

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



## DICTAMEN TÉCNICO EN EL CUAL SE SUSTENTAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS EN EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

En cumplimiento del artículo 40 de la Resolución DNCP N° 230/25, en virtud del cual se solicita la emisión de dictamen técnico en el cual se sustenten las especificaciones técnicas requeridas en el procedimiento de contratación, refrendado por el responsable del área requirente o del técnico que las recomendó; se emite el siguiente dictamen en los siguientes términos:

### INFORMACIÓN BÁSICA DE LA CONVOCATORIA (\*)

- A. DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA:** LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL (LPN) N° 23/2025 - SERVICIOS PROTOCOLARES PARA EL BCP – ID N° 464075.
- B. MONTO TOTAL DEL PAC:** G. 5.300.000.000.-
- C. ÁREA TÉCNICA REQUIRENTE DEL PROCESO:** Unidad de Coordinación del Área Cultural y Protocolo (UCACP) dependiente de la Gerencia de Patrimonio y Logística del BCP.
- D. FUNCIONARIO/S RESPONSABLE/S DESIGNADO/S PARA LA ADMINISTRACION DEL CONTRATO, ENCARGADO/S DE LA CARGA EN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE CONTRATACIONES PÚBLICAS DE LOS DOCUMENTOS CONTRACTUALES Y DE LOS INDICADORES DE CUMPLIMIENTO:**

#### TITULAR:

- Nombre y apellido: Adolfo Alfonso
- Cédula de Identidad: 1.094.167
- Fecha de nacimiento: 27.09.1966
- Número telefónico de contacto: 6192243
- Cargo en el área requirente: Director de la Unidad de Coordinación del Área Cultural y Protocolo (UCACP)

#### AUXILIAR:

- Nombre y apellido: Patricia Rodríguez
- Cédula de Identidad: 3.522.798
- Fecha de nacimiento: 24/11/1983
- Número telefónico de contacto: 6192150
- Cargo en el área requirente: Jefa de la División Gestión Administrativa de la UCACP

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



## **E. MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN**

..... CONTRATO CERRADO

...X... CONTRATO ABIERTO

...X.... CONTRATO ABIERTO POR MONTO

MONTO MÁXIMO: G. 5.300.000.000.-

MONTO MÍNIMO: G. 2.650.000.000.-

..... CONTRATO ABIERTO POR CANTIDAD

CANTIDAD MÁXIMA:.....

CANTIDAD MÍNIMA:.....

### **SECCIÓN I - DATOS DE LA CONVOCATORIA**

#### ➤ **Idioma de la oferta:**

*La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañado de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.*

*La convocante permitirá con la oferta, la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción:*

...X... NO APLICA

#### ➤ **Visita al sitio de ejecución del contrato:**

*La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:*

...X... NO APLICA

#### ➤ **Autorización del Fabricante:**

*Los ítems a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:*

...X... NO APLICA

#### ➤ **Muestras:**

*Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes ítems y en las siguientes condiciones:*

*En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.*

...X... NO APLICA

#### ➤ **Periodo de validez de la Garantía de los bienes:**

...X... APLICA

#### • **DETALLE DE LA/S GARANTÍA/S SOLICITADA/S:**

**El periodo de validez de la Garantía de los bienes/servicios será el siguiente:**

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



El Proveedor deberá presentar una Garantía de Buen Servicio y Calidad, mediante una Nota en carácter de declaración jurada a nombre del Banco Central del Paraguay, en virtud de la cual manifieste que correrán a su cargo, por cuenta propia y sin costo para el BCP, las reposiciones, sustituciones, reparaciones y/o modificaciones que correspondan, cuando se observasen fallas y/o deficiencias en el servicio realizado y/o en los materiales utilizados y/o en los productos proveídos, por causas que le fueran imputables, por todo el plazo de vigencia del contrato.

En caso de que dicha Garantía haya sido presentada por el Proveedor al momento de la presentación de su oferta, la misma será válida durante la ejecución contractual, no siendo necesaria la presentación de la misma nuevamente.

