



CORTE SUPREMA DE JUSTICIA
Dirección Administrativa

NDA N° 2045 /2015 ✓

Asunción, 18 de diciembre de 2015 ✓

Lic. Roberto Torres Cardozo, Coordinador
Comité de Evaluación de Ofertas
Corte Suprema de Justicia
Presente

Ref.: Expte. D.A N° 91510/15: Evaluación Técnica de ofertas para el llamado a CvE-PAC N° 107/2015

Me dirijo a usted y por su intermedio donde corresponda, en virtud de la nota CEO N° 1324/2015 donde solicita la **Evaluación Técnica** de las ofertas presentadas en el marco del llamado Contratación por Excepción – PAC N° 107/2015 “Contratación de los Servicios del Bourbon Conmebol Asunción Convention Hotel para la XVIII Cumbre Iberoamericana Paraguay 2016 – Contrato Abierto – Ad Referéndum”.

En ese sentido, se remite la nota NDE N° 285/2015 presentada por el Departamento de Eventos, en total 6 (seis) hojas.

Se acompaña a la presente:

- Copia del Pliego de Bases y Condiciones (Sección III – Especificaciones Técnicas)
- Copia de la oferta de la empresa BOURBON HOSPITALIDAD S. A.

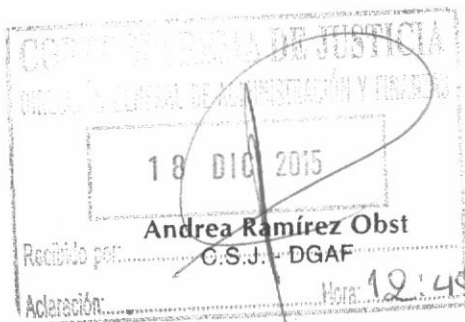
Sin otro motivo le saludo atentamente.

Lic. Rubén Ayala Olmedo
Director Administrativo



VPBO
Dulce Redroew
21/12/15
9:15 am.

Dulce Redroew
9:30 hs



Obs: se dejó en la Oficina de Evaluación de Ofertas el PBE y copia de oferta



CORTE SUPREMA DE JUSTICIA
Coordinación de Eventos

NDE N° 285/2015

Asunción, 18 de diciembre de 2015

Sr. Lic Rubén Ayala Olmedo, Director
Dirección Administrativa
Corte Suprema de Justicia
Presente

Me dirijo a Usted a fin de dar respuesta a la NDA N° 2034/2015, en relación a lo solicitado por nota CEO N° 1324/15 a los efectos de remitir adjunto a la presente planilla de Evaluación Técnica en el marco de la Contratación por Excepción - PAC N° 102/2015 "Contratación de los Servicios del Bourbon Conmebol Asunción Convention Hotel para la XVIII Cumbre Iberoamericana Paraguay 2016 - Contrato Abierto - Ad Referendum".

Atentamente,



William Doncel
Dirección Administrativa

Liz Natalia Albertini
Jefa de División
Coordinación de Eventos

LEERSE: PAC 107/2015

Fátima Díaz Ortega
Coordinación de Eventos
C.S.J.

