

DIRECTRICES DICTAMEN TÉCNICO.

Lugar y fecha: Asunción, 24 de marzo del 2025

UOC Convocante (*): INTN

Unidad o área requirente (*): Coordinadora de Ceremonial y Protocolo-DGDG

Funcionario o técnico responsable (*): Lic. Yenny Alderete

Dependencia y cargo que desempeña (*): Secretaria Privada

- Justificación técnica que respalda la objetividad, imparcialidad, regularidad y la razonabilidad o proporcionalidad de los requerimientos técnicos solicitados (*)

* A través del presente llamado se pretende satisfacer las necesidades en los eventos Internacionales, recepciones y agasajos para la atención de visitas extranjeras en la Institución; en ese sentido se solicita contar con los Servicios de Catering y Ceremonial, a fin de brindar las atenciones protocolares correspondientes para el buen trato y buena estadía en la Institución de las visitas,

- Identificar y justificar de forma expresa si algún requerimiento pudiera limitar la participación de potenciales oferentes.

NO APLICA

- Si en las bases licitatorias se indica una marca específica u otro derecho intelectual exclusivo, mencionar la justificación que respalda lo solicitado o que no existe otro modo de identificarlo. Se aclara que, en caso de incluirlos, los mismos tendrán carácter referencial.

NO APLICA

Firma del técnico o responsable del área requirente (*):

Aclaración (*):


Lic. Yenny Alderete de Sosa
Secretaria Privada
Dirección General INTN

Firma del responsable UOC (*):

Aclaración (*):



Marcos Villalba Paredes
Jefe U.O.C.
DAE - INTN

Dirección de Gabinete

Dictamen Técnico Servicio de Catering y Ceremonial	
ítem	Descripción del bien y/o servicio
1	Provisión de tablón De madera, rectangular de tamaño 2,5 mts. por 1,5 mts. como mínimo, con patas de metal plegable.
2	Provisión de Mesa De madera, redonda para 8 personas con patas de metal plegable.
3	Provisión de Mesa De madera, redonda para 10 personas con patas de metal plegable.
4	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas (para tabloneros) Colores a elección de la contratante, sin manchas, no deben estar ajados, y finamente planchados.
5	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas (para mesas redondas 8 personas) Colores a elección de la contratante, sin manchas, no deben estar ajados, y finamente planchados.
6	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas (para mesas redondas 10 personas) Colores a elección de la contratante, sin manchas, no deben estar ajados, y finamente planchados.
7	Provisión de platos de loza para buffet/almuerzos, sin fisuras o picadas.
8	Provisión de platillos de loza para bocaditos/postres, sin fisuras o picadas.
9	Provisión de tazas con platillos Provisión de tacitas c/platitos de loza (ambos) para café/té, sin fisuras o picadas.
10	Provisión de sillas o sillones de plástico Sillas Plásticas resistentes, con apoyabrazos.
11	Provisión de sillas o sillones de metal Sillas plegables en material cromado, asiento y respaldo con espuma forrados con material sintético.
12	Provisión de bandejas y fuentes Bandejas de metal para mozos.
13	Provisión de Cubiertos Cuchillo, tenedor, cuchara, cucharita, tenedorcito
14	Provisión de Champagneras o hieleras Champanera o Hielera de aluminio o acero inoxidable. Capacidad para 5 litros.
15	Provisión de tacho Tachos de acero. Capacidad mínima de 25 litros.
16	Provisión de vasos plásticos desechables Paquetes de vasos de plásticos (chicos) x 100 unidades. Observación: La cotización será POR PAQUETE.
17	Provisión de vasos plásticos desechables Paquetes de vasos de plásticos (grandes) x 100 unidades. Observación: La cotización será POR PAQUETE.
18	Provisión de vasos Vasos de Vidrio.
19	Provisión de Jarra De vidrio, con capacidad de 1 litro como mínimo.
20	Provisión de Café negro sin azúcar presentación en termos para mantener el calor, e incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en sobrecitos individuales y los elementos para integrar los endulzantes con el líquido. Observación: La cotización será POR LITRO.
21	Provisión de Café con leche Sin azúcar, presentación en termos que permitan mantener el calor, e incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en sobrecitos individuales y los elementos para integrar los endulzantes con el líquido. Observación: La cotización será POR LITRO.
22	Chapitas por kilo, presentación en cesta de mimbre o similar, con servilletas de papel absorbentes para servir.
23	Cocido negro por litro, presentación en termo con capacidad de conservación por 4 horas como mínimo, debe incluir azúcar y/o edulcorante cantidad necesaria conforme al pedido. La cotización debe ser POR LITRO.
24	Leche por litro, presentación en termo con capacidad de conservación por 4 horas como mínimo, debe incluir azúcar y/o edulcorante cantidad necesaria conforme al pedido. La cotización debe ser POR LITRO.
25	Agua mineral sin gas en botellas de 1,5 litros x 100 unidades.