## **SECCIÓN II - REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**Fundamentación de los criterios de evaluación establecidos:** Esta Convocante ha establecido los criterios de evaluación que se citan en los apartados siguientes, considerando que estos buscan garantizar la correcta ejecución contractual de acuerdo al alcance establecido en el PBC, lo que requiere que la experiencia y capacidad técnica de los posibles oferentes sea respaldada, con la presentación de diferentes tipos de documentaciones que demuestren que los mismos tienen la experiencia y la confiabilidad necesaria para cumplir con los términos del contrato en caso de resultar adjudicados. Los requisitos son de posible y fácil cumplimiento para el rubro de los posibles oferentes de la convocatoria. Se menciona que ningún requerimiento podría limitar la participación de potenciales oferentes. Los requisitos se basan en la experiencia de llamados anteriores con el mismo objeto, y se ha tenido en cuenta además las necesidades actuales de la Institución, el conocimiento del área técnica, entre otros.

### ➤ **Experiencia requerida**

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

- Demostrar una antigüedad mínima de 5 (cinco) años de existencia legal (inclusive para las firmas unipersonales).
- Demostrar la experiencia en la prestación de servicios protocolares y/o servicios de ceremonial y/u organización de eventos y/o hotelería a instituciones públicas y/o privadas, dentro del periodo comprendido entre los años 2019 al 2024.

En caso de Consorcios el Socio Líder deberá cumplir con el requisito establecido en los inc. a) y c), así como el 60% del requisito mínimo establecido en el inc. b) del siguiente apartado "Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia". Los Socios restantes combinados deben cumplir con el 40% del requisito mínimo establecido en el inc. b) del siguiente apartado "Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia".



▪ **Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia**

- a) Fotocopia simple de Estatuto de Constitución y/o Constancia de RUC que demuestren una antigüedad mínima de 5 (cinco) años de existencia legal (inclusive para las firmas unipersonales).
- b) Fotocopia/s simple/s de contrato/s finalizado/s, y/o factura/s, y/o recepción/es final/es, y/o conformidad/es de haber prestado servicios protocolares y/o servicios de ceremonial y/u organización de eventos y/o hotelería a instituciones públicas y/o privadas, dentro del periodo comprendido entre los años 2019 al 2024, cuyos montos sumados representen un monto igual o superior al 50% del monto máximo previsto en la presente licitación. Podrán presentarse la cantidad de documentaciones indicadas que fueren necesarias para acreditar el monto solicitado, siempre y cuando dichas prestaciones hayan sido realizadas dentro del periodo mencionado.
- c) Fotocopias simples de referencias satisfactorias de clientes finales, como mínimo 5 (cinco), formalizadas por documentos que contengan la debida identificación y suscripción del emisor, de haber prestado servicios protocolares y/o servicios de ceremonial y/u organización de eventos y/o hotelería, dentro del periodo comprendido entre los años 2019 al 2024, expedidas por instituciones públicas y/o privadas con quienes mantiene y/o mantuvo relaciones comerciales.

➤ **Capacidad Técnica**

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

- 1. Contar con la capacidad para ejecutar el contrato en lo que respecta al personal calificado en el rubro de alimentos; instalaciones propias o alquiladas higiénicas; movilidad propia y adecuada; mantelería, cubiertos, bandejas, cristalería, calentadores (de nivel ejecutivo como mínimo para 100 personas); y la infraestructura mínima compuesta por: 2 hornos industriales, 2 refrigeradores industriales, 2 fritadoras industriales, 2 mixteras industriales, 2 jugueras industriales, 3 visicoolers. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente o utilizar los métodos adecuados a fin de comprobar lo indicado en la oferta.
- 2. Contar con el personal que realizará el servicio y curriculum vitae de cada uno de ellos, de como mínimo 20 (veinte) personas, integrado por: chef, nutricionista, personal administrativo encargado de recibir y procesar los requerimientos del BCP, cocineros, mozos, personal de limpieza, personal encargado del transporte y acomodo del servicio solicitado. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente o utilizar los métodos adecuados a fin de comprobar lo indicado en la oferta.
- 3. Acreditar la propiedad del Oferente y/o del contrato de alquiler de como mínimo 2 (dos) vehículos refrigerados para trasladar cantidades importantes de alimentos en forma segura, higiénica y fresca para el consumo, sin cortes en la cadena de frío. En caso de que los vehículos sean alquilados deberán estar en disponibilidad permanente para el Oferente y no serán considerados contratos de servicios tercerizados o similares de transporte de alimentos. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente o utilizar los métodos adecuados a fin de comprobar lo indicado en la oferta.

