Universidad Nacional de Asunción
Facultad de Filosofía
Unidad Operativa de Contrataciones
Cmdte. Gamarra y Gdor. Irala - Asunción – Paraguay - Teléfono: 422-416 / 422-293 / 421-329
E mail: rgonzale@fil.una.py - Interno 149 RUC Nº: 80000757-3

CUADRO COMPARATIVO DE OFERTAS

Anexo al Decreto Nº 6.715/2017

ANEXO B - 02 - 08

						KOHN & COMPANY S.A.	SENSICRED S.A.	SAN MIGUEL DE NESTOR ANTONIO GONZALEZ
Ítems	**Código del Catálogo**	**Descripción de los Bienes**	**U.M.**	**Cantidad**	**Presentación**	**Precio Unitario IVA Incluido**	**Precio Total IVA Incluido**	**Precio Total IVA Incluido**
BOCADITOS SALADOS SURTIDOS								
1	90101603-003	**Provisión de Bocaditos Salados Surtidos, Bocaditos tradicionales. Presentación en bandeja de 100 (cien) Unidades** -Sandwichitos de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito con salsa golf, aceituna con queso crema, morrones con queso, remolacha con queso crema, zanahoria con queso crema. -Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo. -Tartaletas: queso, 4 queso, pollo, jamón y queso, verduras. -Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. -Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. -Milanesitas: carne, pollo. -Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso. -Bombas de queso. -Coxinha: pollo, pollo con catupiri, carne con catupiri. -Esfiha: carne, pollo, verdura, queso, jamón y queso, calabresa. -Pizcitas, fugacitas, canapés, chipa guazú. -Arrolladitos o chaparritas: jamón y queso, de pizza (napolitano) salchicha. -Croissant: jamón y queso, palmito. Bocaditos típicos paraguayos: -Bolitas de chipa avatí. -Chipitas de almidón. -Chipitas 4 queso. -Chipitas rellenas de jamón y queso. -Empanaditas de mandioca. -Sopitas. Incluido el servicio de Entrega.	Unidad	1	Evento	160.000	180.000	180.000
BOCADITOS DULCES SURTIDOS								

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
VI AM IMPENDERE VERO
Unidad Operativa de Contrataciones
Facultad de Filosofía

Alberto Rodrigo González
Jefe U.O.C.
Facultad de Filosofía U.N.A.

Scanned by CamScanner

2	90101603-004	**Provisión de Bocaditos Dulces Surtidos Variedades. Presentación en bandeja de 100 (cien) Unidades.** -Alfajorcitos: maicena, frutas secas, racheados con chocolate. -Pasta floritas: dulce de guayaba, de leche, membrillo. -Palmeritas. -Magdalenitas. -Pionono: relleno con dulce de leche, guayaba. -Trufas de coco, chocolate. -Brownies de chocolate. -Masita bombón: chocolate negro y blanco. -Bombitas de crema. -Pepitas, ojos de suegra. -Tartaletitas: frutas, frutas abrillantadas, redonditos de chocolate y nuez, lemon pie, cheesecake. -Coquitos amarillos dulces. -Bocaditos crocantes para café (galletitas, tortitas). -Bombas de chocolate, crema. - Merenguitos de chantilly. -Cañoncito hojaldrado: chocolate, dulce de leche, guayaba. -Suspiritos, profiteroles, vigilantes pañuelitos con manjar, milhojas. Incluido el Servicio de Entrega	Unidad	1	Evento	120.000	120.000	180.000
SERVICIOS DE CAFETERÍA								
3	90101603-018	Provisión de Cocido Negro x Litros (Presentación en Termos de 1 litro) Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4hrs. Incluye la provisión de vasos descartables.	Litros	1	Evento	12.000	18.000	18.000
4	90101603-019	Provisión de Cocido con Leche x Litros (Presentación en Termos de 1 litro) Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4hrs. Incluye la provisión de vasos descartables.	Litros	1	Evento	15.000	21.000	22.000
5	90101603-022	Provisión de Café Negro x Litros (Presentación en Termos de 1 litro) Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4hrs. Incluye la provisión de vasos descartables.	Litros	1	Evento	12.000	18.000	20.000
6	90101603-023	Provisión de Café con Leche x Litros (Presentación en Termos de 1 litro) Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4hrs. Incluye la provisión de vasos descartables.	Litros	1	Evento	15.000	21.000	22.000
SERVICIOS PARA EVENTOS INSTITUCIONALES								
7	90101603-007	Provisión de Tortas (x kilo) Tortas decoradas, rellenas, para eventos. Incluye la provisión de utensilios descartables (platito, tenedor, servilletas)	Kilogramos	1	Evento	45.000	31.500	50.000
8	**90101603-999**	**Provisión de Almuerzos Platos x Persona**	**Unidad**	**1**	**Evento**			
	8.1	Fideo Moñito con estofado de carne	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.2	Pollo Grille con Puré	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.3	Estofado de Pollo con Arroz Blanco	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.4	Muslo de Pollo al Horno con Arroz Blanco quesú	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.5	Strogonof de Pollo con fideo a la crema	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.6	Strogonof de carne con fideo al pesto	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.7	Lasagna de Carne con ensalada mixta	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.8	Vorí Vorí de Pollo	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.9	Asado a la Olla con PurÉ de Choclo	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000
	8.10	Pechuga Rellena con ensalada verde	Unidad	1	Evento	20.000	30.000	24.000

Alberto Rodrigo González
Jefe - U.O.C.
Facultad de Filosofía U.N.A.

