Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones

Licitación Pública Nacional Núm. 05/2014 "Servicios de Organización de Eventos Protocolares para la Cancilleria Nacional - Plurianual"

Contrato UOC Nº 56/2014 con la empresa ENLACE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS de Merardo Martínez, en el marco de la Licitación Pública Nacional Nº 5/2014 "Servicio de Organización de Eventos Protocolares para la Cancilleria Nacional - Plurianual"

Entre el Ministerio de Relaciones Exteriores, domiciliada en Presidente Franco núm. 706, República del Paraguay, representada para este acto por el Director General de Administración y Finanzas, **Señor Juan Andrés Cáceres Arzamendia**, con Cédula de Identidad N° 615.997 designado por Decreto Nº 6950 de fecha 19 de julio de 2011, denominada en adelante el COMPRADOR, por una parte, y, por la otra, la firma **ENLACE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS de Merardo Martínez, RUC: 361971-0**, domiciliada en Chile 941 (Planta Alta), representada para este acto por el Señor **Merardo Martínez**, con Cédula de Identidad Nº 361.971, como Propietario de la firma **ENLACE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS** denominada en adelante el VENDEDOR denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente **"SERVICIO DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS PROTOCOLARES PARA LA CANCILLERIA NACIONAL - PLURIANUAL"**, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

En presente contrato tiene por objeto establecer las obligaciones y los derechos de las partes contratantes derivadas del llamado a Licitación Pública Nacional Nº 5/2014 **"Servicio de Organización de Eventos Protocolares para la Cancilleria Nacional - Plurianual"**

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

1. Contrato
2. El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
3. Las Instrucciones al Oferente para Subasta a la Baja Electrónica (IAO.SBE) y las Condiciones Generales del Contrato para Subasta a la Baja Electrónica (CGC.SBE) estándar aprobadas por la DNCP y publicadas en el portal de Contrataciones Públicas que complementan el Pliego de Bases y Condiciones.

La oferta del Proveedor;

1. La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

Lic. MERARDO MARTÍNEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

3.1. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto en el Subgrupo 280, objeto del gasto específico Otros Servicios en General, incluidos en el Presupuesto General de la Nación, para el **Lote Nº 1 "Servicio de Hoteleria y Catering"** por un monto máximo de **Guaraníes Dos Mil Cuatrocientos Setenta Millones (Gs. 2.470.000.000)** y un monto mínimo de **Guaraníes Mil Doscientos Treinta y Cinco Millones (Gs. 1.235.000.000).**

3.2. Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el Código Nº 273.086

3.3 La validez de la misma está sujeta a la aprobación de la partida presupuestaria correspondiente al 2014 y sujeto a la aprobación del ejercicio fiscal 2015.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Pública Nacional N° 05/2014, convocado por el Ministerio de Relaciones Exteriores, según Resolución N° 521/2014. La adjudicación fue realizada por Resolución N° 771/2014.

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

Descripción del Servicio	U.M.	Presentación	Cant.	Precio Unitario	Precio Total
LOTE 1 SERVICIO DE HOSPEDAJE- ALQUILERES- CATERING					
SERVICIOS Y COBERTURAS DE EVENTOS (LOCALES CON SERVICIOS)					
HOSPEDAJE Y ALQUILER DE SALONES PARA EVENTOS, HOTEL 1					
Alquiler de Sala para 100 Personas	UNIDAD	EVENTO	1	4.950.000	4.950.000
Alquiler de Sala para 300 Personas	UNIDAD	EVENTO	1	11.000.000	11.000.000
Alquiler de Sala para 600 personas	UNIDAD	EVENTO	1	18.000.000	18.000.000
Alquiler de Sala para 1000 personas	UNIDAD	EVENTO	1	29.000.000	29.000.000
Alquiler de Sala para 2000 personas	UNIDAD	EVENTO	1	44.000.000	44.000.000
Alquiler de salón privado hasta 40 personas	UNIDAD	EVENTO	1	2.000.000	2.000.000
Habitaciones Singles	UNIDAD	EVENTO	1	1.000.000	1.000.000
Habitaciones Dobles	UNIDAD	EVENTO	1	1.100.000	1.100.000
Habitaciones Suite	UNIDAD	EVENTO	1	1.650.000	1.650.000
Habitaciones Suite Presidencial	UNIDAD	EVENTO	1	7.900.000	7.900.000
SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTEL 1 POR PERSONAS					
Desayuno de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Desayuno reforzado	UNIDAD	EVENTO	1	90.000	90.000
Almuerzo de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Almuerzo de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	220.000	220.000
Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Cena de recepción	UNIDAD	EVENTO	1	220.000	220.000
Bocaditos x 100 Unidades	UNIDAD	EVENTO	1	290.000	290.000
Servicio de Buffet frío	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Servicio de Buffet Caliente	UNIDAD	EVENTO	1	195.000	195.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	120.000	120.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	77.000	77.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	44.000	44.000
Provisión de Jugo Natural	UNIDAD	EVENTO	1	12.000	12.000

