DICTAMEN DOC N° 14/24

VISTO: La Nota MSPyBS/DGGRRII/DA N° 481/2023, de la Dirección General de Relaciones Internacionales, por la cual se eleva el pedido para la **"PROVISION DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNION ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNION ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N°11 -SALUD" - "REUNION DE MINISTROS DEL MERCOSUR"- DGRRII - MSPYBS"**, Expediente **SIMESE N° 118.124/2023.**

ANTECEDENTES:

1. Nota MSPyBS/DGGRRII/DA N° 481/2023, de la Dirección General de Relaciones Internacionales, de fecha 02 de noviembre de 2023.
2. MEMORANDUM DGRRII/DA N° 075/2023, de la Dirección Administrativa – DGRRII, de fecha 02 de noviembre de 2023.
3. Nota MSPyBS/DGGRRII/DA N° 041/2023, de la Dirección General de Relaciones Internacionales, de fecha 24 de agosto de 2023.
4. Nota MSPyBS/DGGRRII/DA N° 215/2023, de la Dirección General de Relaciones Internacionales, de fecha 17 de julio de 2023.
5. Análisis de Precio de la Sección Planificación del Departamento de Planificación y Presupuesto, de fecha 26 de enero del 2024

MARCO LEGAL

1. Ley N° 2.051/2003 "De Contrataciones Públicas"
2. Ley N° 7.050/2023 "Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2023"
3. DECRETO N° 8.759 "Por el Cual se Reglamenta la Ley N° 7.050/2023"
4. DECRETO N° 2.992/2019 "Por la Cual se Reglamenta la Ley N° 2.051/ "De Contrataciones Públicas"
5. RESOLUCION DNCP N° 1890/2020 "Por la Cual se Regula la Estimación de Precios y su Publicidad en los Procedimientos en el Marco de la Ley N° 2051/03.
6. Resolución S.G. N° 34/2023 del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS) "Por la Cual se Aprueba los Lineamientos para la Elaboración del Programa Anual de Contrataciones (PAC) 2023, Gestión y la Programación de la Ejecución del Presupuesto Correspondiente al Ejercicio Fiscal 2023".

CONSIDERANDO: Que, el Análisis de Precio Referencial, correspondiente a la planificación para el llamado denominado **"PROVISION DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNION ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNION ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N°11 -SALUD" - "REUNION DE MINISTROS DEL MERCOSUR"- DGRRII - MSPYBS"**, fue realizado por la Sección Planificación del Departamento de Planificación y Presupuesto en fecha 26 de enero del 2024.

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F
MSP y BS

DICTAMEN DOC N° 14/24

Que, para la obtención del precio referencial y atendiendo los Principios de "Economía y Eficiencia" y al Criterio de Razonabilidad, se expone para la fundamentación basada y descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 1890/20, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, lo expresado precedentemente, y para la obtención del precio, se hace mención que para el **1er. Parámetro** el Departamento de Planificación y Presupuesto ha remitido solicitud de cotización vía correo electrónico (Jorge.molinas@mspbs.gov.py) a 12 (doce) posibles oferentes que se encuentran con adjudicaciones similares en el Historial de Adjudicaciones de la DNCP, en fecha 01/08/23, reiterado en fecha 31/08/23 y con las modificaciones realizadas por la Dirección de Relaciones Internacionales en fecha 13/11/23, de los cuales **no** se ha recepcionado cotización alguna para ser utilizados en el mencionado parámetro, para el 2do. Parámetro se verifica en el Portal de Contrataciones Públicas (Historial de Precios Adjudicados), y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, quedando **el resultado del Precio Referencial** de la siguiente manera:

LOTE 1 – ÍTEMS 1.

Lote	Ítem	O.G.	CÓDIGO DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	PRECIO REFERENCIAL
1		281	90151802-9973	ALQUILER DE SALONES DE HOTEL PARA EVENTOS		Unidad	Evento	2.700.000	2.700.000
	1			Alquiler de salón privado para 15 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.				

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 1 (un) precio de Gs. 2.700.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F
MSP y BS

Departamento de Planificación y Presupuesto, Nivel Central

Dirección Operativa de Contrataciones

Dirección General de Administración y Finanzas

Lote 1 - Ítems 2.- Ítems 3 – Ítems 4 – Ítems 5:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro		PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	ID 425,520 01-08-23 MRE	
1				SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTELES						
	2	284	90151802-014	Servicio de cafetería permanente	El servicio deberá consistir en la provisión de agua, café, té variados, cocido, leche, pan de quesos pequeños, chipita y/ o panificados secos (rosquillas, palillos), azúcar, edulcorante, con los respectivos utensilios: las tacitas de porcelanas, platitos de porcelanas, cucharitas íntegramente de metal, palillos, la calidad de la elaboración y la presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento objeto del llamado, el oferente deberá de proveer los tablones, manteles y cubre manteles para la colocación del servicio, los termos sin hologramas o símbolos de empresas privadas, deberán de ser acero inoxidable, servilleta totalmente blanco y sin ningún logo empresarial. Las cestas o canastillas deberán de contar con individuales de tela, de preferencia en ao po'i blanco. Para la provisión de agua, se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000
	3	284	90151802-014	Servicio Coffee break	MAÑANA: Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, sadwishitos de verduras (lechuga, tomate y huevo, mayonesa), jamón y queso, bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante - Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml. TARDE: Mini pasteles (varios sabores), tartaletas (varios sabores), pastafrolitas, media lunas, alfajorcitos de fécula de maíz con relleno de dulce de leche, sin cobertura, palmeritas, Magdalena, galletitas con chips de chocolate, chipitas tradicionales, arrolladito relleno con dulce de leche, pie de limón, pionono de dulce de leche y/o guayaba, se calculará en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante. Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml.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, se calculara en base a 10 bocaditos por personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación
D.O.C. D.G.A.F
MSP y BS

Dpto. Planificación y Presupuesto

	4	284	90151802-014	Servicio de break reforzado	Debe de contener Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, 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), bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. tartas que podrán ser de queso, fugaza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además debe incluir jugos de frutas variadas, gaseosas, infusiones preparadas en tazas individuales. Para la provisión de agua, gaseosa o jugos naturales se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos. OBSERVACIÓN: DEBERÁN SER PEQUEÑOS DE UN SOLO BOCADO. Bocaditos salados al horno gourmet: Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, chilenita, palmitos, jamón y queso, acelga, cuatro quesos (sin tejido fibroso, contorno y uniones firmes y no gruesas), el producto terminado no debe ser mayor a 7 cm de largo. Bocaditos salados fríos: Variedad de sándwiches en pan blanco, integral y sin gluten, de verduras, jamón y queso, de choclos, de atún, palmitos, aceitunas, remolacha, zanahorias en cortes pequeños de un solo bocado. Bocaditos salados fritos: Empanaditas de carnes, de pollo, jamón y quesos, bolitas de mandiocas, bolitas de quesos, milanesitas, croquetitas de carnes y pollos, patitas de pollos. Bocaditos dulces: media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser mayor 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, se calculara en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000
	5	281	90151802-019	Servicio de Mozo	Deben de contar con bandeja de acero inoxidable y todos los insumos necesarios para el buen servicio. Los mozos deberán de presentarse con uniforme correspondiente para la ocasión con guante de látex para la manipulación de los alimentos.	Unidad	Evento	-----	120.000	120.000