26	Agua mineral con gas en botellas descartables de 500 cc.
27	Provisión de Bocaditos Dulces pueden ser: Bocaditos dulces típicos, media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche/crema pastelera/guayaba, bombones de chocolate y coco rallado, alfajorcitos de fécula de maíz con relleno de dulce de leche y sin cobertura, cañoncitos rellenos con dulce de leche, tartitas de frutas, pie de limón, pastafrolas, pionono de dulce de leche y/o guayaba, palmeritas, etc. La cotización debe ser por Unidad.
28	Provisión de Bocaditos Salados (bandeja de 100 unid) Variados, pueden ser: bolitas de mandioca, mini mbejú, sándwiches frescos varios, fugazas, chip de carne fría o pollo, tartitas de queso/verduras, sopa paraguaya, milanesitas de carne/pollo, empanaditas fritas y al horno de carne/pollo/jamón y queso/chilenas/choclo, mini croissants, croquetitas de carne, patitas de pollo, etc. La cotización debe ser por Unidad.
29	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) - I Servicio de almuerzo en platos de 250 gramos (plato de entrada, plato principal y postres) con carácter de recepción. El oferente deberá detallar las opciones de menú de referencia, comidas saladas, ensaladas, postres, etc. La Convocante ofrece las siguientes opciones en forma no limitante ni restrictiva: •Variedad de carne vacuna, ovina, porcina, cabrito •Ave de corral •Pescados •Variedad de Pastas •Menú vegetariano •Menú celiaco • Ensaladas variadas de vegetales, hortalizas, tubérculos, legumbres, atún, jamón, frutas, etc. •Pan: tostadas, pancito chip. •Dos opciones de postres varios, por copas o por porciones Observación: La cotización se hará POR PERSONA
30	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) - II El oferente deberá detallar las opciones de menú de referencia, comidas saladas, ensaladas, postres, etc. La Convocante ofrece las siguientes opciones en forma no limitante ni restrictiva: -Carne Variadas (carne asada a la parrilla y/o a la estaca, costilla, vacío, rabadilla y tapa cuadril, cerdo y pollo, con calidad tipo exportación; 500 grs. la porción). -Embutidos Variados (chorizo picante, de viena, morcilla, besitos, parrillero; 200 grs. la porción). - Sopa paraguaya y/o Chipa guazú. -Ensaladas Variadas (primavera, rusa, poroto, mixta, arroz; 200 grs. la porción). -Mandioca y/o Panes. -Postres (Helado, torta, Budín, Flan; 150 grs. la porción). Observación: la cotización será POR PERSONA.
31	Provisión de Buffet comida caliente Buffet caliente y postre en platos de 250 gramos. El oferente deberá detallar las opciones de menú de referencia, comidas saladas, ensaladas, postres, etc. Las siguientes opciones son en forma no limitante ni restrictiva: •Buffet caliente a elección: - Variedad de carne vacuna, ovina, porcina, cabrito - Variedad de Pescado - Variedad de Aves de corral - Variedad de Pastas - Menú vegetariano - Menú celiacos •Postres: - Macedonias de frutas - Helados, cremas, mousse - Chocolates - Postres típicos y otros •Panes: Pancitos chip, Pan de semillas, integral, lacteado, con queso, grissines, tostadas con orégano, tostadas con ajo. Observación: La cotización se hará POR PERSONA. La convocante podrá solicitar en caso determinado una opción para celiacos.
32	Provisión de Toldos. Provisión de Toldos tamaño 3mts por 3mts como mínimo.
33	Servicio de decoración de salón de Actos con telas de varios colores, flores naturales, artificiales, globos, cintas, pedestales de acuerdo al evento a realizar
34	Provisión de hielo en cubo. Provisión de hielo en bolsa. La cotización debe ser por Bolsa de 1kg.
35	Provisión de banderas paraguayas y extranjeras para interiores, según país visitante (bien planchados)
36	Provisión mástil con base
37	Provisión de banderas pequeñas para mesa paraguaya y extranjeras con base (bien planchados)
38	Provisión de pedestal para inauguraciones con cintas tricolor
39	Provisión de banderas paraguayas para ornamentación


 Lic. Marcos Villalba Parede-
 Jefe U.O.C.
 DAF - INTN


 Lic. Yeny Alderete de Zoga
 Secretaria Privada
 Dirección General INTN