEBERA ESTAR CON COSTURA REFORZADA EN EL LADO IZQUIERDO. DEBERA CONTAR CON MINIMO 3 (TRES) CINTAS DE MEDIDAS MINIMAS DE 20CM X 1,5CM CADA CINTA. PARA SUJETAR EN LADO IZQUIERDO. PARA MASTILES HASTA 6 MTS. PRESENTACION ENVUELTO EN PAPEL MADERA O CAJAS DE CARTON COLOR BLANCO O MADERA, A ELECCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
153	PORTA NOMBRE DE MESA EN ACRILICO	SERVICIO DE PORTA NOMBRE DE MESA EN ACRÍLICO. CON MEDIDAS MINIMAS DE 24 CM DE ANCHO X 12 CM DE ALTO. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
154	MASTIL PARA BANDERA CON BASE Y TERMINACIONES	SERVICIO DE MASTIL EN MADERA LUSTRADA. MEDIDAS MÍNIMAS 2 METROS DE ALTURA, CON BASE Y TERMINACIONES. COLOR Y DISEÑO A ELECCION A. LAS BASES PARA INTERIOR PUEDEN SER EN MADERA REDONDA, RECTANGULAR ESCALONADA O SEGÚN ELECCION. B. LAS TERMINACIONES SUPERIORES PUEDEN SER EN FORMA DE PIÑA O PUNTA DE LANZA, O SEGÚN ELECCION. COTIZAR POR UNIDAD.	UNIDAD	EVENTO	1
155	ALQUILER DE ALFOMBRAS	ALQUILER DE ALFOMBRAS POR METRO CUADRADO, DE COLOR Y TIPO A ELECCION DE LA CONTRATANTE DEBERA INCLUIR: 1 (UN) PERSONAL PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DE LOS ALQUILERES, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO LO ALQUILADO. COTIZAR POR UNIDAD	MTS2	EVENTO	1

156	ALQUILER DE ARREGLOS FLORALES - CENTRO DE MESA ALARGADO PARA REUNIÓN	CON BASE Y UN MÍNIMO DE UNA COMBINACIÓN DE 19 ROSAS IMPORTADAS, 3 VARAS DE POMS DE MARGARITAS IMPORTADAS, 6 VARAS DE GYPSÓPHILAS O ASTER U OTRAS FLORES IMPORTADAS, FOLLAJES NATURALES. EVENTUALMENTE LAS ROSAS PODRÁN SER RECROPLAZADAS POR 8 YERBERAS, COMO MINIMO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
157	ALQUILER DE PLANTAS EN PLANTERAS	PLANTERAS CON PLANTAS A ELECCION DEL ADMINISTRADOR DE CONTRATOS, CON ALTURA DE HASTA 2 METROS COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
158	ALQUILER DE MAQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMATICAS DE CAFÉ	ALQUILER DE MAQUINA EXPENDEDORAS DE CAFÉ CON CAPACIDAD MINIMA DE 5 VARIEDADES, DEBIENDO INCLUIR DENTRO DEL ALQUILER TODOS LOS DESCARTABLES (VASITOS TERMICOS PARA CAFE) NECESARIOS PARA USO DEL PUBLICO EN GENERAL POR HASTA 10 HS.EL PROVEEDOR TENDRÁ LA OBLIGACION DE REPONER TODOS LOS INNSUMOS (CAFE, AZUCAR, EDULCORANTE, REVOLVEDORES, SERVILLETA) LAS VECES QUE SE REQUIERA DENTRO DE LAS 10 HORAS DE SERVICIO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
159	ALQUILER DE PERCHEROS PORTATILES Y PERCHAS	ALQUILER DE PERCHEROS PORTATILES CON RUEDITAS, ALTURA MINIMA DE 1,60 MTS, DE ANCHO 1,50 MTS, INCLUYENDO MINIMO 15 PERCHAS ACORDES AL PERCHERO A PROVEERSE. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
160	ALQUILER DE LOKERS/ CASILLEROS	LOKERS/CASILLEROS DE ACERO LAMINADO DE 4 CUERPOS/12 PUERTAS, Y DEBERÁ TENER MINIMAMENTE LAS SIGUIENTES MEDIDAS: *1,80 MTS DE ALTO *1,38 MTS DEL ANCHO * 40 CM DE FONDO COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1

161	ALQUILER DE SILLAS CROMADAS	SILLA PARA AUDITORIOS. ESTRUCTURA METÁLICA DE MEDIA RESISTENCIA. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
162	PROVISION DE PORTA CREDENCIAL CON CORDON O CINTA COLGANTE	MATERIAL: PLASTICO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTENCIA MEDIDA MINIMA: 8.5 CM X 5.5 CM INCLUYE: CORDÓN O CINTA COLGANTE CON GRABADOS SEGÚN DISEÑO REMITIDO POR LA CONTRATANTE. COLORES DISPONIBLES: AZUL, NEGRO, VERDE, ROJO, AMARILLO, BLANCO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
163	PROVISION DE BOLIGRAFO PUNTA MEDIANA CONVENCIONAL DE PLASTICO CON DISEÑO IMPRESO	BOLIGRAFO PUNTA MEDIANA CONVENCIONAL DE PLASTICO CON DISEÑO IMPRESO A ELECCION DEL REQUIRENTE, DEBERAN ESTAR DISPONIBLES CON TINTAS TAMBIEN A ELECCION DEL REQUIRENTE. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
164	SERVICIO DE COORDINADORA DE EVENTOS	CONTRATACION DE PERSONAL ENCARGADO DE LA COORDINACION DEL EQUIPO DE TRABAJO PERTINENTE, PARA REALIZAR LA ENTREGA, EL MONTAJE Y EL DESMONTAJE DEL SET DE ORNAMENTACIONES A SER UTILIZADO, PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO DE TODO EL MATERIAL QUE CORRESPONDA SER RETIRADO. COTIZAR POR DIA	UNIDAD	DIA	1
165	PANTALLA LED 3X2.	PANTALLA LED DE 3X2 MTS. CON SUS RESPECTIVOS ACCESORIOS Y MATERIALES DE CONEXIÓN, DEBERA INCLUIR 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DEL SET DEL EQUIPO DE AUDIO, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	DIA	1