Lic. MERARDO MARTIN
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Provisión de Agua	UNIDAD	EVENTO	1	9.000	9.000
Provisión de Gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
Servicio de mozo	UNIDAD	EVENTO	1	198.000	198.000
HOSPEDAJE Y ALQUILER DE SALONES PARA EVENTOS, HOTEL 2					
Alquiler de Sala para 100 Personas	UNIDAD	EVENTO	1	4.950.000	4.950.000
Alquiler de Sala para 200 Personas	UNIDAD	EVENTO	1	9.900.000	9.900.000
Alquiler de Sala para 400 personas	UNIDAD	EVENTO	1	15.500.000	15.500.000
Alquiler de Sala para 800 personas	UNIDAD	EVENTO	1	22.000.000	22.000.000
Alquiler de salón privado hasta 40 personas	UNIDAD	EVENTO	1	1.900.000	1.900.000
Habitaciones Singles	UNIDAD	EVENTO	1	1.000.000	1.000.000
Habitaciones Dobles	UNIDAD	EVENTO	1	1.100.000	1.100.000
Habitaciones Suite	UNIDAD	EVENTO	1	1.650.000	1.650.000
Habitaciones Suite Presidencial	UNIDAD	EVENTO	1	3.850.000	3.850.000
SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTEL 2 POR PERSONAS					
Desayuno de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Desayuno reforzado	UNIDAD	EVENTO	1	90.000	90.000
Almuerzo de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Almuerzo de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	220.000	220.000
Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Cena de recepción	UNIDAD	EVENTO	1	220.000	220.000
Bocaditos x 100 Unidades	UNIDAD	EVENTO	1	290.000	290.000
Servicio de Buffet frío	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Servicio de Buffet Caliente	UNIDAD	EVENTO	1	195.000	195.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	110.000	110.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	77.000	77.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
Provisión de Jugo Natural	UNIDAD	EVENTO	1	12.000	12.000
Provisión de Agua	UNIDAD	EVENTO	1	9.000	9.000
Provisión de Gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
Servicio de mozo	UNIDAD	EVENTO	1	198.000	198.000
HOSPEDAJE Y ALQUILER DE SALONES PARA EVENTOS HOTEL 3					
Alquiler de sala para 50 personas	UNIDAD	EVENTO	1	1.500.000	1.500.000
Alquiler de sala para 100 personas	UNIDAD	EVENTO	1	3.500.000	3.500.000
Alquiler de salas para 300 personas	UNIDAD	EVENTO	1	9.900.000	9.900.000
Alquiler de Sala para 600 personas	UNIDAD	EVENTO	1	15.000.000	15.000.000
Alquiler de salón privado hasta 20 personas	UNIDAD	EVENTO	1	1.200.000	1.200.000
Habitaciones Singles	UNIDAD	EVENTO	1	900.000	900.000
Habitaciones Dobles	UNIDAD	EVENTO	1	1.000.000	1.000.000
Habitaciones Suite	UNIDAD	EVENTO	1	1.500.000	1.500.000
Habitaciones Suite Presidencial	UNIDAD	EVENTO	1	2.950.000	2.950.000
SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTEL 3 POR PERSONAS					
Desayuno de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	75.000	75.000
Desayuno reforzado	UNIDAD	EVENTO	1	85.000	85.000
Almuerzo de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	160.000	160.000
Almuerzo de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	200.000	200.000
Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	160.000	160.000
Cena de recepción	UNIDAD	EVENTO	1	200.000	200.000
Bocaditos x 100 Unidades	UNIDAD	EVENTO	1	270.000	270.000
Servicio de Buffet frío	UNIDAD	EVENTO	1	170.000	170.000
Servicio de Buffet Caliente	UNIDAD	EVENTO	1	185.000	185.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	100.000	100.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	75.000	75.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
Provisión de Jugo Natural	UNIDAD	EVENTO	1	12.000	12.000
Provisión de Agua	UNIDAD	EVENTO	1	9.000	9.000
Provisión de Gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
Servicio de mozo	UNIDAD	EVENTO	1	198.000	198.000
HOSPEDAJE Y ALQUILER DE SALONES PARA EVENTOS HOTEL 4					
Alquiler de sala para 50 personas	UNIDAD	EVENTO	1	1.400.000	1.400.000
Alquiler de sala para 100 personas	UNIDAD	EVENTO	1	3.300.000	3.300.000
Alquiler de salas para 200 personas	UNIDAD	EVENTO	1	6.500.000	6.500.000
Alquiler de Sala para 400 personas	UNIDAD	EVENTO	1	12.500.000	12.500.000