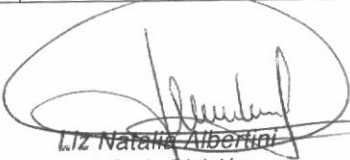
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	BOURBON HOSPITALIDAD S.A.
1	ALQUILER DE SALON PRINCIPAL	Alquiler de Sala para 2.500 (DOS MIL QUINIENTOS) Personas, con 3 (tres) separadores acústicos. <u>Costo por DIA.</u> El mismo, debe incluir: Foyer del 500m2 con área de acreditación. Sanitarios M y F Estacionamiento	DIA	SALON	1	CUMPLE
2	ALQUILER DE SALON PRINCIPAL	Alquiler de Sala para 2.500 (DOS MIL QUINIENTOS) Personas, con 3 (tres) separadores acústicos para montaje y desmontaje del evento. <u>Costo por DIA</u>	DIA	SALON	1	CUMPLE
3	ALQUILER DE SALA DE BANQUETES	Alquiler de Sala para banquetes con capacidad para 220 (DOSCIENTOS VEINTE) PERSONAS. <u>Costo por DIA.</u>	DIA	SALON	1	CUMPLE
4	ALQUILER DE SALA DE APOYO N° 1	Alquiler de Sala de Apoyo con capacidad para 20 (VEINTE) PERSONAS. <u>Costo por DIA.</u>	DIA	SALON	1	CUMPLE
5	ALQUILER DE SALA DE APOYO N° 2	Alquiler de Sala de Apoyo con capacidad para 50 (CINCUENTA) PERSONAS. <u>Costo por DIA.</u>	DIA	SALON	1	CUMPLE
6	ALQUILER DE HABITACIONES SINGLES	Servicio de hotel, que incluye, Habitación estándar SINGLE con desayuno incluido. <u>Costo de habitación por cada DIA.</u>	DIA	HABITACION	1	CUMPLE
7	ALQUILER DE HABITACIONES DOBLES	Servicio de hotel, que incluye, Habitación estándar DOBLE con desayuno incluido. <u>Costo de habitación por cada DIA.</u>	DIA	HABITACION	1	CUMPLE
8	SERVICIO DE COFFEE BREAK. OPCION N° 1	Servicio de Coffe Break a ser divididos en días y horarios a definir. <u>Costo por Persona.</u> El refrigerio consistirá en: <ul style="list-style-type: none"> • Café, leche entera, selección de té. • Jugo de naranja y durazno • Agua mineral, Gaseosa • 2 Mini Croissant de jamón y queso • 2 Mini hojaldres de Guayaba • 2 chipitas Además deberán proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), incluyendo los insumos para integrar los endulzantes con el líquido, tasas, platitos, vasos y servilletas de papel.	UNIDAD	POR RECESO	1	CUMPLE


Liz Natalia Albertini
 Jefa de División
 Coordinación de Eventos

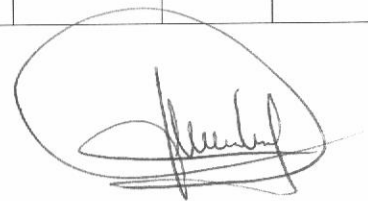
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	BOURBON HOSPITALIDAD S.A.
9	SERVICIO DE COFFEE BREAK. OPCION N° 2	<p>Servicio de Coffe Break a ser divididos en días y horarios a definir. <u>Costo por Persona</u>. El refrigerio consistirá en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café, leche entera, Chocolatada, selección de té. • Jugo de naranja, piña • Agua mineral, Gaseosa • 2 Mini Croissant de jamón y queso • 2 Mini hojaldres de Guayaba • 2 Chipitas, • 2 medialunas Dulces • 2 Pan de queso • 1 tarteletitas dulces <p>Además deberán proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), incluyendo los insumos para integrar los endulzantes con el líquido, tasas, platitos, vasos y servilletas de papel.</p>	UNIDAD	POR RECESO	1	CUMPLE
10	SERVICIO DE ALMUERZO O CENA ECONÓMICO.	<p>Servicio de Almuerzo y/o Cena económico, en días y horarios a definir. <u>Costo por Persona</u>. El servicio consistirá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Sándwich de Verduras (lechuga, tomate, pepinos, brote de soja, zanahorias y remolachas grilladas, queso port salut) o 1 Sándwich de verduras (Verduras grilladas, huevos, mayonesa de zanahorias) o 1 Sándwich Oriental (pollo escalfado, lechuga repollada, mayonesa al curry) o 1 fugazza (jamón, queso y tomate) o 1 calzone (jamón, queso y tomate). • 1 Jugo envasado en treta pack de 200ml mínimo. • 1 Fruta de postre 	UNIDAD	POR ALMUERZO /CENA	1	CUMPLE
11	SERVICIO DE ALMUERZO O CENA ESTILO BUFFET - ECONOMICO	<p>Servicio de Almuerzo y/o Cena económico, en días y horarios a definir. <u>Costo por Persona</u>. El servicio consistirá en:</p> <p>COMIDA FRIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coulbiac de salmón • Croissant con jamón serrano y queso brie • Sandwich de lomito de cerdo con coleslaw • Focaccia con jamón de pavo y ricota <p>COMIDA CALIENTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empanadas de carne con aceitunas • Tartaletita de queso gruyere y puerros • Mini brochette de pollo apanado con crema romana <p>ENSALADAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de espárragos con queso fresco y tomatitos marinados • Pepino con crema de yogurt y perejil • Alcauciles rellenos con jamón y pavesano <p>ISLA DE PASTAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raviolitos de pollo en salsa de nueces • Lomito a las 3 pimientos <p>ISLA DE POSTRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mini strudel de manzanas • Mini lemon curd • Panna cotta de vainilla y lengua de gato • Brisee frutal <p>BEBIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canilla libre por 2 (dos) horas de: Jugo de frutas, Gaseosas y Agua con gas o Agua sin gas. 	UNIDAD	POR ALMUERZO /CENA	1	CUMPLE