166	PANTALLA LED 4X2.	PANTALLA LED DE 4X2 MTS. CON SUS RESPECTIVOS ACCESORIOS Y MATERIALES DE CONEXIÓN, DEBERA INCLUIR 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DEL SET DEL EQUIPO DE AUDIO, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	DIA	1
167	PANTALLA LED 7X5.	PANTALLAS LED DE 7X5 MTS. CON SUS RESPECTIVOS ACCESORIOS Y MATERIALES DE CONEXIÓN, DEBERA INCLUIR 1 (UN) PERSONAL TÉCNICO PERMANENTE MIENTRAS DURE LA ACTIVIDAD/EVENTO PARA QUE PUEDA REALIZAR LA ENTREGA, INSTALACION Y DESINSTALACION DEL SET DEL EQUIPO DE AUDIO, ASI COMO REALIZAR CUALQUIER CAMBIO YA SEA DE LUGAR/ESPACIO DURANTE EL DIA DE LA ACTIVIDAD/EVENTO, Y PROCEDER AL MONTAJE, DESMONTAJE Y RETIRO RESPECTIVO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	DIA	1
168	PROVISIÓN DE HIDROVENTILADOR CON CAPACIDAD CON CAPACIDAD PARA 50 PERSONAS.	HIDROVENTILADOR CON CAPACIDAD PARA 50 PERSONAS. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	DIA	1
169	PROVISIÓN DE ACONDICIONADOR DE AIRE PORTÁTIL DE 60.000 BTU	ACONDICIONADOR DE AIRE PORTÁTIL DE 60.000 BTU. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	DIA	1
170	ALQUILER DE SOFAS	ALQUILER DE JUEGO DE SOFAS QUE DEBE INCLUIR: SOFA DE 3 CUERPOS Y DE 2 CUERPOS CON UNA MESITA DE CENTRO, COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
171	ALQUILER DE GENERADOR DE 150 KV	ALQUILER DE GENERADOR DE 150 KV X 6 H DE USO COTIZAR POR EVENTO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1

172	ALQUILER DE GENERADOR DE 220 KV	ALQUILER DE GENERADOR DE 220 KV X 6 H DE USO COTIZAR POR EVENTO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
173	ALQUILER DE GENERADOR DE 330 KV	ALQUILER DE GENERADOR DE 330 KV X 6 H DE USO COTIZAR POR EVENTO. COTIZAR POR UNIDAD	UNIDAD	EVENTO	1
174	ALQUILER DE COMPUTADORA PORTATIL	MÍNIMO INTEL CORE I7, 10MA GENERACIÓN O SIMILAR DEBERÁ CONTAR CON 16 GB COMO MÍNIMO. 512 GB SSD COMO MÍNIMO. CONTAR CON AL MENOS UN PUERTO JACK 3.5MM. COMPATIBLE CON PARLANTES, AURICULARES Y MICRÓFONOS. PARLANTES INTEGRADOS E INTERNOS. CONTAR CON UN PUERTO DE SALIDA DE VÍDEO HDMI. TIPO LED O SUPERIOR. TAMAÑO NO MENOR A 14" INCORPORADA DE FÁBRICA 720P HD O SUPERIOR. TIPO QWERTY EN ESPAÑOL. MULTITÁCTIL Y CON 2 BOTONES, MÍNIMO. TARJETA DE RED 100/1000 CON PUERTO RJ-45 INTEGRADA, MÍNIMO. TARJETA DE RED INALÁMBRICA 802.11AX INTEGRADA, MÍNIMO. TARJETA BLUETOOTH 5.0 INTEGRADA, MÍNIMO. FUENTE DE ALIMENTACIÓN CON ENTRADA DINÁMICA (100-240 V / 50-60 HZ) COMPATIBLE CON LA RED ELÉCTRICA NACIONAL (220 VCA / 50 HZ). 40 WH O SUPERIOR. MOUSE ÓPTICO Y MOUSE PAD MALETÍN COLOR NEGRO COMPATIBLE CON EL EQUIPO. INTEGRIDAD DE LA PLATAFORMA TPM V2.0 O SUPERIOR. LICENCIA DE WINDOWS 11 O SUPERIOR DEBERÁ ESTAR PRE-INSTALADO Y CONFIGURADO CON TODAS LAS ACTUALIZACIONES Y ACTIVACIONES NECESARIAS DIRECTAS PARA SU PUESTA EN PRODUCCIÓN. DEBERÁ ESTAR DISPONIBLE EN IDIOMA ESPAÑOL, CON LA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA OPERATIVO AL MOMENTO DE LA COMPRA. LICENCIA DE MICROSOFT OFFICE. DEBERÁ ESTAR PREINSTALADA Y ACTIVADA. COTIZAR POR EVENTO	UNIDAD	EVENTO	1
PROVISIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y CEREMONIAL EN HOTELES Y/O RESTAURANTES					1

175	ALOJAMIENTO HABITACIÓN INDIVIDUAL- SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL. - DIA	ALOJAMIENTO HABITACIÓN INDIVIDUAL EN HOTELES SITUADOS EN ASUNCION Y DEBE CONTAR COMO MÍNIMO: REFRIGERACIÓN EN LA HABITACIÓN, TV Y DESAYUNO INCLUIDO. LAS TARIFAS INFORMADAS DEBEN SER DIARIAS, EN GUARANÍES, Y DEBEN INCLUIR IVA Y TODO OTRO IMPUESTO O TASA APLICABLE. LA TARIFA PACTADA PARA ESTA COTIZACIÓN DEBERÁ SER VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA LA ESTADÍA QUE COMPLETE EL TOTAL DE NOCHES RESERVADAS ORIGINALMENTE. EN CASO DE MODIFICACIONES POSTERIORES DE CANTIDAD DE NOCHES, AUTOMÁTICAMENTE Y SIN PREVIO AVISO, EL VALOR QUE SE FACTURARÁ SERÁ LA DE CONVENIO NORMAL VIGENTE. EL HORARIO DE CHECK-IN DEBERÁ SER ENTRE LAS 13 HS. Y LAS 15HS. Y EL DE CHECK-OUT DEBERÁ SER ENTRE LAS 10HS. Y LAS 12HS. EI ARMADO DE CAMAS ADICIONALES, EN TODOS LOS CASOS QUE HUBIERE, SERÁ SIN CARGO, QUE SE INFORMARÁ CON LA CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA. LOS HUÉSPEDES ABONARÁN SUS GASTOS EXTRAS SALVO INDICACIÓN ESPECÍFICA POR PARTE DE LA CONVOCANTE POR ESCRITO. AL ARRIBAR AL HOTEL, SE LE PEDIRÁ AL HUÉSPED UN AVAL DE CRÉDITO PARA GARANTIZAR EL CARGO DE EXTRAS Y/O ALOJAMIENTO SEGÚN CORRESPONDA. EL SERVICIO SOLICITADO SERÁ PARA HOTELES DE CATEGORÍA 4 Y/O 5 ESTRELLAS COTIZAR POR DIA.	UNIDAD	DIA	1
-----	--	--	--------	-----	---