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan para el Lote N° 1 Ítems N° 2 al 4, 2 (dos) precios de Gs. 40.000; Gs. 50.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 45.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza para el Lote N° 1 Ítems N° 5, 1 (un) precio de Gs. 120.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Segundo Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 120.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F
MSP y BS

Lote 1 - Ítems 6 – Ítems 7 – Ítems 8:

Lote	Ítem	O.G.	CÓDIGO DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro			PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	ID 424,805 07-06-23 DNA	ID 425,520 01-08-23 MRE	
1				**ALQUILERES DE EQUIPOS INFORMÁTICOS PARA EVENTOS**							
	6	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de Notebook Con Procesador i3 - 10 MA Genera - RAM 8 GB - SSD 240 GB - Sistema Operativo Microsoft Office 2019, con auriculares, video (micrófono y cámara)	Unidad	Evento	200.000	320.000	---------	**260.000**
	7	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de impresora Láser Color Se debe incluir los insumos (tóner) el oferente se encargara de proveer a medida de las necesidades.	Unidad	Evento	400.000		300.000	**350.000**
	8	281	90151802-9970	Provisión de equipos informáticos	Provisión y puesta en marcha de Proyector con Pantalla	Unidad	Evento		900.000		**900.000**

- Para el Lote N° 1 – Ítems N° 6, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 200.000; Gs. 320.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 260.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 1 – Ítems N° 7, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 400.000; Gs. 300.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 350.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 1 – Ítems N° 8, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 900.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 900.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F
MSP y BS

Departamento de Planificación y Presupuesto, Nivel Central

Dirección Operativa de Contrataciones

Dirección General de Administración y Finanzas

Lote 2 - Ítems 1:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	PRECIO REFERENCIAL
2				ALQUILER DE SALONES DE HOTEL PARA EVENTOS					
	1	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 20 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	5.000.000	**5.000.000**

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precios de Gs. 5.000.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 5.000.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F
MSP y BS

Departamento de Planificación y Presupuesto, Nivel Central

Dirección Operativa de Contrataciones

Dirección General de Administración y Finanzas

Lote 2 - Ítems 2- Ítems 3 –Ítems 4 – Ítems 5 – Ítems 6:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	PRECIO REFERENCIAL
2	2	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 15 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	**Unidad**	**Evento**	2.700.000	**2.700.000**
	3	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 05 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	900.000	**900.000**

Lic. Jorge Meiras
Dpto. Planificación y Presupuesto
Sec. Planificación
D.G.A.F
MSP y BS

	4	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 10 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	1.800.000	**1.800.000**
	5	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 30 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	5.400.000	**5.400.000**

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.G.A.F
MSP y BS

Jefe Sec. Planificación

	6	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 50 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	6.000.000	**6.000.000**

- Para el Lote N° 2 – Ítems N° 2, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 2.700.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 2 – Ítems N° 3, 4, y 5, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza el ID 415.753, correspondiente a un monto total por 15 personas a Gs. 2.700.000, visualizándose en el ítem 1.3, por tal motivo, se procede a obtener el precio para los salones de 5; 10; 30 y 50 personas según lo requerido (Gs. 2.700.000 dividido 15 personas adjudicados x las personas requeridas (5; 10; 30 y 50), dando como resultado Gs. 900.000, 1.800.000, 5.400.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 900.000; 1.800.000 y 5.400.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 1 (un) precio de Gs. 6.000.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 6.000.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F
MSP y BS

Lote 2 - Ítems 7.- Ítems 8 – Ítems 9 – Ítems 10:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro		PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	ID 425,520 01-08-23 MRE	
2				SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTELES						
	7	284	90151802-014	Servicio de cafetería permanente	El servicio deberá consistir en la provisión de agua, café, té variados, cocido, leche, pan de quesos pequeños, chipita y/ o panificados secos (rosquillas, palillos), azúcar, edulcorante, con los respectivos utensilios: las tacitas de porcelanas, platitos de porcelanas, cucharitas íntegramente de metal, palillos, la calidad de la elaboración y la presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento objeto del llamado, el oferente deberá de proveer los tablones, manteles y cubre manteles para la colocación del servicio, los termos sin hologramas o símbolos de empresas privadas, deberán de ser acero inoxidable, servilleta totalmente blanco y sin ningún logo empresarial. Las cestas o canastillas deberán de contar con individuales de tela, de preferencia en ao po'i blanco. Para la provisión de agua, se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000
	8	284	90151802-014	Servicio Coffee break	MAÑANA: Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, sadwishitos de verduras (lechuga, tomate y huevo, mayonesa), jamón y queso, bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante - Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml. TARDE: Mini pasteles (varios sabores), tartaletas (varios sabores), pastafrolitas, media lunas, alfajorcitos de fécula de maíz con relleno de dulce de leche, sin cobertura, palmeritas, Magdalena, galletitas con chips de chocolate, chipitas tradicionales, arrolladito relleno con dulce de leche, pie de limón, pionono de dulce de leche y/o guayaba, se calculará en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante. Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml.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, se calculara en base a 10 bocaditos por personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000

Lic. Jorge Molinas Jefe Sec. Planificación
Dptc. de Planif. Adm. y Presupuesto
D.G.A.F.
MSP y BS

	9	284	90151802-014	Servicio de break reforzado	Debe de contener Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, 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), bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. tartas que podrán ser de queso, fugaza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además debe incluir jugos de frutas variadas, gaseosas, infusiones preparadas en tazas individuales. Para la provisión de agua, gaseosa o jugos naturales se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos. OBSERVACIÓN: DEBERÁN SER PEQUEÑOS DE UN SOLO BOCADO. Bocaditos salados al horno gourmet: Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, chilenita, palmitos, jamón y queso, acelga, cuatro quesos (sin tejido fibroso, contorno y uniones firmes y no gruesas), el producto terminado no debe ser mayor a 7 cm de largo. Bocaditos salados fríos: Variedad de sándwiches en pan blanco, integral y sin gluten, de verduras, jamón y queso, de choclos, de atún, palmitos, aceitunas, remolacha, zanahorias en cortes pequeños de un solo bocado. Bocaditos salados fritos: Empanaditas de carnes, de pollo, jamón y quesos, bolitas de mandiocas, bolitas de quesos, milanesitas, croquetitas de carnes y pollos, patitas de pollos. Bocaditos dulces: media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser mayor 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, se calculara en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000
	10	281	90151802-019	Servicio de Mozo	Deben de contar con bandeja de acero inoxidable y todos los insumos necesarios para el buen servicio. Los mozos deberán de presentarse con uniforme correspondiente para la ocasión con guante de látex para la manipulación de los alimentos.	Unidad	Evento	-----	120.000	120.000

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan para el Lote N° 2 Ítems N°7 al 9, 2 (dos) precios de Gs. 40.000; Gs. 50.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 45.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza para el Lote N° 2 Ítems N° 10, 1 (un) precio de Gs. 120.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Segundo Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 120.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge [illegible] Sec. Planificación
Dpto. [illegible] Presupuesto
MSP y BS