LIC. MELARDO MARTINEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Alquiler de salón privado hasta 20 personas	UNIDAD	EVENTO	1	1.100.000	1.100.000
Habitaciones Singles	UNIDAD	EVENTO	1	850.000	850.000
Habitaciones Dobles	UNIDAD	EVENTO	1	980.000	980.000
Habitaciones Suite	UNIDAD	EVENTO	1	1.450.000	1.450.000
Habitaciones Suite Presidencial	UNIDAD	EVENTO	1	2.780.000	2.780.000
SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTEL 4 POR PERSONAS					
Desayuno de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Desayuno reforzado	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Almuerzo de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Almuerzo de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	190.000	190.000
Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Cena de recepción	UNIDAD	EVENTO	1	190.000	190.000
Bocaditos x 100 Unidades	UNIDAD	EVENTO	1	260.000	260.000
Servicio de Buffet frío	UNIDAD	EVENTO	1	165.000	165.000
Servicio de Buffet Caliente	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	95.000	95.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	75.000	75.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
Provisión de Jugo Natural	UNIDAD	EVENTO	1	12.000	12.000
Provisión de Agua	UNIDAD	EVENTO	1	9.000	9.000
Provisión de Gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
Servicio de mozo	UNIDAD	EVENTO	1	198.000	198.000
HOSPEDAJE Y ALQUILER DE SALONES PARA EVENTOS HOTEL 5					
Alquiler de sala para 50 personas	UNIDAD	EVENTO	1	1.350.000	1.350.000
Alquiler de sala para 100 personas	UNIDAD	EVENTO	1	3.100.000	3.100.000
Alquiler de salas para 150 personas	UNIDAD	EVENTO	1	4.800.000	4.800.000
Alquiler de Sala para 250 personas	UNIDAD	EVENTO	1	6.500.000	6.500.000
Alquiler de salón privado hasta 20 personas	UNIDAD	EVENTO	1	1.000.000	1.000.000
Habitaciones Singles	UNIDAD	EVENTO	1	830.000	830.000
Habitaciones Dobles	UNIDAD	EVENTO	1	950.000	950.000
Habitaciones Suite	UNIDAD	EVENTO	1	1.300.000	1.300.000
Habitaciones Suite Presidencial	UNIDAD	EVENTO	1	2.400.000	2.400.000
SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTELES POR PERSONAS					
Desayuno de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Desayuno reforzado	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Almuerzo de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Almuerzo de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	190.000	190.000
Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Cena de recepción	UNIDAD	EVENTO	1	190.000	190.000
Bocaditos x 100 Unidades	UNIDAD	EVENTO	1	260.000	260.000
Servicio de Buffet frío	UNIDAD	EVENTO	1	165.000	165.000
Servicio de Buffet Caliente	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	95.000	95.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	75.000	75.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
Provisión de Jugo Natural	UNIDAD	EVENTO	1	12.000	12.000
Provisión de Agua	UNIDAD	EVENTO	1	9.000	9.000
Provisión de Gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
Servicio de mozo	UNIDAD	EVENTO	1	198.000	198.000
ALQUILER DE SALONES VARIOS PARA EVENTOS					
Alquiler de Sala para 100 Personas	UNIDAD	EVENTO	1	4.950.000	4.950.000
Alquiler de Sala para 300 Personas	UNIDAD	EVENTO	1	11.000.000	11.000.000
Alquiler de Sala para 600 personas	UNIDAD	EVENTO	1	18.000.000	18.000.000
Alquiler de Sala para 1000 personas	UNIDAD	EVENTO	1	29.000.000	29.000.000
Alquiler de Sala para 2000 personas	UNIDAD	EVENTO	1	44.000.000	44.000.000
Alquiler de salón privado hasta 40 personas	UNIDAD	EVENTO	1	2.000.000	2.000.000
SERVICIOS EN LOCALES VARIOS					
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	110.000	110.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	44.000	44.000
Almuerzo o Cena económico	UNIDAD	EVENTO	1	66.000	66.000
Almuerzo o Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	130.000	130.000

Lic. MERARDO MARTINEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Almuerzo o Cena de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Provisión de agua	UNIDAD	EVENTO	1	6.000	6.000
Provisión de agua con gas	UNIDAD	EVENTO	1	6.000	6.000
Provisión de gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Provisión de bocaditos salados horneados cada 100 unidades	UNIDAD	EVENTO	1	270.000	270.000
Provisión de bocaditos fritos cada 100 unidades	UNIDAD	EVENTO	1	250.000	250.000
Provisión de bocaditos dulces por kilo	UNIDAD	EVENTO	1	90.000	90.000
Servicio de mozo por cada 20 personas en jornada de 8 horas	UNIDAD	EVENTO	1	270.000	270.000
Servicio de limpiadora/Acomodadora por cada 50 personas en jornada de 8 horas	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Provisión de hielo en cubos en paquetes de 5klg	UNIDAD	EVENTO	1	11.000	11.000
Provisión de hielo en cubos en bolsa de 25 kg	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
SERVICIOS DE ALQUILERES Y SERVICIOS VARIOS					
Tablón o Mesa redonda para 6 personas	UNIDAD	EVENTO	1	17.000	17.000
Tablón o Mesa redonda para 8 personas	UNIDAD	EVENTO	1	20.000	20.000
Mesa Principal Para plenaria	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Mesa tipo Ejecutiva para Delegados	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Mantel para tablón o mesa redonda de 6 personas	UNIDAD	EVENTO	1	55.000	55.000
Cubre mantel para tablón o mesa redonda de 6 personas	UNIDAD	EVENTO	1	65.000	65.000
Mantel para tablón o mesa redonda de 8 personas	UNIDAD	EVENTO	1	55.000	55.000
Cubre mantel para tablón o mesa redonda de 8 personas	UNIDAD	EVENTO	1	65.000	65.000
Sillas Ejecutiva para Delegados	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Sillas metálicas plegadizas	UNIDAD	EVENTO	1	8.000	8.000
Forro para silla metálica color a elección	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Vaso para agua-gaseosas de vidrio incoloro con una capacidad mínima de 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platos para almuerzo de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Platos para bocaditos de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platitos para pan de porcelana la unidad	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platitos para postre de porcelana la unidad	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Cuchillo íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Tenedor íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Cuchara íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Cucharita de postre íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Tenedorcito de postre íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Cuchillo de pescado íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Cuchillo para asado	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Copas para champagne-vino de vidrio incoloro capacidad mínima 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.200	2.200
Tazas para café de porcelana capacidad mínima de 150cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Platitos para taza de café de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Taza para café grande de porcelana con capacidad mínima de 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.200	2.200
Platitos para taza de café de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Servilletas de tela de calidad superior	UNIDAD	EVENTO	1	8.000	8.000
Tachos para hielo	UNIDAD	EVENTO	1	15.000	15.000
Bandeja para mozo	UNIDAD	EVENTO	1	20.000	20.000
Hielo en cubo	UNIDAD	UNIDAD	1	11.000	11.000
Toldo de tres metros por tres metros	METRO	UNIDAD	1	600.000	600.000
Toldo de seis metros por seis metros	METRO	UNIDAD	1	2.200.000	2.200.000
Toldo de ocho metros por ocho metros	METRO	UNIDAD	1	3.800.000	3.800.000
Toldo de diez metros por veinte metros	METRO	UNIDAD	1	9.900.000	9.900.000
Entelado y arreglo para toldo de tres por tres	METRO	UNIDAD	1	950.000	950.000
Entelado y arreglo para toldo de seis por seis	METRO	UNIDAD	1	1.250.000	1.250.000
Entelado y arreglo para toldo de ocho por ocho	METRO	UNIDAD	1	1.800.000	1.800.000
Entelado y arreglo para toldo de diez por veinte	METRO	UNIDAD	1	4.800.000	4.800.000
Tarimas: costo por metro cuadrado	METRO	UNIDAD	1	42.000	42.000
Encausador: costo por metro lineal	METRO	UNIDAD	1	85.000	85.000
Camineros de alfombra: costo por metro lineal	METRO	UNIDAD	1	80.000	80.000
Alfombrado: costo por metro cuadrado	METRO	EVENTO	1	50.000	50.000
Piso de madera: costo por metro cuadro	METRO	UNIDAD	1	42.000	42.000
Mamparas divisorias por laminas	UNIDAD	UNIDAD	1	160.000	160.000
Sanitarios móviles sexados	UNIDAD	EVENTO	1	1.200.000	1.200.000