176	ALOJAMIENTO HABITACIÓN DOBLE - SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL - DIA	ALOJAMIENTO HABITACIÓN DOBLE EN HOTELES SITUADOS EN ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL DEBE CONTAR COMO MÍNIMO: REFRIGERACIÓN EN LA HABITACIÓN, TV Y DESAYUNO INCLUIDO. LAS TARIFAS INFORMADAS DEBEN SER DIARIAS, EN GUARANÍES, Y DEBEN INCLUIR IVA Y TODO OTRO IMPUESTO O TASA APLICABLE. LA TARIFA PACTADA PARA ESTA COTIZACIÓN DEBERÁ SER VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA LA ESTADÍA QUE COMPLETE EL TOTAL DE NOCHES RESERVADAS ORIGINALMENTE. EN CASO DE MODIFICACIONES POSTERIORES DE CANTIDAD DE NOCHES, AUTOMÁTICAMENTE Y SIN PREVIO AVISO, EL VALOR QUE SE FACTURARÁ SERÁ LA DE CONVENIO NORMAL VIGENTE. EL HORARIO DE CHECK-IN DEBERÁ SER ENTRE LAS 13 HS. Y LAS 15HS. Y EL DE CHECK-OUT DEBERÁ SER ENTRE LAS 10 HS Y LAS 12 HS. EI ARMADO DE CAMAS ADICIONALES, EN TODOS LOS CASOS QUE HUBIERE, SERÁ SIN CARGO, QUE SE INFORMARÁ CON LA CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA. LOS HUÉSPEDES ABONARÁN SUS GASTOS EXTRAS SALVO INDICACIÓN ESPECÍFICA POR PARTE DE LA CONVOCANTE POR ESCRITO. AL ARRIBAR AL HOTEL, SE LE PEDIRÁ AL HUÉSPED UN AVAL DE CRÉDITO PARA GARANTIZAR EL CARGO DE EXTRAS Y/O ALOJAMIENTO SEGÚN CORRESPONDA. EL SERVICIO SOLICITADO SERÁ PARA HOTELES DE CATEGORÍA 4 Y/O 5 ESTRELLAS COTIZAR POR DIA.	UNIDAD	DIA	1
-----	---	---	--------	-----	---

177	ALOJAMIENTO HABITACIÓN INDIVIDUAL - SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL - DIA	ALOJAMIENTO HABITACIÓN INDIVIDUAL EN HOTELES SITUADOS EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y CIUDADES DEL DPTO. CENTRAL. DEBE CONTAR COMO MÍNIMO: REFRIGERACIÓN EN LA HABITACIÓN, TV Y DESAYUNO INCLUIDO. LAS TARIFAS INFORMADAS DEBEN SER DIARIAS, EN GUARANÍES, Y DEBEN INCLUIR IVA Y TODO OTRO IMPUESTO O TASA APLICABLE. LA TARIFA PACTADA PARA ESTA COTIZACIÓN DEBERÁ SER VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA LA ESTADÍA QUE COMPLETE EL TOTAL DE NOCHES RESERVADAS ORIGINALMENTE. EN CASO DE MODIFICACIONES POSTERIORES DE CANTIDAD DE NOCHES, AUTOMÁTICAMENTE Y SIN PREVIO AVISO, EL VALOR QUE SE FACTURARÁ SERÁ LA DE CONVENIO NORMAL VIGENTE. EL HORARIO DE CHECK-IN DEBERÁ SER ENTRE LAS 13 HS. Y LAS 15HS. Y EL DE CHECK-OUT DEBERÁ SER ENTRE LAS 10 HS Y LAS 12 HS. EI ARMADO DE CAMAS ADICIONALES, EN TODOS LOS CASOS QUE HUBIERE, SERÁ SIN CARGO, QUE SE INFORMARÁ CON LA CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA. LOS HUÉSPEDES ABONARÁN SUS GASTOS EXTRAS SALVO INDICACIÓN ESPECÍFICA POR PARTE DE LA CONVOCANTE POR ESCRITO. AL ARRIBAR AL HOTEL, SE LE PEDIRÁ AL HUÉSPED UN AVAL DE CRÉDITO PARA GARANTIZAR EL CARGO DE EXTRAS Y/O ALOJAMIENTO SEGÚN CORRESPONDA. EL SERVICIO SOLICITADO SERÁ PARA HOTELES DE CATEGORÍA 4 ESTRELLAS COMO MÍNIMO COTIZAR POR DIA.	UNIDAD	DIA	1
-----	--	---	--------	-----	---

178	ALOJAMIENTO HABITACIÓN DOBLE - SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL - DIA	ALOJAMIENTO HABITACIÓN DOBLE EN HOTELES SITUADOS EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL DEBE CONTAR COMO MÍNIMO: REFRIGERACIÓN EN LA HABITACIÓN, TV Y DESAYUNO INCLUIDO. LAS TARIFAS INFORMADAS DEBEN SER DIARIAS, EN GUARANÍES, Y DEBEN INCLUIR IVA Y TODO OTRO IMPUESTO O TASA APLICABLE. LA TARIFA PACTADA PARA ESTA COTIZACIÓN DEBERÁ SER VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA LA ESTADÍA QUE COMPLETE EL TOTAL DE NOCHES RESERVADAS ORIGINALMENTE. EN CASO DE MODIFICACIONES POSTERIORES DE CANTIDAD DE NOCHES, AUTOMÁTICAMENTE Y SIN PREVIO AVISO, EL VALOR QUE SE FACTURARÁ SERÁ LA DE CONVENIO NORMAL VIGENTE. EL HORARIO DE CHECK-IN DEBERÁ SER ENTRE LAS 13 HS. Y LAS 15HS. Y EL DE CHECK-OUT DEBERÁ SER ENTRE LAS 10 HS Y LAS 12 HS. EL ARMADO DE CAMAS ADICIONALES, EN TODOS LOS CASOS QUE HUBIERE, SERÁ SIN CARGO, QUE SE INFORMARÁ CON LA CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA. LOS HUÉSPEDES ABONARÁN SUS GASTOS EXTRAS SALVO INDICACIÓN ESPECÍFICA POR PARTE DE LA CONVOCANTE POR ESCRITO. AL ARRIBAR AL HOTEL, SE LE PEDIRÁ AL HUÉSPED UN AVAL DE CRÉDITO PARA GARANTIZAR EL CARGO DE EXTRAS Y/O ALOJAMIENTO SEGÚN CORRESPONDA. EL SERVICIO SOLICITADO SERÁ PARA HOTELES DE CATEGORÍA 4 ESTRELLAS COMO MÍNIMO COTIZAR POR DIA.	UNIDAD	DIA	1
-----	---	---	--------	-----	---