MISIÓN: *Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional*

Departamento de Planificación y Presupuesto, Nivel Central

Dirección Operativa de Contrataciones

Dirección General de Administración y Finanzas

Lote 2 - Ítems 11.- Ítems 12. – Ítems 13. – Ítems 14 – Ítems 15.:

Lote	Ítem	O.G.	CÓDIGO DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro				PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	ID 424,805 07-06-23 DNA	ID 425,520 01-08-23 MRE	ID 435,676 31-10-23 INTN	
2				ALQUILERES DE EQUIPOS INFORMÁTICOS PARA EVENTOS								
	11	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de Notebook Con Procesador i3 - 10 MA Genera - RAM 8 GB - SSD 240 GB - Sistema Operativo Microsoft Office 2019, con auriculares, video (micrófono y cámara)	Unidad	Evento	200.000	320.000	--------	--------	**260.000**
	12	281	90151802-9970	Proyector de multimedia	Provisión y puesta en funcionamiento de Proyector con Pantalla	Unidad	Evento	--------	900.000	--------	--------	**900.000**
	13	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de impresora Láser Color Se debe incluir los insumos (tóner) el oferente se encargara de proveer a medida de las necesidades.	Unidad	Evento	400.000	300.000	--------	--------	**350.000**
	14	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Provisión y Montaje de equipos para video conferencia El servicio deberá estar contemplado el montaje y puesta en funcionamiento de los siguientes equipamientos de audio Consola equipo de audio con operador para cubrir un auditorio hasta 50 personas Micrófono inalámbrico UHF profesional Micrófono inalámbrico UHF con pedestal de mesa sistema on/of Distribuidor de audio con salidas balanceadas XLR Consolas de 10 canales mínimo con una salida de estéreo	Unidad	Evento	--------	--------	1.000.000	1.500.000	**1.250.000**
	15	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler De Fotocopiadora Tipo 1 se refiere a 35ppm y tipo 2 a 50 ppm, debe de incluirse los tóner sin limitación de cantidad de copias, el oferente deberá de incluir un operario del equipo, quien será responsable de la asistencia técnica.	Unidad	Evento	700.000	--------	--------	700.000	**700.000**

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación
D.O.C.

- Para el Lote N° 2 – Ítems N° 11, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 200.000; Gs. 320.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 260.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 2 – Ítems N° 12, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 900.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 900.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 2 – Ítems N° 13, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 400.000; Gs. 300.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 350.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 2 – Ítems N° 14, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 1.000.000; Gs. 1.500.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 1.250.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 700.000; Gs. 700.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 700.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F
MSP y BS

Lote 2 - Ítems 16:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro		PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	ID 435,676 31-10-23 INTN	
2				PROVISIÓN DE ARREGLOS FLORALES						
	16	281	90151802-042	Provisión de arreglos florales	Arreglos florales para la mesa de reuniones - Centro de mesa alargado para mesa de reunión, con base y combinación de flores y follajes naturales, tales como rosas, lisiantus, gerberas, o lirios y detalles de gipsophilas o aster	Unidad	Evento	400.000	560.000	**480.000**

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 400.000; Gs. 560.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 480.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lote 3 - Ítems 1:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro	PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	
3				HOSPEDAJE Y ALQUILER DE SALONES PARA EVENTOS HOTEL					
	1	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 20 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la	Unidad	Evento	5.000.000	**5.000.000**

Lic. [illegible] Sec. Planificación
Dptc. [illegible] Presupuesto
[illegible] D.G.A.F
MSP y BS

				capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.				
2	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 15 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	2.700.000	**2.700.000**
3	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 05 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	900.000	**900.000**

Lic. Jorge [illegible] Sec. Planificación
Dpto. [illegible] Presupuesto
D.G.A. [illegible]
MSP y BS

	4	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 10 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	1.800.000	**1.800.000**
	5	281	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 50 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	6.000.000	**6.000.000**

- Para el Lote N° 3 Ítems N° 1, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precios de Gs. 5.000.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 5.000.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 2, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 2.700.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas de Sosa
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 3, y 4, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza el ID 415.753, correspondiente a un monto total por 15 personas a Gs. 2.700.000, visualizándose en el ítem 1.3, por tal motivo, se procede a obtener el precio para los salones de 5; y 10 personas según lo requerido (Gs. 2.700.000 dividido 15 personas adjudicados x las personas requeridas (5; y 10), dando como resultado Gs. 900.000, 1.800.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 900.000; 1.800.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 5, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 1 (un) precio de Gs. 6.000.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 6.000.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lote 3 - Ítems 6; Ítems 7; Ítems 8; Ítems 9:

Lote	Ítem	O.G.	CÓDIGO DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro ID 425,520 01-08-23 MRE	PRECIO REFERENCIAL
3				HOSPEDAJE					
	6	281	90111501-001	Habitaciones singles	Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con 40 habitaciones. Las habitaciones de todos los hoteles propuestos deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, mini bar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina, gimnasio, sauna, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerase necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a habitaciones, y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	1.000.000	**1.000.000**

Lic. Jorge [illegible]
Dpto. de Pla[illegible] Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F
MSP y BS

7	281	90111501-001	Habitaciones dobles	Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con 40 habitaciones. Las habitaciones de todos los hoteles propuestos deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, mini bar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina, gimnasio, sauna, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerase necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a habitaciones, y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	1.200.000	**1.200.000**
8	281	90111501-001	Habitaciones suite	Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con 40 habitaciones. Las habitaciones de todos los hoteles propuestos deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, mini bar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina, gimnasio, sauna, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerase necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a habitaciones, y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	2.700.000	**2.700.000**
9	281	90111501-001	Habitaciones suite presidencial	Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con 40 habitaciones. Las habitaciones de todos los hoteles propuestos deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, mini bar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina, gimnasio, sauna, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerase necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a habitaciones, y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	Unidad	Evento	4.500.000	**4.500.000**

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 6, Ítems 7. Ítems 8, Ítems 9, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 1.000.000; Gs. 1.200.000; Gs. 2.700.000; y Gs. 4.500.000 respectivamente, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F

Lote 3 - Ítems 10.- Ítems 11 – Ítems 12 – Ítems 13:

Lote	Ítem	O.G.	CÓDIGO DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro		PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	ID 425,520 01-08-23 MRE	
2				SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN HOTELES						
	10	284	90151802-014	Servicio de cafetería permanente	El servicio deberá consistir en la provisión de agua, café, té variados, cocido, leche, pan de quesos pequeños, chipita y/ o panificados secos (rosquillas, palillos), azúcar, edulcorante, con los respectivos utensilios: las tacitas de porcelanas, platitos de porcelanas, cucharitas íntegramente de metal, palillos, la calidad de la elaboración y la presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento objeto del llamado, el oferente deberá de proveer los tablones, manteles y cubre manteles para la colocación del servicio, los termos sin hologramas o símbolos de empresas privadas, deberán de ser acero inoxidable, servilleta totalmente blanco y sin ningún logo empresarial. Las cestas o canastillas deberán de contar con individuales de tela, de preferencia en ao po'i blanco. Para la provisión de agua, se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000
	11	284	90151802-014	Servicio Coffee break	MAÑANA: Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, sadwishitos de verduras (lechuga, tomate y huevo, mayonesa), jamón y queso, bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante - Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml. TARDE: Mini pasteles (varios sabores), tartaletas (varios sabores), pastafrolitas, media lunas, alfajorcitos de fécula de maíz con relleno de dulce de leche, sin cobertura, palmeritas, Magdalena, galletitas con chips de chocolate, chipitas tradicionales, arrolladito relleno con dulce de leche, pie de limón, pionono de dulce de leche y/o guayaba, se calculará en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante. Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml.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, se calculara en base a 10 bocaditos por personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000