Lic. MERARDO MARTÍNEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Hidroventilador	UNIDAD	UNIDAD	1	990.000	990.000
Acondicionador de aire portátil	UNIDAD	UNIDAD	1	1.950.000	1.950.000
Montaje de Plataformas para Prensa	UNIDAD	EVENTO	1	4.850.000	4.850.000
ALQUILERES DE AUDIO PARA EVENTOS					
Equipo de Audio	UNIDAD	EVENTO	1	770.000	770.000
Cabina de control y registro de pedido de palabra	UNIDAD	EVENTO	1	2.000.000	2.000.000
Micrófono de pie con pedestal	UNIDAD	EVENTO	1	250.000	250.000
Micrófono inalámbrico	UNIDAD	EVENTO	1	250.000	250.000
Micrófono de mesa con pedestal	UNIDAD	EVENTO	1	250.000	250.000
Micrófono inteligente (on/off)	UNIDAD	EVENTO	1	450.000	450.000
Música Funcional para hasta 100 personas	UNIDAD	EVENTO	1	850.000	850.000
Música Funcional para hasta 200 personas	UNIDAD	EVENTO	1	1.200.000	1.200.000
Música Funcional para hasta 500 personas	UNIDAD	EVENTO	1	2.900.000	2.900.000
Música Funcional para más de 500 personas	UNIDAD	EVENTO	1	4.500.000	4.500.000
Pantalla de dos metros por dos metros	UNIDAD	EVENTO	1	450.000	450.000
Pantalla de tres metros por tres metros	UNIDAD	EVENTO	1	770.000	770.000
Pantalla de cuatro metros por cuatro metros	UNIDAD	EVENTO	1	990.000	990.000
Monitor LED de 42 pulgadas	UNIDAD	EVENTO	1	990.000	990.000
Monitor LED de 55 pulgadas	UNIDAD	EVENTO	1	1.100.000	1.100.000
Pantalla LED de 4 metros x 3 metros	UNIDAD	EVENTO	1	11.500.000	11.500.000
Pantalla LED de 3 metros x 2 metros	UNIDAD	EVENTO	1	9.000.000	9.000.000
Notebook	UNIDAD	EVENTO	1	660.000	660.000
Proyectores de Video de alta Calidad (10,000 lúmenes)	UNIDAD	EVENTO	1	1.500.000	1.500.000
Proyector multimedia	UNIDAD	EVENTO	1	990.000	990.000
Equipo multifunción a colores tinta a Chorro	UNIDAD	EVENTO	1	770.000	770.000
Equipo multifunción a colores laser	UNIDAD	EVENTO	1	990.000	990.000
Iluminación de salones y/o jardines, precio por unidad de reflectores	UNIDAD	EVENTO	1	160.000	160.000
ALQUILER DE EQUIPO INFORMATICO					
Alquiler de estaciones de trabajo (monitor, cpu, mouse, teclado)	Unidad	Evento	1	880.000	880.000
Supresor de pico	Unidad	Evento	1	4.000	4.000
Alquiler de fotocopiadora Tipo 1	Unidad	Evento	1	3.000.000	3.000.000
Alquiler de fotocopiadora Tipo 2	Unidad	Evento	1	2.200.000	2.200.000
Impresora para PVC	Unidad	Evento	1	450.000	450.000
Tinta tipo Ribbon para Impresora PVC	Unidad	Evento	1	780.000	780.000
Plastificadora	Unidad	Evento	1	25.000	25.000
Alquiler de aparato de fax	Unidad	Evento	1	120.000	120.000
Alquiler de aparatu celular	UNIDAD	EVENTO	1	60.000	60.000
Alquiler de Aparato telefónico	Unidad	Evento	1	50.000	50.000
Alquiler de Aparato telefónico inalambrico	UNIDAD	EVENTO	1	60.000	60.000
SWITCH – POE de 24 puerto 100/1000 MVPS	unidad	Evento	1	200.000	200.000
SWITCH – POE de 48 puerto 100/1000MVPS	Unidad	Evento	1	320.000	320.000
Router Wifi de 3 antenas Inboard omnidireccional con conexión Back – Up por 36 y 46	Unidad	Evento	1	18.000	18.000
SERVICIO DE TRADUCCIÓN SIMULTANEA					
Español – Otros idiomas	UNIDAD	EVENTO	1	2.400.000	2.400.000
Cabina para traducción simultánea	UNIDAD	EVENTO	1	3.200.000	3.200.000
Auriculares para Traducción Simultánea (precio por unidad)	UNIDAD	EVENTO	1	75.000	75.000
SERVICIO DE VIDEO CONFERENCIA					
Alquiler de equipo para video conferencia	DÍA	EVENTO	1	1.500.000	1.500.000
Línea para video conferencia	MINUTO	EVENTO	1	20.000	20.000
SERVICIO DE GRABACIONES					
Servicio de Grabacion de sonido digital	UNIDAD	EVENTO	1	880.000	880.000
Servicio de Grabacion de Video	UNIDAD	EVENTO	1	1.100.000	1.100.000
SERVICIO DE ANIMACIÓN DE EVENTOS					
Maestro de ceremonias	UNIDAD	EVENTO	1	1.950.000	1.950.000
Grupo Folklórico	UNIDAD	EVENTO	1	5.100.000	5.100.000
Grupo de Danza	UNIDAD	EVENTO	1	7.500.000	7.500.000
Conjunto de instrumentos de cuerdas	UNIDAD	EVENTO	1	3.500.000	3.500.000
Grupo Musical variado	UNIDAD	EVENTO	1	8.900.000	8.900.000
Música de Solista (cantante, pianista, guitarrista)	UNIDAD	EVENTO	1	4.500.000	4.500.000
SERVCIO TECNICO PARA MONTAJE DE SALA					
Servicio de montaje de de audio cableados para sala de reuniones	UNIDAD	EVENTO	1	4.500.000	4.500.000