179	DESAYUNO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL - SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL	SERVICIO DE DESAYUNO EN HOTELES SITUADOS EN ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL. CON SERVICIO DE CAFÉ, LECHE & TÉ, CHOCOLATADA, AGUA MINERAL, JUGOS FRUTALES DE ESTACIÓN, YOGURES (ENTEROS & LIGHT); FRUTAS ENTERAS, FRUTAS CORTADAS ENSALADA DE FRUTAS; PASTELERÍA: MASITAS SECAS, PANES; MEDIALUNAS; CHIPA TRADICIONAL; CEREALES; FRUTAS SECAS; MIEL MERMELADAS, MANTECA, DULCE DE LECHE, SALADOS, HUEVOS REVUELTOS CON HIERBAS & CON PANCETA, TOMATE & ALBAHACA, JAMÓN COCIDO, QUESO, MBEJÚ, MANDIOCA FRITA, EMPANADA TRADICIONAL (CARNE). COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
180	DESAYUNO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL - SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL	SERVICIO DE DESAYUNO EN HOTELES SITUADOS EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y DPTO. CENTRAL - SERVICIO DE CAFÉ, LECHE & TÉ, CHOCOLATADA, AGUA MINERAL, JUGOS FRUTALES DE ESTACIÓN, YOGURES (ENTEROS & LIGHT); FRUTAS ENTERAS, FRUTAS CORTADAS ENSALADA DE FRUTAS; PASTELERÍA: MASITAS SECAS, PANES; MEDIALUNAS; CHIPA TRADICIONAL; CEREALES; FRUTAS SECAS; MIEL MERMELADAS, MANTECA, DULCE DE LECHE, SALADOS, HUEVOS REVUELTOS CON HIERBAS & CON PANCETA, TOMATE & ALBAHACA, JAMÓN COCIDO, QUESO, MBEJÚ, MANDIOCA FRITA, EMPANADA TRADICIONAL (CARNE). COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1

181	<p>BUFFET EJECUTIVO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL</p>	<p>SERVICIO DE BUFFET ECONÓMICO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL EN HOTELES SITUADOS EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL</p> <p>SERVICIO DE BUFET FRÍO Y CALIENTE: BUFET DULCE; BEBIDAS SIN ALCOHOL TODO INCLUIDO. COMIDA FRÍA: COULIBIAC DE SALMÓN, CROISSANT CON JAMÓN SERRANO Y QUESO BRIE, SANDWICH DE LOMITO DE CERDO CON COLESLAW, FOCACCIA CON JAMÓN DE PAVO Y RICOTA. COMIDA CALIENTE: EMPANADAS DE CARNE CON ACEITUNAS, TARTALETITA DE QUESO GRUYERE Y PUERROS, MINI BROCHETTE DE POLLO APANADO CON CREMA ROMANA. ENSALADAS: ENSALADA DE ESPARRAGOS CON QUESO FRESCO Y TOMATITOS MARINADOS, PEPINO CON CREMA DE YOGURT Y PEREJIL, ALCAUCILES RELLENOS CON JAMÓN Y PARMESANO ISLA DE PASTAS: RAVIOLITOS DE POLLO EN SALSA DE NUECES, LOMITO A LAS 3 PIMIENTAS ISLA DE POSTRES: MINI STRUDEL DE MANZANAS, MINI LEMON CURD, PANNA COTTA DE VAINILLA Y LENGUA DE GATO, BRISSE FRUTAL BEBIDAS: JUGO DE FRUTAS, GASEOSAS Y AGUA CON GAS O AGUA SIN GAS. COTIZAR POR PERSONA.</p>	UNIDAD	EVENTO	1
-----	--	--	--------	--------	---

182	<p>BUFFET ECONÓMICO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL</p>	<p>SERVICIO DE BUFFET EJECUTIVO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL EN HOTELES SITUADOS EN ASUNCION Y EL DPTO. CENTRAL- SERVICIO DE BUFFET FRÍO Y CALIENTE: BUFFET DULCE; BEBIDAS SIN ALCOHOL. TODO INCLUIDO. COSTO POR PERSONA. ENTRADA: ENSALADA NIZARDA (PAPAS, CHAUCHAS, HUEVO, ATÚN, LECHUGA, ACEITUNAS, ADEREZO), VOL. A VENT CON RAGOUT DE VEGETALES. (CESTA DE HOJALDRE RELLENA CON ESTOFADO DE VEGETALES Y HONGOS SECOS), GRATEN DE BERENJENAS (MEDIA BERENJENA ASADA AL HORNO, CON QUESO GRUYERE Y FONDUE DE TOMATES), ESPINACAS BLANQUEADAS CON MOLLEJAS AL COGNAC Y REMOLACHAS CROCANTES, CREPPES DE POLLO Y PALMITOS, QUICHE LORREINE CON ENSALADITAS DE HOJAS, CAESAR ´S SALAD. FONDOS: LOMOS A LA VALDOSTANA (FILETE DE LOMO CON BERENJENAS GRILLADAS, JAMÓN, QUESO, TOMATE, PURÉ DUQUESA), TOURNEDO CON SALSAS DE HONGOS, CARBANADA DE POLLO A LA HORTELANA (ESTOFADO DE MUSLITO DE POLLO CON VEGETALES Y COUS COUS A LA MANTECA), SUPREMA DE POLLO A LA HÚNGARA (POLLO AL GRILL CON SALSA DE MORRONES AL VINO BLANCO, PAPAS SALTEADAS), TILAPIA CON CREMA DE ALCAPARRAS, ZUCHINIS AL VAPOR Y PURÉ DE PAPAS PERFUMADAS, SURUBÍ A LA CREMA DEL LIMÓN CON VEGETALES AL VAPOR, CAPELETTIS DE QUESO CON SALSA CARBONARA, RAVIOLES DE POLLO CON CREMA DE QUESO Y JAMÓN. POSTRES: BUDÍN A LA MIEL (CLÁSICO BUDÍN DE PAN FRESCO, MIEL, JENGIBRE, CREMA BATIDA). MOUSE DE MBURUCUYA CON LENGUA DE GATO. CREPES RELLENO CON CREMA DE CHOCOLATE Y COULIS DE FRAMBUESA. BAVAROISE BICOLOR DE VAINILLA Y FRUTILLA, SALSA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS.</p>	UNIDAD	EVENTO	1
-----	---	--	--------	--------	---