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



4. Acreditar la propiedad del Oferente o contrato de alquiler de como mínimo 1 (un) inmueble en cuyas instalaciones el Oferente cuente con servicio de restaurante abierto al público para 50 personas como mínimo, para eventos en caso de que el BCP lo requiera. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente o utilizar los métodos adecuados a fin de comprobar lo indicado en la oferta.
5. Detallar los proveedores con los cuales trabaja y la lista de los posibles traductores, como mínimo 10 (diez), que prestarán el servicio en caso de resultar adjudicado.
6. Demostrar que cuenta con Programa de limpieza y desinfección de insumos, equipos y área de cocina, en el cual mínimamente se detalle: la frecuencia, los productos utilizados, los procedimientos y la persona responsable del proceso. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente a fin de comprobar los registros generados después de cada limpieza, los cuales deben estar firmados por el/los responsable/s de la tarea, además del supervisor.
7. Contar con el Registro de Establecimiento otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
8. Garantizar el Buen Servicio y Calidad por todo el plazo de vigencia del contrato.

▪ **Requisito documental para evaluar la capacidad técnica**

1. Nota en carácter de declaración jurada, por la cual el Oferente manifieste contar con la capacidad para ejecutar el contrato en lo que respecta al personal calificado en el rubro de alimentos; instalaciones propias o alquiladas higiénicas; movilidad propia y adecuada; mantelería, cubiertos, bandejas, cristalería, calentadores (de nivel ejecutivo como mínimo para 100 personas); y la infraestructura mínima compuesta por: 2 hornos industriales, 2 refrigeradores industriales, 2 fritadoras industriales, 2 mixteras industriales, 2 jugueras industriales, 3 visicoolers. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente o utilizar los métodos adecuados a fin de comprobar lo indicado en la oferta.
2. Nota en carácter de declaración jurada por la cual el Oferente detalle el listado del personal que realizará el servicio y curriculum vitae de cada uno de ellos, de como mínimo 20 (veinte) personas, integrado por: chef, nutricionista, personal administrativo encargado de recibir y procesar los requerimientos del BCP, cocineros, mozos, personal de limpieza, personal encargado del transporte y acomodo del servicio solicitado. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente o utilizar los métodos adecuados a fin de comprobar lo indicado en la oferta.
3. Fotocopia simple del documento que acredite la propiedad del Oferente y/o del contrato de alquiler de como mínimo 2 (dos) vehículos refrigerados para trasladar cantidades importantes de alimentos en forma segura, higiénica y fresca para el consumo, sin cortes en la cadena de frío. En caso de que los vehículos sean alquilados deberán estar en disponibilidad permanente para el Oferente y no serán considerados contratos de servicios tercerizados o similares de transporte de alimentos. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente o utilizar los métodos adecuados a fin de comprobar lo indicado en la oferta.
4. Fotocopia simple del documento que acredite la propiedad del Oferente o contrato de alquiler de como mínimo 1 (un) inmueble en cuyas instalaciones el Oferente cuente con servicio de restaurante abierto al público para 50 personas como mínimo, para eventos en

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



- caso de que el BCP lo requiera. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente o utilizar los métodos adecuados a fin de comprobar lo indicado en la oferta.
5. Nota en carácter de declaración jurada en la cual el Oferente detalle los proveedores con los cuales trabaja y la lista de los posibles traductores, como mínimo 10 (diez), que prestarán el servicio en caso de resultar adjudicado.
  6. Fotocopia simple del Programa de limpieza y desinfección de insumos, equipos y área de cocina, en el cual mínimamente se detalle: la frecuencia, los productos utilizados, los procedimientos y la persona responsable del proceso. El BCP podrá constituirse en el local del Oferente a fin de comprobar los registros generados después de cada limpieza, los cuales deben estar firmados por el/los responsable/s de la tarea, además del supervisor.
  7. Registro de Establecimiento otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
  8. Garantía de Buen Servicio y Calidad, mediante una Nota en carácter de declaración jurada a nombre del Banco Central del Paraguay, en virtud de la cual el Oferente manifieste que correrá a su cargo, por cuenta propia y sin costo para el BCP, las reposiciones, sustituciones, reparaciones y/o modificaciones que correspondan, cuando se observasen fallas y/o deficiencias en el servicio realizado y/o en los materiales utilizados y/o en los productos proveídos, por causas que le fueran imputables, por todo el plazo de vigencia del contrato.