Scanned by CamScanner

9	90101603-001	**Provisión de Comida Caliente Platos x Persona OPCION 1** SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS – POR UNIDAD. Servicio: Carne a la parrilla (costilla, vacío/según elección pollo). Deberá incluir plato de entrada, variedad de chorizos, sopa paraguaya. Guarnición a elección: 1) Especial(arroz o panaché/sofrito de verduras o jardinera) 2) Variedad de ensaladas (presentar hasta 4 tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde). - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir (bandejas desechables o acero inoxidable). Acompañar con pinzas, tenedores y cucharas para servir. - En el caso de las ensaladas deberá presentar en bandejas envueltas en papel film. Ensaladas (hasta 4 variedades según elección: papa, arroz, rusa, poroto, verde). Servicio Platos por 600gr	Unidad	1	Evento	55.000	60.000	50.000
10	90101603-001	**Provisión de Comida Caliente Platos x Persona OPCION 2** SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS – POR UNIDAD. Servicio - Festival de Pastas: según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. 1) Ravioles(elección: verdura, pollo, carne) 2) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) 3) Ñoquis con salsa roja 4) Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso) 5) Fideo Espagueti (solo o al pesto). Deberá incluir plato de entrada, chorcitos al vino o albondiguitas en salsa, según elección acompañar con sopa paraguaya. - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. Servicio Platos por 600gr	Unidad	1	Evento	50.000	60.000	50.000
11	90101603-026	Provisión de Ensaladas Variadas hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde. Deberá presentar en bandejas envueltas en papel film	Unidad	1	Evento	24.000	20.000	18.000
12	90101603-037	Provisión de Sopa Paraguaya por bandeja grande. La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y calentador; acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.	Unidad	1	Evento	46.000	30.000	55.000
13	90101603-037	Provisión de Chipa Guazú por bandeja grande. La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y calentador; acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.	Unidad	1	Evento	46.000	30.000	55.000
14	90151802-019	Servicio de mozo para eventos, jornada estimada de 8 horas por evento.	Unidad	1	Evento	120.000	105.000	150.000
15	90151802-006	Alquiler de sillas plásticas con apoya brazos por unidad, incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento	Unidad	[illegible]	Evento	2.500	3.000	3.000

Alberto Rodrigo González
Jefe - U.O.C.
Facultad de Filosofía U.N.A.

Scanned by CamScanner

16	90151802-010	Cuchillo, tenedor, cuchara, cuchara sopera, plato, vaso, bandeja, taza, jarra. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento.	Unidad	1	Evento	1.500	2.400	2.000
17	90151802-021	Alquiler de mesa redonda para 8 personas como mínimo con manteles y cubre manteles. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento.	Unidad	1	Evento	34.000	21.000	18.000
18	90151802-021	Alquiler de mesa larga (Tablón) con manteles y cubre manteles. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento.	Unidad	1	Evento	34.000	35.000	25.000
19	90151802-004	Provisión de servilletas de papel. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento. Presentación en Paquetes de 50 Unidades	Unidad	1	Evento	4.000	3.500	5.000
20	90151802-004	Alquiler de faldón – pollerón. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento.	Unidad	1	Evento	24.000	20.000	18.000
21	90151802-004	Alquiler de mantel. Variedad: redondo, rectangular, cuadrado. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento.	Unidad	1	Evento	15.000	15.000	18.000
22	90151802-053	Alquiler de calentadores para Buffet. Variedad: Shaffing y redondo de acero inoxidable. Incluye el traslado y retiro hasta el sitio del evento.	Unidad	1	Evento	85.000	84.000	90.000
23	90151802-023	Provisión de tacho como mínimo de 100 litros	Unidad	1	Evento	14.000	7.000	12.000
24	90151802-011	Provisión de vasos de vidrio	Unidad	1	Evento	1.500	2.500	2.500
25	90151802-011	Provisión de Vasos Desechables Paquete de 100 Unid. De 100 c.c. como mínimo	Unidad	1	Evento	14.000	7.000	10.000
				PRECIO TOTAL		1.149.500	1.214.900	1.313.500

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ... VITAM IMPENDERE VERO ... Unidad Operativa de Contratación ... Facultad de Filosofía

Alberto Rodrigo González Martínez
Jefe de UOC
Facultad de Filosofía UNA

Scanned by CamScanner