183	<p>BUFFET ECONÓMICO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL</p>	<p>SERVICIO DE BUFFET ECONÓMICO EN HOTELES SITUADOS EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y DPTO. CENTRAL- SERVICIO DE BUFFET FRÍO Y CALIENTE: BUFET DULCE; BEBIDAS SIN ALCOHOL, TODO INCLUIDO. COMIDA FRÍA: COULIBIAC DE SALMÓN, CROISSANT CON JAMÓN SERRANO Y QUESO BRIE, SANDWICH DE LOMITO DE CERDO CON COLESLAW, FOCACCIA CON JAMÓN DE PAVO Y RICOTA. COMIDA CALIENTE: EMPANADAS DE CARNE CON ACEITUNAS, TARTALETITA DE QUESO GRUYERE Y PUERROS, MINI BROCHETTE DE POLLO APANADO CON CREMA ROMANA. ENSALADAS: ENSALADA DE ESPARRAGOS CON QUESO FRESCO Y TOMATITOS MARINADOS, PEPINO CON CREMA DE YOGURT Y PEREJIL, ALCAUCILES RELLENOS CON JAMÓN Y PARMESANO ISLA DE PASTAS: RAVIOLITOS DE POLLO EN SALSA DE NUECES, LOMITO A LAS 3 PIMIENTAS ISLA DE POSTRES: MINI STRUDEL DE MANZANAS, MINI LEMON CURD, PANNA COTTA DE VAINILLA Y LENGUA DE GATO, BRISSE FRUTAL BEBIDAS: CANILLA LIBRE POR 2 (DOS)HORAS DE: JUGO DE FRUTAS, GASEOSAS Y AGUA CON GAS O AGUA SIN GAS. COTIZAR POR PERSONA.</p>	UNIDAD	EVENTO	1
-----	--	---	--------	--------	---

184	<p>BUFFET EJECUTIVO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y DPTO. CENTRAL</p>	<p>SERVICIO DE BUFFET EJECUTIVO EN HOTELES SITUADOS EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y DPTO. CENTRAL- SERVICIO DE BUFFET FRÍO Y CALIENTE: BUFET DULCE; BEBIDAS SIN ALCOHOL, TODO INCLUIDO. COSTO POR PERSONA. ENTRADA: ENSALADA NIZARDA (PAPAS, CHAUCHAS, HUEVO, ATÚN, LECHUGA, ACEITUNAS, ADEREZO), VOL. A VENT CON RAGOUT DE VEGETALES. (CESTA DE HOJALDRE RELLENA CON ESTOFADO DE VEGETALES Y HONGOS SECOS), GRATEN DE BERENJENAS (MEDIA BERENJENA ASADA AL HORNO, CON QUESO GRUYERE Y FONDUE DE TOMATES), ESPINACAS BLANQUEADAS CON MOLLEJAS AL COGNAC Y REMOLACHAS CROCANTES, CREPPES DE POLLO Y PALMITOS, QUICHE LORREINE CON ENSALADITAS DE HOJAS, CAESAR ´S SALAD. FONDOS: LOMOS A LAVALDOSTANA (FILETE DE LOMO CON BERENJENAS GRILLADAS, JAMÓN, QUESO, TOMATE, PURÉ DUQUESA), TOURNEDO CON SALSAS DE HONGOS, CARBANADA DE POLLO A LA HORTELANA (ESTOFADO DE MUSLITO DE POLLO CON VEGETALES Y COUS COUS A LA MANTECA), SUPREMA DE POLLO A LA HÚNGARA (POLLO AL GRILL CON SALSA DE MORRONES AL VINO BLANCO, PAPAS SALTEADAS), TILAPIA CON CREMA DE ALCAPARRAS, ZUCHINIS AL VAPOR Y PURÉ DE PAPAS PERFUMADAS, SURUBÍ A LA CREMA DEL LIMÓN CON VEGETALES AL VAPOR, CAPELETTIS DE QUESO CON SALSA CARBONARA, RAVIOLES DE POLLO CON CREMA DE QUESO Y JAMÓN. POSTRES: BUDÍN A LA MIEL (CLÁSICO BUDÍN DE PAN FRESCO, MIEL, JENGIBRE, CREMA BATIDA). MOUSE DE MBURUCUYA CON LENGUA DE GATO. CREPES RELLENO CON CREMA DE CHOCOLATE Y COULIS DE FRAMBUESA. BAVAROISE BICOLOR DE VAINILLA Y FRUTILLA, SALSA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS. COTIZAR POR PERSONA.</p>	UNIDAD	EVENTO	1
185	<p>ALMUERZO Y/O CENA A LA CARTA</p>	<p>SERVICIO DE ALMUERZO Y/O CENA A LA CARTA EJECUTIVO CON</p>	UNIDAD	EVENTO	1

	<p>EJECUTIVO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL</p>	<p>BEBIDAS SIN ALCOHOL TODO INCLUIDO EN HOTELES SITUADOS EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL. EL HOTEL DEBERÁ CONTAR COMO MÍNIMO 10 (DIEZ) OPCIONES, SEGÚN LO SIGUIENTE: CADA PLATO DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO: 1 PLATO PRINCIPAL (300 GRS. LA PORCIÓN DE CARNE) SI ES PASTA SE CALCULARÁ 600 GRS. 1 PLATO DE ENSALADA VERDE (A PARTIR DE 150 GRS.). SI LAS ENSALADAS SON DE PAPA, ARROZ, ETC. DEBERÁN PESAR 200 GRS. 1 GUARNICIÓN (300 GRS. LA PORCIÓN) 1 PORCIÓN DE POSTRE (A PARTIR DE 150 GRS.) 1 GASEOSA DE 500 ML., JUGO NATURAL DE 500 ML. O AGUA MINERAL DE 500 ML 3 PANCITOS DE MESA ENSALADAS: MIXTA, PRIMAVERA, DE ARROZ Y RUSA U OTRO A ELECCIÓN. PLATOS PRINCIPALES: CARNES VACUNAS: BIFE DE LOMITO EN MEDALLONES, LOMITO AL CHAMPIGNON, LOMITO A LA PIMIENTA, STROGONOFF DE CARNE (LOMITO). POLLOS: POLLO GRILLE, POLLO RELLENO A LA CREMA, POLLO AL CURRY, STROGONOFF DE POLLO. CERDOS: LOMO DE CERDO A LA MOSTAZA, MATAMBRITO DE CERDO. GUARNICIONES: ARROZ AL AZAFRÁN, AL CURRY Y ARROZ BLANCO PURÉ DE PAPAS, PAPA A LA CREMA, PAPAS DORADAS, PAPAS A LA PROVENZAL PANACHE DE VERDURAS U OTRO A ELECCIÓN PASTAS: LASAGNA DE CARNE, DE JAMÓN Y QUESO, DE VERDURAS, DE MARISCOS RAVIOLES DE RICOTTA, CARNE, POLLO, ESPINACA Y RICOTTA ÑOQUIS DE PAPA Y DE ESPINACAS SALSAS: AL TUCO, BOLOGNESE, AL PESTO, A LA CREMA, ROSADA, 4 QUESOS, CARUSO TALLARINES A LA CARBONARA CON SALSA BLANCA O SALSA DE CARNE U OTRO A ELECCIÓN POSTRES: ENSALADAS DE FRUTOS TARTA DE LIMÓN (PIE) TARTA DE FRUTILLA, DE FRUTAS ARROZ CON LECHE: TORTA DE CHOCOLATE, LIMÓN, DURAZNO, FRUTILLA MOUSSE DE CHOCOLATE, LIMÓN, DURAZNO, FRUTILLA PAVE DE CHOCOLATE, COCO, DULCE DE LECHE, FRUTILLAS, DURAZNO FLAN. EL ALMUERZO DEBE INCLUIR POR LO MENOS UNA GASEOSA O UN VASO DE JUGO U OTRO A ELECCIÓN COTIZAR POR PERSONA.</p>			
--	---	---	--	--	--