Lic. Jorge M... Planificación
Dpto. de Planif... Presupuesto
D.O.C. / D.G.A.F
MSP y BS

	12	284	90151802-014	Servicio de break reforzado	Debe de contener Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, 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), bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. tartas que podrán ser de queso, fugaza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además debe incluir jugos de frutas variadas, gaseosas, infusiones preparadas en tazas individuales. Para la provisión de agua, gaseosa o jugos naturales se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos. OBSERVACIÓN: DEBERÁN SER PEQUEÑOS DE UN SOLO BOCADO. Bocaditos salados al horno gourmet: Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, chilenita, palmitos, jamón y queso, acelga, cuatro quesos (sin tejido fibroso, contorno y uniones firmes y no gruesas), el producto terminado no debe ser mayor a 7 cm de largo. Bocaditos salados fríos: Variedad de sándwiches en pan blanco, integral y sin gluten, de verduras, jamón y queso, de choclos, de atún, palmitos, aceitunas, remolacha, zanahorias en cortes pequeños de un solo bocado. Bocaditos salados fritos: Empanaditas de carnes, de pollo, jamón y quesos, bolitas de mandiocas, bolitas de quesos, milanesitas, croquetitas de carnes y pollos, patitas de pollos. Bocaditos dulces: media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser mayor 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, se calculara en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	Unidad	Evento	40.000	50.000	45.000
	13	281	90151802-019	Servicio de Mozo	Deben de contar con bandeja de acero inoxidable y todos los insumos necesarios para el buen servicio. Los mozos deberán de presentarse con uniforme correspondiente para la ocasión con guante de látex para la manipulación de los alimentos.	Unidad	Evento	-----	120.000	120.000

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan para el Lote N° 3 - Ítems N°10 al 12, 2 (dos) precios de Gs. 40.000; Gs. 50.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 45.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza para el Lote N° 3 Ítems N° 13, 1 (un) precio de Gs. 120.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Segundo Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 120.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Mo... Planificación
Dpto. de Planifica... y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F
MSP y BS

Departamento de Planificación y Presupuesto, Nivel Central

Dirección Operativa de Contrataciones

Dirección General de Administración y Finanzas

Lote 3 - Ítems 14.- Ítems 15 – Ítems 16:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro ID 425,520 01-08-23 MRE	PRECIO REFERENCIAL
3				**SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN HOTELES POR PERSONAS**					
	14	281	90101603-999	Almuerzo de trabajo	Servicio de buffet: con comida fría y caliente. 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: A elección, variedad y carne vacuna, ovina, porcina, menú celiacos, variedad de aves de corral, variedad de pastas, diferente tipos de guarniciones, caldos típicos (vori vori, soyo). Buffet frío: A elección, variedad de vegetales frescos o cocidos, jamones, quesos vinagretas, ceviches. Buffet de Postres: Macedonia de frutas, helados, cremas, mousse, mini pastel (variado sabores), minis cheesecakes, parfait (varios sabores), cupcakes, mini cronquebouches, dulce de guayaba con queso Paraguay, dulce de batata con queso Paraguay, dulce de mamón, dulce de andai, mbaipy he'e, kiveve, arroz con leche, dulce de mani. La presentación deberán hacerla en tamaño mini (minimalista). Gaseosas: Las bebidas gaseosas deberán ser de 500 ml.	Unidad	Evento	100.000	**100.000**
	15	281	90101603-999	Almuerzo de recepción	Debe ser en salon privado independiente - Servicio de buffet: con comida fría y caliente. 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: A elección, variedad y carne vacuna, ovina, porcina, cabrito, variedad de pescado, menú celiacos, variedad de aves de corral, variedad de pastas, diferente tipos de guarniciones, caldos típicos (vori vori, soyo). Buffet frío: A elección, variedad de vegetales frescos o cocidos, jamones, quesos vinagretas, ceviches. Buffet de Postres: Macedonia de frutas, helados, cremas, mousse, mini pastel (variado sabores), minis cheesecakes, parfait (varios sabores), cupcakes, mini cronquebouches, dulce de guayaba con queso Paraguay, dulce de batata con queso Paraguay, dulce de mamón, dulce de andai, mbaipy he'e, kiveve, arroz con leche, dulce de mani. La presentación deberán hacerla en tamaño mini (minimalista). Gaseosas: Las bebidas gaseosas deberán ser de 500 ml.	Unidad	Evento	150.000	**150.000**

Lic. Jorge Molinas Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F

	16	281	90101603-999	Cena de trabajo	Deberá de contener las siguientes opciones que la convocante deberá de elegir. Variedad de carne vacuna, ovina, porcina, cabrito. Aves de corral. Menú celiaco. Finger Foots Platos fríos y/o calientes y variados. Variedad de Shots. Tentempié. Provisión de ensaladas varias de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón. Diferentes platos con pescado. Variedad de pastas. Previamente deberá el oferente dentro de estas opciones de menú presentar a la convocante la opción del menú a ser elaborado con las diferentes opciones siendo aprobado por la convocante. Todos los menús deberán ir acompañados por panificados, tostadas, gaseosas y/ o agua mineral., dos opciones de postres, por copa o por pociones. Deberá incluir café	Unidad	Evento	150.000	**150.000**

- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza para el Lote N° 3 Ítems N° 14, 1 (un) precio de Gs. 100.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Segundo Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 100.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.
- Para el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza para el Lote N° 3 Ítems N° 15 y 16, 1 (un) precio de Gs. 150.000; para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Segundo Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 150.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lote 3 - Ítems 17.- Ítems 18.:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro		PRECIO REFERENCIAL
								ID 425,520 01-08-23 MRE	ID 435,676 31-10-23 INTN	
3				ALQUILER DE EQUIPOS Y ACCESORIOS DE SONIDO						
	17	281	90151802-001	Micrófonos	Micrófonos tipo cuello cisne con swicth de encendido	Unidad	Evento	150.000	180.000	165.000
	18	281	90151802-001	Consola de mezcla de sonidos	Consola de mezcla de sonidos con 8 canales para insertar diferentes señales de audio (MICROFONOS INALAMBRICOS, SISTEMA GENERAL DE LA SALA O SEÑAL EXTERNA, POR EJEMPLO VIDEO, VIDEOCONFERENCIAS, ETC.)	Unidad	Evento	1.000.000	1.500.000	1.250.000

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F

- Para el Lote N° 3 – Ítems 17, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 150.000; Gs. 180.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 165.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems 18, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 1.000.000; Gs. 1.500.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 1.250.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lote 3 - Ítems 19:

Lote	Ítem	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro			PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	ID 435,676 31-10-23 INTN	ID 424,805 07-06-23 DNA	
3				**ALQUILERES DE EQUIPOS DE OFICINA**							
	19	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Computador de escritorio (con Sistema Operativo Microsoft Office 2010 , y cableado de red) (Monitor, CPU, Mouse, Teclado)	Unidad	Evento	300.000	------	------	**300.000**
	20	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler De Fotocopiadora Tipo 1 se refiere a 35ppm y tipo 2 a 50 ppm, debe de incluirse los tóner sin limitación de cantidad de copias, el oferente deberá de incluir un operario de los equipos, quien será responsable de la asistencia técnica.	Unidad	Evento	700.000	700.000	------	**700.000**
	21	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de impresora Láser Color Se debe incluir los insumos (tóner) el oferente se encargara de proveer a medida de las necesidades.	Unidad	Evento	400.000	------	300.000	**350.000**
	22	281	90151802-9970	Proyector de multimedia	Provisión y puesta en funcionamiento de Proyector con Pantalla	Unidad	Evento	------	------	900.000	**900.000**
	23	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de Notebook Con Procesador i3 - 10 MA Genera - RAM 8 GB - SSD 240 GB - Sistema Operativo Microsoft Office 2019, con auriculares, video (micrófono y cámara)	Unidad	Evento	200.000	------	320.000	**260.000**

Lic. Jorge Molin... Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F

24	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Monitores LCD 42" a ser utilizados en el interior de la mesa en forma de "U"	Unidad	Evento	450.000	------	------	**450.000**
25	281	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Back podium para evento, PANTALLA LED CON DISEÑO O LOGO A DEFINIR, INSTALADO	Unidad	Evento	------	680.000	------	**680.000**

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 19, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 300.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 300.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 20, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 700.000; Gs. 700.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 700.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 21, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 400.000; Gs. 300.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 350.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 22, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 900.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 900.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 23, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 200.000; Gs. 320.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 260.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 24, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 450.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 450.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 25, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 680.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 680.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F

Lote 3 - Ítems 26.- Ítems 27. – Ítems 28:

Lote	Ítem	O.G.	CÓDIGO DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESEN-TACION	UNIDAD DE MEDIDA	2do. Parámetro			PRECIO REFERENCIAL
								ID 415,753 21/11/23 MSPYBS	ID 435,676 31-10-23 INTN	ID 425,520 01-08-23 MRE	
3				**PROVISION DE ARREGLOS FLORALES Y OBSEQUIOS PROTOCOLARES**							
	26	281	90151802-042	Provisión de arreglos florales	Arreglos florales para la mesa de reuniones - Centro de mesa alargado para mesa de reunión, con base y combinación de flores y follajes naturales. (Reunión Comité Coordinador) tales como rosas, lisiantus, gerberas, o lirios y detalles de gipsophilas o aster	Unidad	Evento	400.000	560.000		**480.000**
	27	281	90151802-042	Provisión de arreglos florales	Arreglos florales para el medio de la mesa en "U", con base y combinación de flores y follajes naturales. (Reunión de Ministros de Salud del MERCOSUR) tales como rosas, lisiantus, gerberas, o lirios y detalles de gipsophilas o aster	Unidad	Evento	400.000	560.000		**480.000**
	28	281	90151802-9978	Provisión de obsequios protocolares	Obsequios protocolares para altas autoridades de los países participantes, artesanías de procedencia nacional, opciones a elegir, o sus equivalentes, por ejemplo: - Bolígrafo de filigrana en plata diseño a convenir con estuche de madera;	Unidad	Evento			700.000	**700.000**

- Para el Lote 3 Ítems N° 26 y 27 en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualizan 2 (dos) precios de Gs. 400.000; Gs. 560.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Promedio del Parámetro, teniendo en cuenta la relación precio/cantidad corresponde optar por el **PRECIO PROMEDIO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 480.000**,se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

- Para el Lote N° 3 – Ítems N° 28, en el análisis correspondiente se visualiza que en el primer parámetro no se obtiene cotizaciones, en el Segundo Parámetro se visualiza 1 (un) precio de Gs. 700.000, para la obtención del Precio Referencial se ha tomado el Precio Único del Parámetro, por lo que corresponde optar por el **PRECIO ÚNICO DEL 2do. PARÁMETRO**, de **Gs. 700.000**, se expone la fundamentación basada en el punto de excepcionalidad descripta en el Anexo de la Resolución DNCP N° 454/24 por la no obtención de 3 (tres) fuentes requeridas, y que la convocante podrá adoptar el mecanismo fundamentada para la obtención de la misma, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia, y al criterio de razonabilidad.

Lic. Jorge [illegible]
Dpto. de [illegible]

CONCLUSION: En base a la verificación documental la Dirección Operativa de Contrataciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, en estricto cumplimento a lo dispuesto en la Ley 2051/03 "De Contrataciones Publicas", emite este Dictamen sobre la Metodología utilizada para la obtención de los precios referenciales conforme al Art. 2 de la Resolución DNCP 1890/20, atendiendo a los Principios de Economía y Eficiencia y el Criterio de Razonabilidad.

Se emite el presente dictamen a los veinte y seis días del mes de enero del año 2024

Departamento de Planificación y Presupuesto
Dirección Operativa de Contrataciones
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Lic. Laura María Leticia Ojeda N., Directora
Dirección Operativa de Contrataciones
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Dirección Operativa de Contrataciones
Departamento de Planificación y Presupuesto

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

LOTE 1.- REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L - REUNION DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR"

Ítems	Codigo de Catalogo	ALQUILER DE SALONES DE HOTEL PARA EVENTOS		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
1	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 15 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso Inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	2.700.000
	Codigo de Catalogo	SERVICIOS GASTRONOMICOS		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
2	90151802-014	Servicio de cafetería permanente	El servicio deberá consistir en la provisión de agua, café, té variados, cocido, leche, pan de quesos pequeños, chipita y/ o panificados secos (rosquillas, palillos), azúcar, edulcorante, con los respectivos utensilios: las tacitas de porcelanas, platitos de porcelanas, cucharitas íntegramente de metal, palillos, la calidad de la elaboración y la presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento objeto del llamado, el oferente deberá de proveer los tablones, manteles y cubre manteles para la colocación del servicio, los termos sin hologramas o símbolos de empresas privadas, deberán de ser acero inoxidable, servilleta totalmente blanco y sin ningún logo empresarial. Las cestas o canastillas deberán de contar con individuales de tela, de preferencia en ao po'i blanco. Para la provisión de agua, se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos.	1	Unidad	Evento	45.000
3	90151802-014	Servicio Coffee break	MAÑANA: Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, sadwishitos de verduras (lechuga, tomate y huevo, mayonesa), jamón y queso, bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante - Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml. TARDE: Mini pasteles (varios sabores), tartaletas (varios sabores), pastafrolitas, media lunas, alfajorcitos de fécula de maíz con relleno de dulce de leche, sin cobertura, palmeritas, Magdalena, galletitas con chips de chocolate, chipitas tradicionales, arrolladito relleno con dulce de leche, pie de limón, pionono de dulce de leche y/o guayaba, se calculará en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante. Presentación en jarra de 2 litros. Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml.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, se calculara en base a 10 bocaditos por personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	1	Unidad	Evento	45.000