➤ **Otros criterios que la convocante requiera**

...X... APLICA

- a) La convocante se reserva el derecho a requerir la información y/o documentación adicional que estime pertinente a fin de acreditar la veracidad de la información contenida en la documentación presentada por el oferente referente a los requisitos documentales para la evaluación citados más arriba.

**INSPECCIONES Y PRUEBAS EN LA ETAPA DE EVALUACIÓN**

En la etapa de evaluación de ofertas, el Comité de Evaluación de Ofertas podrá constituirse en el local del Oferente a efectos de constatar el cumplimiento de todos los requerimientos solicitados en las Secciones REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SUMINISTROS REQUERIDOS – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS del presente PBC y la veracidad de lo presentado en su oferta a través de los métodos adecuados.

Asimismo, se podrá evaluar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Requisito	Cumple	No cumple
Contar con 1 (un) inmueble propio o alquilado en cuyas instalaciones el Oferente cuente con servicio de restaurante abierto al público para 50 personas como mínimo, para eventos en caso de que el BCP lo requiera.		
Contar con 2 (dos) vehículos refrigerados propios y/o alquilados para trasladar cantidades importantes de alimentos en forma segura,		

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



higiénica y fresca para el consumo, sin cortes en la cadena de frío. En caso de que los vehículos sean alquilados deberán estar en disponibilidad permanente para el Oferente y no serán considerados contratos de servicios tercerizados o similares de transporte de alimentos.		
Contar con mantelería, cubiertos, bandejas, cristalería, calentadores y (de nivel ejecutivo como mínimo para 100 personas).		
Contar con un staff integrado por lo mínimo por 20 (veinte) personas, integrado por: chef, nutricionista, personal administrativo encargado de recibir y procesar los requerimientos del BCP, cocineros, mozos, personal de limpieza, personal encargado del transporte y acomodo del servicio solicitado.		
Contar con infraestructura compuesta como mínimo por: 2 hornos industriales, 2 refrigeradores industriales, 2 fritadoras industriales, 2 mixteras industriales, 2 jugueras industriales, 3 visicoolers.		
Contar con un Programa de limpieza y desinfección de insumos, equipos y área de cocina, en el cual mínimamente se detalle: la frecuencia, los productos utilizados, los procedimientos y la persona responsable del proceso; con los registros generados después de cada limpieza, los cuales deben estar firmados por el/los responsable/s de la tarea, además del supervisor.		

### SECCIÓN III- SUMINISTROS REQUERIDOS – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ➤ **Identificación de la unidad solicitante y justificaciones (\*)**

- Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:

**El presente llamado a ser publicado ha sido solicitado por:** la Unidad de Coordinación del Área Cultural y Protocolo (UCACP) de la Gerencia de Patrimonio y Logística del Banco Central del Paraguay, de acuerdo a las necesidades de la Institución y con aprobación de la Máxima Autoridad de la institución. El responsable del área requirente según Dictamen Técnico: Adolfo Alfonso (en carácter de director de la Unidad de Coordinación del Área Cultural y Protocolo).

- Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada:

**La necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación radica en:** El servicio será destinado a los distintos tipos de eventos, como ser reuniones, convenciones y seminarios, que el BCP requiera organizar en el marco de sus funciones y de acuerdo con el tipo de evento de que se trate, entre los cuales se encuentran **actos protocolares de notoria relevancia**, que incluyen la participación de las máximas autoridades de los Organismos y Entidades del Estado, así como la recepción y agasajo a autoridades y delegaciones extranjeras.



**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



Por este motivo, el presente proceso se encuentra enmarcado dentro de las excepciones dispuestas en las normativas legales vigentes, las cuales señalan que:

**Artículo N° 481 del Decreto N° 3248:** “...Asimismo, podrá ser contratado el servicio de catering en el marco de eventos internacionales, recepciones, agasajos o refrigerios ofrecidos por autoridades de los Organismos y Entidades del Estado; relacionados con actos de la Institución que incluyan la participación extranjera, los que podrán ser proveídos por proveedores de servicios o cantina.”