186	<p>ALMUERZO Y/O CENA A LA CARTA EJECUTIVO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION</p>	<p>SERVICIO DE ALMUERZO Y/O CENA A LA CARTA EJECUTIVO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL EN HOTELES SITUADOS EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION. EL HOTEL DEBERÁ CONTAR COMO MÍNIMO 10 (DIEZ) OPCIONES, SEGÚN LO SIGUIENTE: CADA PLATO DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO: 1 PLATO PRINCIPAL (300 GRS. LA PORCIÓN DE CARNE) SI ES PASTA SE CALCULARÁ 600 GRS. 1 PLATO DE ENSALADA VERDE (A PARTIR DE 150 GRS.). SI LAS ENSALADAS SON DE PAPA, ARROZ, ETC. DEBERÁN PESAR 200 GRS. 1 GUARNICIÓN (300 GRS. LA PORCIÓN) 1 PORCIÓN DE POSTRE (A PARTIR DE 150 GRS.) 1 GASEOSA DE 500 ML., JUGO NATURAL DE 500 ML. O AGUA MINERAL DE 500 ML 3 PANCITOS DE MESA ENSALADAS: MIXTA, PRIMAVERA, DE ARROZ Y RUSA U OTRO A ELECCIÓN. PLATOS PRINCIPALES: CARNES VACUNAS: BIFE DE LOMITO EN MEDALLONES, LOMITO AL CHAMPIGNON, LOMITO A LA PIMIENTA, STROGONOFF DE CARNE (LOMITO). POLLOS: POLLO GRILLE, POLLO RELLENO A LA CREMA, POLLO AL CURRY, STROGONOFF DE POLLO. CERDOS: LOMO DE CERDO A LA MOSTAZA, MATAMBRITO DE CERDO. GUARNICIONES: ARROZ AL AZAFRÁN, AL CURRY Y ARROZ BLANCO PURÉ DE PAPAS, PAPA A LA CREMA, PAPAS DORADAS, PAPAS A LA PROVENZAL PANACHE DE VERDURAS U OTRO A ELECCIÓN PASTAS: LASAGNA DE CARNE, DE JAMÓN Y QUESO, DE VERDURAS, DE MARISCOS RAVIOLES DE RICOTTA, CARNE, POLLO, ESPINACA Y RICOTTA ÑOQUIS DE PAPA Y DE ESPINACAS SALSAS: AL TUCO, BOLOGNESA, AL PESTO, A LA CREMA, ROSADA, 4 QUESOS, CARUSSO TALLARINES A LA CARBONARA CON SALSA BLANCA O SALSA DE CARNE U OTRO A ELECCIÓN POSTRES: ENSALADAS DE FRUTOS TARTA DE LIMÓN (PIE) TARTA DE FRUTILLA, DE FRUTAS ARROZ CON LECHE: TORTA DE CHOCOLATE, LIMÓN, DURAZNO, FRUTILLA MOUSSE DE CHOCOLATE, LIMÓN, DURAZNO, FRUTILLA PAVE DE CHOCOLATE, COCO, DULCE DE LECHE, FRUTILLAS, DURAZNO FLAN.BEBIDAS: JUGO DE FRUTAS,</p>	UNIDAD	EVENTO	1
-----	--	--	--------	--------	---

		GASEOSAS Y AGUA CON GAS O AGUA SIN GAS. COTIZAR POR PERSONA.			
187	COCTEL EJECUTIVO POR PERSONA CON BEBIDAS SIN ALCOHOL DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL.	SERVICIO DE COCTEL EJECUTIVO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL. EN HOTELES SITUADOS EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL- SERVICIO DE BOCADITOS FINOS FRÍO Y/O CALIENTE, DULCES; BEBIDAS SIN ALCOHOL. TODO INCLUIDO. BOCADITOS FRÍOS: VARIEDAD DE CANAPÉS, BOMBITAS DE CHOCLO, MINI TARTAS DE PALMITO, ATÚN U OTROS, ARROLLADITOS DE HOJALDRE RELLENO CON JAMÓN, QUESO Y CEBOLLA, SELECCIÓN DE JAMONES, SALAMINES Y QUESOS FINOS, VARIEDAD DE PANES, TOSTADAS Y GRISINES, CANAPÉ CON CREMA DE PEPINILLO, BOMBAS DE PESCADO CROCANTE, SANWICHES DE ACEITUNAS NEGRAS Y QUESO CREMA, MINI FUGAZZA, ARROLLADO DE HOJALDRE RELLENO CON ESPINACA, JAMÓN Y QUESO CREMA, BROSQUETTA DE HIERBAS Y ROASTBEEF VOLAUVENT CON CREMA DE CAMARONES. BOCADITOS CALIENTES: LOMO DE CERDO AL CURRY CON PIÑA, RAVIOLITOS EN SALSA DE 4 QUESOS, FAJITAS DE CARNE, EMPANADITA ABIERTA TIPO ÁRABE RELLENA CON CARNE, MENTA Y QUESO CREMA, BOLINHOS DE POLLO EN CROCANTES DE SÉSAMO MÁS SALSA MEXICANA, LOMITO, QUESADILLAS DE POLLO Y CHAMPIÑONES, MILANESITAS DE RES, ROMANITAS DE SURUBÍ CON SALSA TÁRTARA, CERDO A LA MOSTAZA. DETALLE DE BEBIDAS: NIEVE ROSA CREMA DE COCO ¼ DE ZUMO DE CEREZA, CONGA 4 O 5 CUBOS DE HIELO JUGO DE NARANJA JUGO DE PIÑA JUGO TORONJA, PIÑA COLADA CREMA DE COCO JUGO DE PIÑA, BATIDO DE BANANA 1 BANANA 280ML. DE LECHE 1 CUCHARITA DE MIEL, SORPRESA DE YOGURT, YOGURT NATURAL 1 CUCHARITA DE MIEL 50 ML. DE ZUMO DE NARANJA Y LIMÓN 75 ML DE ZUMO DE LECHEFRESCA BEBIDAS: JUGO DE FRUTAS, GASEOSAS Y AGUA CON GAS O AGUA SIN GAS. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1