 Liz Natalia Albertin
 Jefa de División
 Coordinación de Eventos

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENCIA	CANTIDAD	BOURBON HOSPITALIDAD S.A.
12	SERVICIO DE ALMUERZO O CENA EJECUTIVO	<p>Servicio de Almuerzo y/o Cena ejecutivo, en días y horarios a definir. Costo por Persona. El servicio consistirá en:</p> <p>MENU AL PLATO: VARIEDAD CONSISTENTE EN:</p> <p>ENTRADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada Nizarda (papas, chauchas, huevo, atún, lechuga, aceitunas, aderezo). • Vol. a vent con ragout de vegetales. (Cesta de hojaldre rellena con estofado de vegetales y hongos secos) • Graten de berenjenas (media berenjena asada al horno, con queso gruyere y fondue de tomates). • Espinacas blanqueadas con mollejas al cognac y remolachas crocantes. • Creppes de pollo y palmitos. • Quiche Lorraine con ensaladitas de hojas • Caesar's salad <p>FONDOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lomos a la valdostana (Filete de lomo con berenjenas grilladas, jamón, queso, tomate, puré duquesa). • Tournedo con salsas de hongos. • Carbanada de pollo a la hortelana (Estofado de muslito de pollo con vegetales y cous cous a la mantena) • Suprema de pollo a la Húngara (Pollo al grill con salsa de morrones al vino blanco, papas salteadas). • Tilapia con crema de alcaparras, zuchinis al vapor y puré de papas perfumadas. • Surubí a la crema del limón con vegetales al vapor. • Capelettis de queso con salsa carbonara. • Raviolos de pollo con crema de queso y jamón. <p>POSTRES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Budín a la miel (Clásico budín de pan fresco, miel, jengibre, crema batida). • Mouse de mburucuya con lengua de gato. • Crepes relleno con crema de chocolate y coulis de frambuesa. • Bavaroise bicolor de vainilla y frutilla, salsa de chocolate y almendras. • Tulipa con crema de vainilla y fruta fresca. • Mini strudel de higo confitado, con helados de crema. • Semifredo de amaretto con salsa de café • Mille feuille (mil hojas de crema con salsa de dos chocolates) <p>BEBIDAS:</p> <p>Canilla libre de las siguientes bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas Gaseosas sin alcohol, de varios sabores, incluyendo bebidas de bajas calorías. • Agua Mineral con gas y sin gas en botellas de 500 ml, con tapa rosca. • Jugos 100% natural de frutas licuadas o exprimidas (durazno, naranja, frutilla, piña, melón, pomelo). 	UNIDAD	POR ALMUERZO /CENA	1	CUMPLE


 Liz Natalia Albertini
 Jefa de División
 Coordinación de Eventos

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	BOURBON HOSPITALIDAD S.A.
13	SERVICIO DE ALMUERZO O CENA ESTILO BUFFET EJECUTIVO	Servicio de Almuerzo y/o Cena ejecutivo, en días y horarios a definir. <u>Costo por Persona.</u> EL SERVICIO DE BUFFET CONSISTENTE EN: <ul style="list-style-type: none"> • Entradas • Variedad de Carnes (pollo, pescado, carne vacuna). • Variedad de Guarniciones. • Variedad de Postre • Canilla libre de Bebidas: Gaseosa, Jugo; Agua Mineral 	UNIDAD	POR ALMUERZO /CENA	1	CUMPLE
14	SERVICIO DE CAFETERÍA PERMANENTE	Café Negro sin azúcar en termos de un litro y Agua Mineral. <u>Costo por Persona POR CADA 4 (CUATRO) HORAS DE SERVICIO.</u> Además deberán proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), incluyendo los insumos para integrar los endulzantes con el líquido y tasas, platitos y servilletas de papel.	UNIDAD	POR SERVICIO	1	CUMPLE
15	PROVISIÓN DE AGUA	Provisión de agua de 500 ml SIN GAS. <u>Costo por BOTELLA.</u>	UNIDAD	BOTELLA DE PLASTICO	1	CUMPLE
16	PROVISIÓN DE AGUA CON GAS	Provisión de agua de 500 ml CON GAS. <u>Costo por BOTELLA.</u>	UNIDAD	BOTELLA DE PLASTICO	1	CUMPLE
17	PROVISIÓN DE GASEOSA	Provisión de gaseosa de 500 ml. Variedad de sabores. <u>Costo por BOTELLA.</u>	UNIDAD	BOTELLA DE PLASTICO	1	CUMPLE
18	PROVISIÓN DE JUGO NATURAL	Jugos 100% naturales de frutas (durazno, naranja, frutilla, piña, melón, pomelo), entregados en jarras de vidrio o aluminio de un litro como mínimo, para el efecto deberá proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), incluyendo los insumos para integrar los endulzantes con el líquido, además de vasos y/o copas. <u>Costo por VASO.</u>	UNIDAD	VASO	1	CUMPLE