Lic. Jorge Molina
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - DIG.A.F
MSP y BS
Jefe Sec. Planificación

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

4	90151802-014	Servicio de break reforzado	Debe de contener Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, 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), bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. tartas que podrán ser de queso, fugaza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además debe incluir Jugos de frutas variadas, gaseosas, infusiones preparadas en tazas individuales. Para la provisión de agua, gaseosa o jugos naturales se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos. OBSERVACIÓN: DEBERÁN SER PEQUEÑOS DE UN SOLO BOCADO. Bocaditos salados al horno gourmet: Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, chilenita, palmitos, jamón y queso, acelga, cuatro quesos (sin tejido fibroso, contorno y uniones firmes y no gruesas), el producto terminado no debe ser mayor a 7 cm de largo.	1	Unidad	Evento	45.000
			Bocaditos salados fríos: Variedad de sándwiches en pan blanco, integral y sin gluten, de verduras, jamón y queso, de choclos, de atún, palmitos, aceitunas, remolacha, zanahorias en cortes pequeños de un solo bocado. Bocaditos salados fritos: Empanaditas de carnes, de pollo, jamón y quesos, bolitas de mandiocas, bolitas de quesos, milanesitas, croquetitas de carnes y pollos, patitas de pollos. Bocaditos dulces: media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser mayor 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, se calculara en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.				
5	90151802-019	Servicio de Mozo	Deben de contar con bandeja de acero inoxidable y todos los insumos necesarios para el buen servicio. Los mozos deberán de presentarse con uniforme correspondiente para la ocasión con guante de látex para la manipulación de los alimentos.	1	Unidad	Evento	120.000
	Código de Catalogo	ALQUILERES DE EQUIPOS INFORMATICOS PARA EVENTOS		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
6	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de Notebook Con Procesador i3 - 10 MA Genera - RAM 8 GB - SSD 240 GB - Sistema Operativo Microsoft Office 2019, con auriculares, video (micrófono y cámara)	1	Unidad	Evento	260.000
7	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de impresora Láser Color Se debe incluir los insumos (tóner) el oferente se encargara de proveer a medida de las necesidades.	1	Unidad	Evento	350.000
8	90151802-9970	Proyector de multimedia	Provision y puesta en marcha de Proyector con Pantalla	1	Unidad	Evento	900.000

MONTO MINIMO GS. 112.480.000.- **MONTO MAXIMO GS. 224.960.000.-**

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F
MSP y BS

Dirección Operativa de Contrataciones
Departamento de Planificación y Presupuesto

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

LOTE 2.- LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 11 "SALUD"

Ítems	Codigo de Catalogo	ALQUILER DE SALONES DE HOTEL PARA EVENTOS		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
1	90151802-9973	A quiler de salón privado para 20 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	5.000.000
2	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 15 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	2.700.000
3	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 05 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	900.000

Lic. Jorge Martínez - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F
MSP y BS

Dirección Operativa de Contrataciones
Departamento de Planificación y Presupuesto

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

4	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 10 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	1.800.000
5	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 30 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	5.400.000
6	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 50 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	6.000.000
	Codigo de Catalogo	SERVICIOS GASTRONOMICOS		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio

Lic. Jorge Melli... Dpto. de Planif... y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F
MSP y BS

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

7	90151802-014	Servicio de cafetería permanente	El servicio deberá consistir en la provisión de agua, café, té variados, cocido, leche, pan de quesos pequeños, chipita y/ o panificados secos (rosquillas, palillos), azúcar, edulcorante, con los respectivos utensilios: las tacitas de porcelanas, platitos de porcelanas, cucharitas íntegramente de metal, palillos, la calidad de la elaboración y la presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento objeto del llamado, el oferente deberá de proveer los tablones, manteles y cubre manteles para la colocación del servicio, los termos sin hologramas o símbolos de empresas privadas, deberán de ser acero inoxidable, servilleta totalmente blanco y sin ningún logo empresarial. Las cestas o canastillas deberán de contar con individuales de tela, de preferencia en ao po'i blanco. Para la provisión de agua, se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos.	1	Unidad	Evento	45.000
8	90151802-014	Servicio Coffee break	MAÑANA: Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, sadwishitos de verduras (lechuga, tomate y huevo, mayonesa), jamón y queso, bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante - Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml. TARDE: Mini pasteles (varios sabores), tartaletas (varios sabores), pastafrolitas, media lunas, alfajorcitos de fécula de maíz con relleno de dulce de leche, sin cobertura, palmeritas, Magdalena, galletitas con chips de chocolate, chipitas tradicionales, arrolladito relleno con dulce de leche, pie de limón, pionono de dulce de leche y/o guayaba, se calculará en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante. Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml.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, se calculara en base a 10 bocaditos por personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	1	Unidad	Evento	45.000
9	90151802-014	Servicio de break reforzado	Debe de contener Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, 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), bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. tartas que podrán ser de queso, fugaza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además debe incluir jugos de frutas variadas, gaseosas, infusiones preparadas en tazas individuales. Para la provisión de agua, gaseosa o jugos naturales se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. Jugo natural de frutas de estaciòn: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante. Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos. OBSERVACIÓN: DEBERÁN SER PEQUEÑOS DE UN SOLO BOCADO. Bocaditos salados al horno gourmet: Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, chilenita, palmitos, jamón y queso, acelga, cuatro quesos (sin tejido fibroso, contorno y uniones firmes y no gruesas), el producto terminado no debe ser mayor a 7 cm de largo.	1	Unidad	Evento	45.000

Lic. Jorge Molinas - Jefa Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
DGRRII-MSPYBS