188	COCTEL EJECUTIVO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL POR PERSONA DENTRO DE LA INSTALACIÓN DEL HOTEL SEGÚN NECESIDAD DE LA INSTITUCIÓN EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y DPTO. CENTRAL	SERVICIO DE COCTEL EJECUTIVO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL EN HOTELES SITUADOS EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y DPTO. CENTRAL. - BOCADITOS FRÍOS: VARIEDAD DE CANAPÉS, BOMBITAS DE CHOCLO, MINI TARTAS DE PALMITO, ATÚN U OTROS, ARROLLADITOS DE HOJALDRE RELLENO CON JAMÓN, QUESO Y CEBOLLA, SELECCIÓN DE JAMONES, SALAMINES Y QUESOS FINOS, VARIEDAD DE PANES, TOSTADAS Y GRISINES, CANAPÉ CON CREMA DE PEPINILLO, BOMBAS DE PESCADO CROCANTE, SANWICHES DE ACEITUNAS NEGRAS Y QUESO CREMA, MINI FUGAZZA, ARROLLADO DE HOJALDRE RELLENO CON ESPINACA, JAMÓN Y QUESO CREMA, BROSQUETTA DE HIERBAS Y ROASTBEEF VOLAUVENT CON CREMA DE CAMARONES. BOCADITOS CALIENTES: LOMO DE CERDO AL CURRY CON PIÑA, RAVIOLITOS EN SALSA DE 4 QUESOS, FAJITAS DE CARNE, EMPANADITA ABIERTA TIPO ÁRABE RELLENA CON CARNE, MENTA Y QUESO CREMA, BOLINHOS DE POLLO EN CROCANTES DE SÉSAMO MÁS SALSA MEXICANA, LOMITO, QUESADILLAS DE POLLO Y CHAMPIÑONES, MILANESITAS DE RES, ROMANITAS DE SURUBÍ CON SALSA TÁRTARA, CERDO A LA MOSTAZA. DETALLE DE BEBIDAS: NIEVE ROSA CREMA DE COCO ¼ DE ZUMO DE CEREZA, CONGA 4 O 5 CUBOS DE HIELO JUGO DE NARANJA JUGO DE PIÑA JUGO TORONJA, PIÑA COLADACREMA DE COCO JUGO DE PIÑA, BATIDO DE BANANA 1 BANANA 280ML. DE LECHE 1 CUCHARITA DE MIEL, SORPRESA DE YOGURT NATURAL 1 CUCHARITA DE MIEL 50 ML. DE ZUMO DE NARANJA Y LIMÓN 75 ML DE ZUMO DE LECHE FRESCA. BEBIDAS: JUGO DE FRUTAS, GASEOSAS Y AGUA CON GAS O AGUA SIN GAS COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
-----	---	---	--------	--------	---

189	ALMUERZO/CENA BUFFET CON BEBIDAS SIN ALCOHOL EN EL RESTAURANT SITUADO EN ASUNCION	ALMUERZO/CENA BUFFET CON BEBIDAS SIN ALCOHOL EN EL RESTAURANT SITUADOS EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL- SERVICIO DE BUFFET FRÍO Y CALIENTE: POSTRES VARIOS; BEBIDAS SIN ALCOHOL. EL SERVICIO DE BUFET CONSISTENTE EN: ENTRADAS, VARIEDAD DE CARNES (POLLO, PESCADO, CARNE VACUNA). VARIEDAD DE GUARNICIONES. VARIEDAD DE POSTRE. BEBIDAS: JUGO DE FRUTAS, GASEOSAS Y AGUA CON GAS O AGUA SIN GAS. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
190	ALMUERZO/CENA BUFFET CON BEBIDAS SIN ALCOHOL EN EL RESTAURANT SITUADO EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION Y DPTO. CENTRAL	ALMUERZO/CENA BUFFET BEBIDAS SIN ALCOHOL EN EL RESTAURANT SITUADO EN CUALQUIER CIUDAD DEL PAÍS QUE SE ENCUENTRE FUERA DE ASUNCION. SERVICIO DE BUFFET FRÍO Y CALIENTE: POSTRES VARIOS; BEBIDAS SIN ALCOHOL. EL SERVICIO DE BUFFETCONSISTENTE EN: ENTRADAS. VARIEDAD DE CARNES (POLLO, PESCADO, CARNE VACUNA Y OTROS). VARIEDAD DE GUARNICIONES. VARIEDAD DE POSTRE. BEBIDAS: JUGO DE FRUTAS, GASEOSAS Y AGUA CON GAS O AGUA SIN GAS COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1
191	ALMUERZO/CENA A LA CARTA EJECUTIVO CON BEBIDAS SIN ALOCHOL EN EL RESTAURANT SITUADO EN ASUNCION Y DPTO. CENTRAL.	ALMUERZO/CENA A LA CARTA EJECUTIVO CON BEBIDAS SIN ALCOHOL EN EL RESTAURANT SITUADO EN ASUNCION. LOS MENÚS SERÁN CONFORME AL MENÚ DEL RESTAURANTE SELECCIONADO. VARIEDAD DE POSTRE. BEBIDAS: JUGO DE FRUTAS, GASEOSAS Y AGUA CON GAS O AGUA SIN GAS. COTIZAR POR PERSONA.	UNIDAD	EVENTO	1

MONTO MINIMO: 350.000.000.

MONTO MAXIMO: 700.000.000.

De las MIPYMES

En procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas" será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA LA LEY N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega, indicado en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada entrega. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

No Aplica

Plan de prestación de los servicios

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo al plan de prestación, indicados en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada prestación.

CON PLAZO, DÍA, HORARIO DE ENTREGA Y DETALLE DE LUGAR A SER FIJADO EN LA ORDEN DE SERVICIO.