Liz Natalia Albertini
Jefa de División
Coordinación de Eventos

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	BOURBON HOSPITALIDAD S.A.
19	SERVICIO DE BOCADITOS SALADOS	<p>VARIEDAD CONSISTENTE EN: Quitche Lorraine, Quitche de queso y puerro, Patelitos de carne, Papitas noissett, Cartelitos de Mouse de atún, Tarteletita Capresses, Croquetitas, Albondiguitas, Choricito al vino, Arrolladito de carne, Arrolladito de acelga, Patitas de pollo, Tarteletita de queso, Tarta de jamón y queso, Tarteletita de choclo, Tarteletita Pascualina, Milanésitas de carne y pollo, Empanada Horneada de carne, Empanada Horneada de pollo, Empanada Horneada de choclo, Empanada Horneada de jamón y queso, Empanada Horneada napolitana, Albondiguitas picantes, Bombas de queso, Cañoncitos con pate o con queso, Chips con jamón, Croquetitas de pollo, carne, mandioca, Empanaditas fritas de carne, pollo, palmito, jamón y queso, choclo, chilena, Empanadas de hojaldre de carne o de pollo, Empanadas de hojaldre de jamón y queso, Empanadas de hojaldre de verduras, Enrolladitos de jamón y queso, Enrolladitos de jamón y queso a la milanesa, Sandwiches triples con pan integral y pan blanco de: jamón y queso, atún, palmito, morrones con aceituna, tomate y huevo, apio y roquefort, palmitos y huevo, queso y aceitunas y verdura, Villaroi de pollo, Tarteletitas de: atún y verduras, Chips con carne fría de cerdo, Cuadritos imperiales, Enrolladitos de jamón y palmitos, Enrolladitos de pio nono y salchichas, Milanésitas especiales con jamón y queso, Mini croissants con jamón y queso, Peritas de pollo, Quiche lorraine de jamón y queso o verduras, Volauvent con pollo, choclo o champignon, Albondiguitas picantes de carne, Mini fugazza.</p> <p><u>Costo por 100 (CIEN) Unidades.</u></p>	UNIDAD	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE	1	CUMPLE
20	SERVICIO DE BOCADITOS DULCES	<p>VARIEDAD CONSISTENTE EN: Alfajorcitos con chocolate negro y blanco, Alfajorcitos de maicena, Bizcochos de vainilla o de anís, Bombones Artesanales, Cañoncitos de hojaldre con dulce de leche, Galletitas de: canela, salvado, chocolate, Mini Lemmon pie, Lengua de gato, Pastafrolitas, Brigadeiros, Pastelitos Milhojas, Mini Brownies, Tarteletitas de Nuez, Chifon de Chocolate y Naranjitas Confitadas, Tortitas moka, Mini Media lunas rellenas de: crema, dulce de guayaba, dulce de leche, Shot con arroz con leche, Shot con Mouse de chocolate</p> <p>Mini Tiramisu, Mini quindín, Cartelitos de frutas, Boqueron Ojo de suegra, Bolitas de coco- chocolate.</p> <p><u>Costo por 100(CIEN) Unidades.</u></p>	UNIDAD	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE	1	CUMPLE



Liz Natalia Albertini
 Jefa de División
 Coordinación de Eventos