Lic. MERARDO MARTINEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Grupo Folklórico	UNIDAD	EVENTO	1	5.100.000	5.100.000
Grupo de Danza	UNIDAD	EVENTO	1	7.500.000	7.500.000
Conjunto de Instrumentos de Cuerdas	UNIDAD	EVENTO	1	3.500.000	3.500.000
Grupo Musical variado	UNIDAD	EVENTO	1	8.900.000	8.900.000
Música de Solista (cantante, pianista, guitarrista)	UNIDAD	EVENTO	1	4.500.000	4.500.000
SERVICIO TECNICO PARA MONTAJE DE SALA					
Servicio de montaje de de audio cableados para sala de reuniones	UNIDAD	EVENTO	1	4.500.000	4.500.000
Eventos en el interior del País					
Eventos en el Departamento Alto Paraná					
Hotel 1					
Habitaciones Singles	UNIDAD	EVENTO	1	850.000	850.000
Habitaciones Dobles	UNIDAD	EVENTO	1	950.000	950.000
Habitaciones Suite	UNIDAD	EVENTO	1	1.200.000	1.200.000
SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTELES POR PERSONAS					
Desayuno de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Desayuno reforzado	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Almuerzo de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	130.000	130.000
Almuerzo de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	160.000	160.000
Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	130.000	130.000
Cena de recepción	UNIDAD	EVENTO	1	160.000	160.000
Bocaditos x 100 Unidades	UNIDAD	EVENTO	1	230.000	230.000
Servicio de Buffet frío	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Servicio de Buffet Caliente	UNIDAD	EVENTO	1	165.000	165.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	90.000	90.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
Provisión de Jugo Natural	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
Provisión de Agua	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Provisión de Gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	8.000	8.000
SERVICIOS EN LOCALES VARIOS					
Salon de Eventos para 100 personas o mas	Unidad	Evento	1	2.500.000	2.500.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	60.000	60.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
Almuerzo o Cena económico	UNIDAD	EVENTO	1	66.000	66.000
Almuerzo o Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	130.000	130.000
Almuerzo o Cena de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Provisión de agua	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Provisión de agua con gas	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Provisión de gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	9.000	9.000
Provisión de bocaditos salados horneados cada 100 unidades	UNIDAD	EVENTO	1	250.000	250.000
Provisión de bocaditos fritos cada 100 unidades	UNIDAD	EVENTO	1	230.000	230.000
Provisión de bocaditos dulces por kilo	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Servicio de mozo por cada 20 personas en jornada de 8 horas	UNIDAD	EVENTO	1	240.000	240.000
Servicio de limpiadora/Acomodadora por cada 50 personas en jornada de 8 horas	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Provisión de hielo en cubos en paquetes de 5klg	UNIDAD	EVENTO	1	11.000	11.000
Provisión de hielo en cubos en bolsa de 25 kg	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
SERVICIOS DE ALQUILERES Y SERVICIOS VARIOS					
Tablón o Mesa redonda para 8 personas	UNIDAD	EVENTO	1	18.000	18.000
Mesa Principal Para plenaria	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000