OBSERVACIÓN: LAS ÓRDENES DE SERVICIOS SERÁN NOTIFICADAS CON ANTICIPACION Y COORDINACIÓN DE HASTA 1 (UN) DÍA ANTES DE LA PRESTACION DEL SERVICIO.

LOS SERVICIOS SERÁN PRESTADOS POR 24 (VEINTICUATRO) MESES, A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO.

Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día corrido, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

Documentación electrónica

Cuando las documentaciones se expidan de manera electrónica en cumplimiento de la Ley N° 6715 "DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS" y la Ley N° 6822 "DE SERVICIOS DE CONFIANZAS PARA LAS TRANSACCIONES ELECTRÓNICAS, DEL DOCUMENTO ELECTRÓNICO Y LOS DOCUMENTOS TRANSMISIBLES ELECTRÓNICOS, las mismas se considerarán válidas a los efectos de dar cumplimiento a los requerimientos y obligaciones contractuales, salvo que las normativas exijan una forma determinada.

Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
- Declaración jurada en el que se manifieste que las condiciones verificadas por el Comité respecto a los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22, se mantienen vigentes a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia de la Escritura Pública de constitución del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

La convocante deberá recurrir a fuentes oficiales para la verificación y comprobación del contenido declarado por el oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

- El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será: ACTA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO.
- Serán presentados: 1 ACTA DE CONFORMIDAD emitida durante el mes de prestación de servicio.
- Frecuencia: Mensual.

PLANIFICACIÓN DE INDICADORES DE CUMPLIMIENTO:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
ACTA DE CONFORMIDAD	ACTA	Dentro de los 10 (diez) días culminado el servicio.

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

Subcontratación

En caso de que aplique, la subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

En caso de que la presentación del formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, se realice en la etapa contractual, el Administrador del Contrato deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo requerir al proveedor o contratista, la información que sea necesaria.

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo, salvo prueba en contrario, de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirán siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

- a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultará del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad en el procedimiento de contratación y el contrato

La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

1. La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
2. Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
3. Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o
4. Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.

Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón

Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor, consultor o contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato,

con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

5,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La garantía de fiel cumplimiento de contrato adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será (en días corridos) de:

25 (VEINTICINCO) MESES, contados desde el día de la firma del contrato.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días corridos posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:

- a. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- b. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
- c. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
- d. Certificado de Cumplimiento Tributario;
- e. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- f. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS);
- g. Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

La Contratante efectuará los pagos dentro de los **60 (sesenta) días** luego de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado.

De la factura presentada se retendrá el equivalente al 0,4% (cero como cuatro por ciento) sobre el importe de la misma, deducido los impuestos correspondientes, conforme a lo establecido en la legislación presupuestaria vigente.

El presente llamado es **PLURIANUAL**, por lo tanto, la validez de la contratación de los ejercicios fiscales **2026 y 2027** estarán sujetas a las previsiones presupuestarias establecidas para la operación de acuerdo al Art. 43. Disponibilidad Presupuestaria de la Ley N° 7021/2022 De Suministro y Contrataciones Públicas.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor. La contratante deberá expedirse respecto a la aceptación o rechazo de la factura, a más tardar en quince (15) días corridos posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

El certificado previsto en el inciso g), se requerirá únicamente para el último pago.

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días corridos, el proveedor, consultor o

contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días hábiles de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días corridos, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

Solicitud de Pago de Anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

No Aplica

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

La forma de instrumentación de la Garantía de Anticipo será:

No Aplica

Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

El precio de los bienes/servicios facturados se reajustará durante el periodo de ejecución del contrato, a partir de una variación significativa de precios ocurrida en la economía nacional, que será medida a través del Índice de Precios al

Consumo, publicado por el Banco Central del Paraguay, en una relación porcentual igual o mayor al 15% (quince por ciento) del mencionado Índice acumulado a partir de la fecha de presentación de la Oferta. Los ajustes deberán corresponder a los servicios pendientes de entrega.

El precio del contrato será reajutable, conforme a la siguiente fórmula:

$$A: P \times I.I.B.C.P$$

15%

Dónde:

A= Precio ajustado de los bienes/servicios facturados.

P= Precio facturado de los bienes/servicios ofertados.

I.I.B.C. P= Índice de Inflación emitido por el Banco Central del Paraguay.

15% (quince por ciento) = Mínimo necesario para reajuste del precio.

No se reconocerá reajuste de precios si el Proveedor se encuentra atrasado respecto a la provisión de los bienes/servicios o la Contratante haya podido constatar fehacientemente que el Proveedor se encuentra en incumplimiento de las obligaciones patronales de seguridad social.

El reajuste solo será aplicado a solicitud del oferente adjudicado, el cual deberá hacerlo por escrito a través de una nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas vía mesa de entrada de Lunes a viernes de 07:00 a 13:00 horas.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

5,00 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,01

En ningún caso el porcentaje podrá superar al tope máximo definido en la Resolución MEF N° 12/2025, en cuyo supuesto, se aplicará un ajuste automático al contrato con los topes respectivos, de conformidad a las reglas establecidas en la mencionada resolución,

según se traten de contratos en guaraníes o en dólares estadounidenses.

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

No Aplica

Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificadorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no

se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el contrato.

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

Caso Fortuito o Fuerza Mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Caso fortuito o Fuerza Mayor.

Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, catástrofes naturales, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, embargos de cargamentos, explosiones, guerras, insurrección, movilización, huelgas, temblores de tierras y decisiones gubernamentales.

Para fines de esta cláusula, "Caso Fortuito" significa es un evento extraordinario, imprevisto, inevitable, que imposibilita absolutamente el cumplimiento de la prestación y/u obligación.

El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. El caso fortuito o la fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue demostrado.

Por consiguiente, no se considerarán como casos fortuitos o de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos cuya ocurrencia podría preverse y cuyas consecuencias podrían evitarse actuando con diligencia razonable. De la misma manera, no se considerarán caso fortuito o fuerza mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.

Si se produjera un acontecimiento de Caso fortuito o fuerza mayor, el contratista tendrá derecho a una prórroga razonable de los plazos de ejecución.

Si se presentara un evento de Caso Fortuito o de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito o de fuerza mayor en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.

El caso fortuito o de fuerza mayor debe ser invocado con posterioridad a la suscripción del contrato y durante la vigencia del contrato, siempre y cuando el hecho haya ocurrido dentro del plazo de ejecución contractual.

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de caso fortuito o fuerza mayor existente

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá terminar el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

-Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

-Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

“Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI “PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS” de la Ley N° 7021/22.

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por:

No Aplica

El o los árbitros designados deberán pertenecer a la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes.

MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