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

			Bocaditos salados fríos: Variedad de sándwiches en pan blanco, integral y sin gluten, de verduras, jamón y queso, de choclos, de atún, palmitos, aceitunas, remolacha, zanahorias en cortes pequeños de un solo bocado. Bocaditos salados fritos: Empanaditas de carnes, de pollo, jamón y quesos, bolitas de mandiocas, bolitas de quesos, milanesitas, croquetitas de carnes y pollos, patitas de pollos. Bocaditos dulces: media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser mayor 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, se calculara en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.				
10	90151802-019	Servicio de Mozo	Deben de contar con bandeja de acero inoxidable y todos los insumos necesarios para el buen servicio. Los mozos deberán de presentarse con uniforme correspondiente para la ocasión con guante de látex para la manipulación de los alimentos.	1	Unidad	Evento	120.000
	Codigo de Catalogo	ALQUILERES DE EQUIPOS INFORMATICOS PARA EVENTOS		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
11	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de Notebook Con Procesador i3 - 10 MA Genera - RAM 8 GB - SSD 240 GB - Sistema Operativo Microsoft Office 2019, con auriculares, video (micrófono y cámara)	1	Unidad	Evento	260.000
12	90151802-9970	Proyector de multimedia	Provision y puesta en funcionamiento de Proyector con Pantalla	1	Unidad	Evento	900.000
13	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de impresora Láser Color, se debe incluir los insumos (tóner) el oferente se encargara de proveer a medida de las necesidades.	1	Unidad	Evento	350.000
14	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Provisión y Montaje de equipos para video conferencia El servicio deberá estar contemplado el montaje y puesta en funcionamiento de los siguientes equipamientos de audio Consola equipo de audio con operador para cubrir un auditorio hasta 50 personas Micrófono inalámbrico UHF profesional Micrófono inalámbrico UHF con pedestal de mesa sistema on/of Distribuidor de audio con salidas balanceadas XLR Consolas de 10 canales mínimo con una salida de estéreo	1	Unidad	Evento	1.250.000
15	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler De Fotocopiadora Tipo 1 se refiere a 35ppm y tipo 2 a 50 ppm, debe de incluirse los tóner sin limitación de cantidad de copias, el oferente deberá de incluir un operario de los equipo, quien será responsable de la asistencia técnica.	1	Unidad	Evento	700.000
	Codigo de Catalogo	PROVISION DE ARREGLOS FLORALES		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
16	90151802-042	PROVISIÓN DE ARREGLOS FLORALES	Arreglos florales para la mesa de reuniones - Centro de mesa alargado para mesa de reunión, con base y combinación de flores y follajes naturales, tales como rosas, lisiantus, gerberas, o lirios y detalles de gipsophilas o aster	1	Unidad	Evento	480.000

MONTO MINIMO GS. 202.335.000.- **MONTO MAXIMO GS. 404.670.000.-**

Lic. Jorge Molinas - Jefe Sec. Planificación
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F.
MSP y BS

Dirección Operativa de Contrataciones
Departamento de Planificación y Presupuesto

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

LOTE 3.- REUNION DE MINISTROS DEL MERCOSUR

Ítems	Codigo de Catalogo	ALQUILER DE SALONES DE HOTEL PARA EVENTOS		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
1	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 20 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	5.000.000
2	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 15 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	2.700.000
3	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 05 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	900.000

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación y Presupuesto
MSP y BS

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

4	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 10 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	1.800.000
5	90151802-9973	Alquiler de salón privado para 50 personas - Hotel	ESPECIFICACIONES DEL HOTEL: Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio. Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones), sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 40 vehículos, acceso inmediato a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Evento	6.000.000
	Codigo de Catalogo	HOSPEDAJE		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
6	90111501-001	Habitaciones singles	Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con 40 habitaciones. Las habitaciones de todos los hoteles propuestos deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, mini bar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina, gimnasio, sauna, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerase necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a habitaciones, y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Dias	1.000.000
7	90111501-001	Habitaciones dobles	Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con 40 habitaciones. Las habitaciones de todos los hoteles propuestos deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, mini bar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina, gimnasio, sauna, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerase necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a habitaciones, y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Dias	1.200.000

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.G.G. - M.S.A.F
MSP y BS

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

8	90111501-001	Habitaciones suite	Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con 40 habitaciones. Las habitaciones de todos los hoteles propuestos deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, mini bar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina, gimnasio, sauna, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerase necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a habitaciones, y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Dias	2.700.000
9	90111501-001	Habitaciones suite presidencial	Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas Deberá contar como mínimo con 40 habitaciones. Las habitaciones de todos los hoteles propuestos deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, mini bar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina, gimnasio, sauna, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado. Si lo considerase necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a habitaciones, y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.	1	Unidad	Dias	4.500.000
	Codigo de Catalogo	SERVICIOS GASTRONOMICOS EN HOTEL		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
10	90151802-014	Servicio de cafetería permanente	El servicio deberá consistir en la provisión de agua, café, té variados, cocido, leche, pan de quesos pequeños, chipita y/ o panificados secos (rosquillas, palillos), azúcar, edulcorante, con los respectivos utensilios: las tacitas de porcelanas, platitos de porcelanas, cucharitas íntegramente de metal, palillos, la calidad de la elaboración y la presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento objeto del llamado, el oferente deberá de proveer los tablones, manteles y cubre manteles para la colocación del servicio, los termos sin hologramas o símbolos de empresas privadas, deberán de ser acero inoxidable, servilleta totalmente blanco y sin ningún logo empresarial. Las cestas o canastillas deberán de contar con individuales de tela, de preferencia en ao po'i blanco. Para la provisión de agua, se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos.	1	Unidad	Evento	45.000
11	90151802-014	Servicio Coffee break	MAÑANA: Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, sadwishitos de verduras (lechuga, tomate y huevo, mayonesa), jamón y queso, bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante - Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml. TARDE: Mini pasteles (varios sabores), tartaletas (varios sabores), pastafrolitas, media lunas, alfajorcitos de fécula de maíz con relleno de dulce de leche, sin cobertura, palmeritas, Magdalena, galletitas con chips de chocolate, chipitas tradicionales, arrolladito relleno con dulce de leche, pie de limón, pionono de dulce de leche y/o guayaba, se calculará en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado. Jugo natural de frutas de estación: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante. Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml.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, se calculara en base a 10 bocaditos por personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.	1	Unidad	Evento	45.000

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C - D.G.A.F
MSP y BS

Dirección Operativa de Contrataciones
Departamento de Planificación y Presupuesto

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

12	90151802-014	Servicio de break reforzado	Debe de contener Mini mbejus, Mini empanaditas de mandioca, Mini payagua, Chicharó en pequeñas cazuelas de cerámica, mini sopa paraguaya, mini chipa guazú, bolitas de mandioca, chipitas tradicional, 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), bocaditos saludables: brochetas de frutas de estación. tartas que podrán ser de queso, fugaza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además debe incluir jugos de frutas variadas, gaseosas, infusiones preparadas en tazas individuales. Para la provisión de agua, gaseosa o jugos naturales se debe de incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada. Jugo natural de frutas de estaciòn: hechas unas horas antes del evento, la misma deberán venir en presentación de jarras de vidrios debidamente refrigerado o de cristal según indique la convocante. Presentación en jarra de 2 litros Agua mineral con gas y sin gas: botellitas de 500 ml. El oferente deberá de proveer de bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos. OBSERVACIÓN: DEBERÁN SER PEQUEÑOS DE UN SOLO BOCADO. Bocaditos salados al horno gourmet: Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, chilenita, palmitos, jamón y queso, acelga, cuatro quesos (sin tejido fibroso, contorno y uniones firmes y no gruesas), el producto terminado no debe ser mayor a 7 cm de largo.	1	Unidad	Evento	45.000
			Bocaditos salados fríos: Variedad de sándwiches en pan blanco, integral y sin gluten, de verduras, jamón y queso, de choclos, de atún, palmitos, aceitunas, remolacha, zanahorias en cortes pequeños de un solo bocado. Bocaditos salados fritos: Empanaditas de carnes, de pollo, jamón y quesos, bolitas de mandiocas, bolitas de quesos, milanesitas, croquetitas de carnes y pollos, patitas de pollos. Bocaditos dulces: media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser mayor 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, se calculara en base a 1 Kg por cada 10 personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.				
13	90151802-019	Servicio de Mozo	Deben de contar con bandeja de acero inoxidable y todos los insumos necesarios para el buen servicio. Los mozos deberán de presentarse con uniforme correspondiente para la ocasión con guante de látex para la manipulación de los alimentos.	1	Unidad	Evento	120.000
14	90101603-999	Almuerzo de trabajo	Servicio de buffet: con comida fría y caliente. 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: A elección, variedad y carne vacuna, ovina, porcina, menú celiacos, variedad de aves de corral, variedad de pastas, diferente tipos de guarniciones, caldos típicos (vori vori, soyo). Buffet frío: A elección, variedad de vegetales frescos o cocidos, jamones, quesos vinagretas, ceviches. Buffet de Postres: Macedonia de frutas, helados, cremas, mousse, mini pastel (variado sabores), minis cheesecakes, parfait (varios sabores), cupcakes, mini cronquebouches, dulce de guayaba con queso Paraguay, dulce de batata con queso Paraguay, dulce de mamón, dulce de andai, mbaipy he'e, kiveve, arroz con leche, dulce de mani. La presentación deberán hacerla en tamaño mini (minimalista). Gaseosas: Las bebidas gaseosas deberán ser de 500 ml.	1	Unidad	Evento	100.000