Lic. MEBARDO MARTINEZ
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Mesa tipo Ejecutiva para Delegados	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Mantel para tablón o mesa redonda de 6 personas	UNIDAD	EVENTO	1	55.000	55.000
Cubre mantel para tablón o mesa redonda de 6 personas	UNIDAD	EVENTO	1	65.000	65.000
Cubre mantel para tablón o mesa redonda de 8 personas	UNIDAD	EVENTO	1	65.000	65.000
Sillas Ejecutiva para Delegados	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Sillas metálicas plegadizas	UNIDAD	EVENTO	1	8.000	8.000
Forro para silla metálica color a elección	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Vaso para agua-gaseosas de vidrio incoloro con una capacidad mínima de 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platos para almuerzo de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Platos para bocaditos de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platitos para pan de porcelana la unidad	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platitos para postre de porcelana la unidad	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Cuchillo íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Tenedor íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Cuchara íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Cucharita de postre íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Tenedorcito de postre íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Cuchillo de pescado íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Cuchillo para asado	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Copas para champagne-vino de vidrio incoloro capacidad mínima 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.200	2.200
Tazas para café de porcelana capacidad mínima de 150cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Platitos para taza de café de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Taza para café grande de porcelana con capacidad mínima de 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.200	2.200
Platitos para taza de café de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Servilletas de tela de calidad superior	UNIDAD	EVENTO	1	8.000	8.000
Tachos para hielo	UNIDAD	EVENTO	1	15.000	15.000
Bandeja para mozo	UNIDAD	EVENTO	1	20.000	20.000
Eventos en el Departamento de Itapua					
Hotel 1					
Habitaciones Singles	UNIDAD	EVENTO	1	850.000	850.000
Habitaciones Dobles	UNIDAD	EVENTO	1	950.000	950.000
Habitaciones Suite	UNIDAD	EVENTO	1	1.200.000	1.200.000
SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTELES POR PERSONAS					
Desayuno de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Desayuno reforzado	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Almuerzo de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	130.000	130.000
Almuerzo de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	160.000	160.000
Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	130.000	130.000
Cena de recepción	UNIDAD	EVENTO	1	160.000	160.000
Bocaditos x 100 Unidades	UNIDAD	EVENTO	1	230.000	230.000
Servicio de Buffet frío	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Servicio de Buffet Caliente	UNIDAD	EVENTO	1	165.000	165.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	90.000	90.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
Provisión de Jugo Natural	UNIDAD	EVENTO	1	10.000	10.000
Provisión de Agua	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Provisión de Gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	8.000	8.000
SERVICIOS EN LOCALES VARIOS					

Lic. MERARDO MARTINEZ
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Salón para evento a partir de 100 personas o mas	UNIDAD	EVENTO	1	3.500.000	3.500.000
Servicio de Cafetería Permanente con Coffe Break	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Servicio de Break	UNIDAD	EVENTO	1	60.000	60.000
Servicio de Cafetería Permanente	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
Almuerzo o Cena económico	UNIDAD	EVENTO	1	66.000	66.000
Almuerzo o Cena de Trabajo	UNIDAD	EVENTO	1	130.000	130.000
Almuerzo o Cena de Recepción	UNIDAD	EVENTO	1	180.000	180.000
Provisión de agua	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Provisión de agua con gas	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Provisión de gaseosa	UNIDAD	EVENTO	1	9.000	9.000
Provisión de bocaditos salados horneados cada 100 unidades	UNIDAD	EVENTO	1	250.000	250.000
Provisión de bocaditos fritos cada 100 unidades	UNIDAD	EVENTO	1	230.000	230.000
Provisión de bocaditos dulces por kilo	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Servicio de mozo por cada 20 personas en jornada de 8 horas	UNIDAD	EVENTO	1	240.000	240.000
Servicio de limpiadora/Acomodadora por cada 50 personas en jornada de 8 horas	UNIDAD	EVENTO	1	70.000	70.000
Provisión de hielo en cubos en paquetes de 5klg	UNIDAD	EVENTO	1	11.000	11.000
Provisión de hielo en cubos en bolsa de 25 kg	UNIDAD	EVENTO	1	40.000	40.000
SERVICIOS DE ALQUILERES Y SERVICIOS VARIOS					
Tablón o Mesa redonda para 8 personas	UNIDAD	EVENTO	1	18.000	18.000
Mesa Principal Para plenaria	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Mesa tipo Ejecutiva para Delegados	UNIDAD	EVENTO	1	150.000	150.000
Mantel para tablón o mesa redonda de 6 personas	UNIDAD	EVENTO	1	55.000	55.000
Cubre mantel para tablón o mesa redonda de 6 personas	UNIDAD	EVENTO	1	65.000	65.000
Cubre mantel para tablón o mesa redonda de 8 personas	UNIDAD	EVENTO	1	65.000	65.000
Sillas Ejecutiva para Delegados	UNIDAD	EVENTO	1	80.000	80.000
Sillas metálicas plegadizas	UNIDAD	EVENTO	1	8.000	8.000
Forro para silla metálica color a elección	UNIDAD	EVENTO	1	7.000	7.000
Vaso para agua-gaseosas de vidrio incoloro con una capacidad mínima de 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platos para almuerzo de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Platos para bocaditos de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platitos para pan de porcelana la unidad	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Platitos para postre de porcelana la unidad	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Cuchillo íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Tenedor íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Cuchara íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Cucharita de postre íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Tenedorcito de postre íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	1.500	1.500
Cuchillo de pescado íntegramente de metal	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Cuchillo para asado	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Copas para champagne-vino de vidrio incoloro capacidad mínima 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.200	2.200
Tazas para café de porcelana capacidad mínima de 150cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.000	2.000
Platitos para taza de café de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Taza para café grande de porcelana con capacidad mínima de 250cc	UNIDAD	EVENTO	1	2.200	2.200
Platitos para taza de café de porcelana	UNIDAD	EVENTO	1	1.800	1.800
Servilletas de tela de calidad superior	UNIDAD	EVENTO	1	8.000	8.000
Tachos para hielo	UNIDAD	EVENTO	1	15.000	15.000
Bandeja para mozo	UNIDAD	EVENTO	1	20.000	20.000
Hielo en cubo	UNIDAD	UNIDAD	1	11.000	11.000

Lic. MERARDO MARTINEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Hielo en cubo	UNIDAD	UNIDAD	1	40.000	40.000
MOTO MAXIMO: G. 2.470.000.000 **MONTO MINIMO: G 1.235.000.000**					

LOTE N° 1 Servicio de Hospedaje y Catering

SERVICIOS EN LOCALES VARIOS

El Oferente deberá presentar por lo menos 2 (dos) opciones de menús para Servicio de Cafetería Permanente, Provisión de Coffee Break, Servico de Break, Almuerzo o Cena Económico, Almuerzo o Cena de Trabajo, Almuerzo o Cena de Recepción, Servicio de Buffet Frío, Servicio de Buffet Caliente.
Provisión de agua
Provisión de agua con gas
Provisión de gaseosa
Provisión de Jugo Natural
El Oferente deberá presentar la variedad de bocaditos, tanto horneados como fritos
La provisión de bocaditos dulces debe incluir en sus variedades de masas secas y cremosas.
Servicio de mozo por cada 20 personas en jornada de 8 horas
Servicio de limpiadora/Acomodadora por cada 50 personas en jornada de 8 horas
Provisión de hielo en cubos en paquetes de 5klg
Provisión de hielo en cubos en bolsa de 25 kg

El servicio de CAFETERÍA PERMANENTE *deberá consistir en la provisión de agua, café, cocido, leche , chipita, azúcar, edulcorante, con los respectivos utensilio que consistirá en las tacitas de porcelanas, platitos de porcelanas, cucharitas íntegramente de metal, palillos, la calidad de la elaboración y presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento objeto del llamado, se considerara el servicio permanente por turnos de 6 horas.*

Las opciones de DESAYUNO*: deberá de consistir en* ***opción 1*** *- en café y/o cocido con o sin leche, te, jugo de naranja, panes y tostadas, medialunas dulces y agua mineral, mantecas y mermeladas;* ***opción 2*** *- café, té, leche, jugo de frutas de estación, panes, jamón y queso, galletitas con nuez y agua mineral;* ***opción 3*** *- Desayuno continental.*

El servicio de COFFE BREAK*: debe de contener empanaditas de carne, pollo, jamón y quesos podrán ser horneadas o fritas según pedido del oferente. Variedad de sándwich de verdura (lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo), tartas que podrán ser de queso, fugazza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además debe de incluir jugos de frutas variadas, infusiones preparadas en tazas individuales. La cafetería deberá de contar con, Café o Cocido según solicitud del oferente, leche, agua mineral, azúcar, edulcorantes, palillos y toda la vajilleria correspondientes (tazas, platitos, cubiertos, vasos de vidrio)*

El servicio de BREAK*: debe de contener empanaditas de carne, pollo, jamón y quesos podrán ser horneadas o fritas según pedido del oferente. Variedad de sándwich de verdura (lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo), tartas que podrán ser de queso, fugazza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además debe de incluir jugos de frutas variadas, infusiones preparadas en tazas individuales.*

Lic. MERARDO MARTÍNEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Provisión de BOCADITOS: *Los bocaditos deberán ser entregados en los locales que la convocante determine, en bandejas de acero inoxidables, servilletas, preparados para servir, en perfecto estado de conservación y a la temperatura correspondiente.*

BOCADITOS SALADOS AL HORNO*: empanaditas de carne (empanaditas al horno, de agradable sabor bien doradas con relleno de carne roja puré de huevo de primera, sin tejidos fibrosos, sal, comino y pimienta, contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no debe ser menor a (7 cm de largo) empanadita de pollo: (empanaditas al horno de agradable sabor bien doradas con relleno de pollo, sal comino y pimienta hechas con masa fresca de harina tipo 000 contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no debe ser menor de 7 cm de largo) empanaditas de huevo: (empanaditas al horno de agradable sabor bien doradas con relleno de huevo hecha con masa fresca de harina tipo 000 contornos y uniones firmes, no gruesos el producto terminado no debe ser menor a 7 cm de largo) empanaditas de jamón y queso: empanadita al horno de agradable sabor bien doras con rellenos de jamón y queso hechas con masa fresca de harina tipo 000 contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no debe de ser menor a 7 cm de largo) empanaditas de choclo: empanadita al horno de agradable sabor bien doras con rellenos de choclo hechas con masa fresca de harina tipo 000 contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no debe de ser menor a 7 cm de largo) empanaditas chilena: empanadita al horno de agradable sabor bien doras con rellenos de carne roja, pasa de uva, tocitos de aceitunas verdes, sal, comino y pimienta con masa fresca de harina tipo 000 contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no debe de ser menor a 7 cm de largo). La presentación de dicho bocadito deberá contener bocaditos frios como sándwich de verduras: Lechuga, tomate de huevo y tomate, jamón y queso y de atún. Asi como tartaletas de verduras y jamón y queso.*

BOCADITOS SALADOS FRITOS*: las empanaditas de los bocaditos fritos deben contener los mismos ingredientes y la misma calidad que los bocaditos salados al horno. Tienen que ser freídas en aceite de girasol. La variedad de los bocaditos serán de empanaditas de carne, pollo, de jamón y queso choclo. La milanesita de carne de pollo, las coquetitas de carne y pollo y las patitas de pollo deberán estar empapadas con harinas tipo 000, huevo y galleta molida, fritas en aceite de girasol. Croquetitas de carne y pollo, bolitas de mandioca y de queso. Dentro de cada bandejita deberá incluir bocaditos frios como sándwich de verduras, jamón y queso, de huevo con tomate y de atún asi como tartaletas de verduras y jamón y queso.*

BOCADITOS DULCES*: media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser menor a 7(siete) cm. de largo. Bombones de chocolate y coco rallado, tartitas de frutas (manzanas, durazno, kiwi, banana y/o frutas de estación), alfajorcitos de fécula de maíz, con relleno de dulce de leche, sin cobertura, tartaletas de nuez y almendra, arrolladito relleno con dulce de leche, pie de limón, pionono de dulce de leche y/o guayaba.*