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación y Presupuesto
D.O.C. - D.G.A.F.
MSP y BS

Dirección Operativa de Contrataciones
Departamento de Planificación y Presupuesto

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

15	90101603-999	Almuerzo de recepción	Debe ser en salon privado independiente - Servicio de buffet: con comida fría y caliente. 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: A elección, variedad y carne vacuna, ovina, porcina, cabrito, variedad de pescado, menú celiacos, variedad de aves de corral, variedad de pastas, diferente tipos de guarniciones, caldos típicos (vori vori, soyo). Buffet frío: A elección, variedad de vegetales frescos o cocidos, jamones, quesos vinagretas, ceviches. Buffet de Postres: Macedonia de frutas, helados, cremas, mousse, mini pastel (variado sabores), minis cheesecakes, parfait (varios sabores), cupcakes, mini cronquebouches, dulce de guayaba con queso Paraguay, dulce de batata con queso Paraguay, dulce de mamón, dulce de andai, mbaipy he'e, kiveve, arroz con leche, dulce de mani. La presentación deberán hacerla en tamaño mini (minimalista). Gaseosas: Las bebidas gaseosas deberán ser de 500 ml.	1	Unidad	Evento	150.000
16	90101603-999	Cena de trabajo	Deberá de contener las siguientes opciones que la convocante deberá de elegir. Variedad de carne vacuna, ovina, porcina, cabrito. Aves de corral. Menú celiaco. Finger Foots Platos fríos y/o calientes y variados. Variedad de Shots. Tentempié. Provisión de ensaladas varias de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón. Diferentes platos con pescado. Variedad de pastas. Previamente deberá el oferente dentro de estas opciones de menú presentar a la convocante la opción del menú a ser elaborado con las diferentes opciones siendo aprobado por la convocante. Todos los menús deberán ir acompañados por panificados, tostadas, gaseosas y/ o agua mineral., dos opciones de postres, por copa o por pociones. Deberá incluir café	1	Unidad	Evento	150.000
	Codigo de Catalogo	ALQUILER DE EQUIPOS Y ACCESORIOS DE SONIDO		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
17	90151802-001	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	Micrófonos tipo cuello cisne con swicth de encendido	1	Unidad	Evento	165.000
18	90151802-001	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	Consola de mezcla de sonidos con 8 canales para insertar diferentes señales de audio (MICROFONOS INALAMBRICOS, SISTEMA GENERAL DE LA SALA O SEÑAL EXTERNA, POR EJEMPLO VIDEO, VIDEOCONFERENCIAS, ETC.)	1	Unidad	Evento	1.250.000
	Codigo de Catalogo	ALQUILERES DE EQUIPOS INFORMATICOS PARA EVENTOS		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
19	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Computador de escritorio (con Sistema Operativo Microsoft Office 2010 , y cableado de red) (Monitor, CPU, Mouse, Teclado)	1	Unidad	Evento	300.000
20	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler De Fotocopiadora Tipo 1 se refiere a 35ppm y tipo 2 a 50 ppm, debe de incluirse los tóner sin limitación de cantidad de copias, el oferente deberá de incluir un operario de los equipo, quien será responsable de la asistencia técnica.	1	Unidad	Evento	700.000
21	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de impresora Láser Color Se debe incluir los insumos (tóner) el oferente se encargara de proveer a medida de las necesidades.	1	Unidad	Evento	350.000
22	90151802-9970	Proyector de multimedia	Provision y puesta en funcionamiento de Proyector con Pantalla	1	Unidad	Evento	900.000
23	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Alquiler de Notebook Con Procesador i3 - 10 MA Genera - RAM 8 GB - SSD 240 GB - Sistema Operativo Microsoft Office 2019, con auriculares, video (micrófono y cámara)	1	Unidad	Evento	260.000
24	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Monitores LCD 42" a ser utilizados en el interior de la mesa en forma de "U"	1	Unidad	Evento	450.000
25	90151802-040	Provisión de equipos informáticos	Back podium para evento, PANTALLA LED CON DISEÑO O LOGO A DEFINIR, INSTALADO	1	Unidad	Evento	680.000
	Codigo de Catalogo	PROVISION DE ARREGLOS FLORALES Y OBSEQUIOS PROTOCOLARES		Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio
26	90151802-042	Provisión de arreglos florales	Arreglos florales para la mesa de reuniones - Centro de mesa alargado para mesa de reunión, con base y combinación de flores y follajes naturales. (Reunión Comité Coordinador) tales como rosas, lisiantus, gerberas, o lirios y detalles de gipsophilas o aster	1	Unidad	Evento	480.000

Lic. Jorge Mo... Planificación
Dpto. de Pl... Presupuesto

Dirección Operativa de Contrataciones
Departamento de Planificación y Presupuesto

PROVISIÓN DE SERVICIOS CEREMONIALES PARA LAS REUNIONES PREPARATORIAS DE LA "L REUNIÓN ORDINARIA DE MINISTROS DE SALUD DEL MERCOSUR" - "LVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 11-SALUD" - "REUNIÓN DE MINISTROS DEL MERCOSUR" - DGRRII-MSPYBS"

27	90151802-042	Provisión de arreglos florales	Arreglos florales para el medio de la mesa en "U", con base y combinación de flores y follajes naturales. (Reunión de Ministros de Salud del MERCOSUR) tales como rosas, lisiantus, gerberas, o lirios y detalles de gipsophilas o aster	1	Unidad	Evento	480.000
28	90151802-9978	Provisión de obsequios protocolares	Obsequios protocolares para altas autoridades de los países participantes, artesanías de procedencia nacional, opciones a elegir, o sus equivalentes, por ejemplo: - Bolígrafo de filigrana en plata diseño a convenir con estuche de madera;	1	Unidad	Unidad	700.000

MONTO MINIMO GS. 102.245.000.- **MONTO MAXIMO GS. 204.490.000.-**

Lic. Jorge Molinas
Dpto. de Planificación y Presupuesto
Jefe Sec. Planificación
D.O.C - D.G.A.F
MSP y BS