ALMUERZO Y/O CENA DE TRABAJO *debe contener las siguientes opciones:*

- *Carne asada*
- *Variedad de carne vacuna*
- *Carne porcina*
- *Ave de corral.*
- *Pescado*

Lic. MERARDO MARTÍNEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

- *Provisión de Ensalada variadas de vegetales, hortalizas tubérculos, pastas legumbres, atún jamón frutas etc.*
- *Provisión de Pan: tostadas, pancitos*
- *Dos opciones de postres varios, por copas o por porciones*
- *Debe incluir bebidas como agua con o sin gas, juegos naturales y gaseosas.*

Previamente deberá el oferente dentro de esta opciones de menú presentar a la convocante la opción del menú hacer elaborado con las diferentes opciones siendo aprobado por la convocante en este caso por la Dirección de Protocolo

ALMUERZO Y/O CENA DE RECEPCIÓN: *Adicional a lo contenido en el ítem de Almuerzo y/o cena de trabajo, debe contener las siguientes opciones:*

- *Diferentes Platos con pescado*
- *Variedad de Pastas*
- *Variedad de jugos naturales*
- *Variedad de postres*

Previamente deberá el oferente dentro de esta opciones de menú presentar a la convocante la opción del menú hacer elaborado con las diferentes opciones siendo aprobado por la convocante en este caso por la Dirección de Protocolo

SERVICIO DE BUFFET: *con comida fría y caliente para un mínimo de 30 (treinta) personas. El oferente deberá detallar las opciones de menú, comidas, postres ensaladas, etc.*

La convocante en forma no limitativa y no restringida detalla este ítem:

- ***Buffet caliente****: Medallones de lomitos en salsa de hongos con medallones de papas doradas, panqueques de espinacas gratinadas con queso, surubí primavera con salsa de tomatillo y perejil, Crepes de champiñones gratinados en crema, sorrentinos rellenos de ricota pollo o carne vacuna. Tortelini en salsa de 4 quesos, ñoquis en salsa rosa, espaguetis con salsa de hongos*
- ***Buffet frío****: Pechuguitas de pollo rellenas con vegetales, Roast beef con aceite de hierbas, Roll de surubí con corazón de salmón, Pavo con cola de frutas, relleno, Peceto con salsa de aceitunas y tomates frescos, Pernil de cerdo dorado con hierbas, Torta de queso con hojas verdes, Terrina de verduras asadas*
- ***Postres:*** *Mousse de mburukuya, torta helada variedad de helado, semi fredo de chocolate, Mouse de papaya, etc.*
- *Servicio de limpiadora/acomodadora por 50 personas en jornadas de 8 horas*
- *Provisión de hielo en cubos en paquetes de 5 kg.*
- *Provisión agua mineral en botellitas de 500 cc sin sodio*
- *Provisión de agua mineral en botellitas de 500 cc gasificada*
- *Gaseosas, sabores variados en botellas plásticas de 500 cc*
- *Los costos deberán de incluir alquileres de todas las vajillerias a ser utilizadas conforme al menú, utensilios, tablones, mesas, manteles y cubre manteles necesarios para la instalación del buffet.*

En las opciones de menú para servicio de bufet está sujeto a variaciones en cuanto a los menús siempre y cuando la convocante junto con el proveedor haya acordado la inclusión de otro plato que no se encuentra en la lista de las opciones

Lic. MERARDO MARTINEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

El Banco y Número de cuenta, del Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria es: 0000000000 62444/4 - Banco Itaú

5.1 En consideración a los pagos que la Contratante hará al Proveedor conforme a lo estipulado en este Contrato, el Proveedor se compromete a proveer los Bienes y Servicios al Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad en todo respecto con las disposiciones del Contrato.

5.2 La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en el Contrato en el plazo y en la forma prescritos en éste.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

6.1. El plazo de vigencia de este Contrato es desde la firma por un periodo de 12 meses.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

El adjudicado realizará los servicios en los lugares establecidos por la Convocante conforme Orden de Servicio.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: Dirección Administrativa.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato.-

10. MULTAS.

El valor de las multas será hasta el 0,5 % del valor total del precio del servicio, por demora, calculada por cada día de atraso, que será deducida automáticamente de cualquier suma adeudada a EL PROVEEDOR.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

11. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

Lic. MERARDO MARTÍNEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos

Para el caso que las Partes no resuelvan las controversias mediante negociación directa o avenimiento, éstas se obligan a someter sus diferencias a arbitraje conforme a las disposiciones de la Ley N° 1879/02 de Arbitraje y Mediación y de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, siempre que la materia sea arbitrable. A tales efectos, las Partes someterán el arbitraje ante un tribunal arbitral conformado por tres árbitros designados de la lista del Cuerpo Arbitral del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo vinculante para las Partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las Partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato.

Para la ejecución del laudo arbitral o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las Partes establecen la competencia de los tribunales de la ciudad de la Capital de la República del Paraguay

12. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN POR PARTE DE LA D.N.C.P.

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre las partes, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo **asumir las partes las responsabilidades y obligaciones derivadas de la parte ejecutada del contrato.**

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 5 días del mes de Agosto de 2014.

Merardo Martínez
C.I. 361.971
ENLACE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Lic. Juan Andrés Cáceres A.
Director General de Administración y Finanzas –
Ministerio de Relaciones Exteriores

Lic. MERARDO MARTÍNEZ R.
Director de ENLACE
Organización de Eventos