**Artículo N° 14 del Decreto N° 4899:** “Exceptúase de lo dispuesto en los artículos 9, 11, 12 y 13 los eventos de capacitación profesional del funcionariado, así como aquellos actos y eventos oficiales organizados por fiestas patrias, toma de posesión de mandos y actos protocolares de notoria relevancia, que incluya la participación de las máximas autoridades de los Organismos y Entidades del Estado, así como de recepción y agasajo a autoridades y delegaciones extranjeras y la alimentación básica del funcionario asignado a tareas esenciales de turnos corridos.”

- Justificar la planificación:  
**Con relación a la planificación, se indica que:** se trata de un llamado periódico, sucesivo ya que la necesidad es continua.
- Justificar las especificaciones técnicas establecidas:  
**Las especificaciones técnicas establecidas se justifican en:** las necesidades actuales de la Institución, en su infraestructura, conocimiento del área técnica, entre otros.

➤ **Especificaciones técnicas**

**SERVICIOS PROTOCOLARES PARA EVENTOS INSTITUCIONALES**

**ALQUILER DE SALONES Y SALAS (Ítems 1 al 4)**

Servicio destinado a distintos tipos de eventos como ser reuniones, convenciones y seminarios. Deberán ser cotizados por día.

Los salones ofertados deben contar como mínimo: con sistema de climatización, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo de evento y a la cantidad de participantes), estacionamiento por lo menos para 30 (treinta) vehículos, Internet Full con Wi-Fi. El Oferente podrá detallar cualquier otro equipamiento con su oferta referente a los servicios para agasajos y/o reuniones con que cuenten los salones. Preferentemente dentro de los 15 Km. de radio de distancia del BCP.

**ALQUILER DE HABITACIONES (Ítems 5 al 8)**

Servicio destinado al alquiler de habitaciones en los hoteles, por noche. Las habitaciones deben contar como mínimo con: sistema de aire acondicionado individual frío/calor, TV plasma, LCD o LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet Internacional, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso al gimnasio, piscina o sauna, acceso a Internet de banda ancha sin costo.



**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



## **SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN HOTELES POR PERSONA (Ítems 9 al 30)**

Los servicios gastronómicos que deberá cotizar el Oferente, todos por persona y en el local del evento hotel, son los siguientes:

- Desayuno de trabajo, debiendo incluir como mínimo lo siguiente: variedad de frutas frescas de estación, ensalada de frutas, selección de quesos y fiambres, yogurt, variedad de cereales, croissant, panes artesanales, manteca, dulces y jaleas, café regular y descafeinado, selección de té, leche entera y descremada, jugo de naranja, agua mineral con y sin gas (Ítem 9).
- Almuerzo de trabajo con carne vacuna con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 10).
- Almuerzo de trabajo con carne de pollo con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 11).
- Almuerzo de trabajo con carne de pescado con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 12).
- Cena de trabajo con carne vacuna con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 13).
- Cena de trabajo con carne de pollo con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 14).
- Cena de trabajo con carne de pescado con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 15).
- Servicio de buffet frío y caliente con carne vacuna con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 16).
- Servicio de buffet frío y caliente con carne de pollo con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 17).
- Servicio de buffet frío y caliente con carne de pescado con bebida incluida (agua, jugo, gaseosa) (Ítem 18).
- Servicio de Buffet frío o caliente, sin bebidas, por persona (Ítem 19): deberá incluir variedad de opciones de aperitivos de entrada, plato principal (pastas, carne, pollo, acompañamientos y ensaladas) y postre. No incluye bebidas.
- Coffee break (Ítem 20): deberá incluir como mínimo lo siguiente: variedad de sándwiches, chipitas, yogurt con cereal, ensalada de frutas, café regular y descafeinado, selección de té, leche entera y descremada, agua mineral con y sin gas, jugos naturales.
- Servicio de cafetería permanente (Ítem 21): deberá incluir como mínimo la provisión de agua, café, cocido, leche y chipita. La calidad de la elaboración y presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento.
- Strogonoff de pollo, porción por persona: El producto terminado debe venir acompañado con arroz (Ítem 22).
- Strogonoff de lomito, porción por persona: El producto terminado debe venir acompañado con arroz gratinado con finas hierbas (Ítem 23).
- Canelones de choclo, porción por persona (Ítem 24).
- Lasagna de carne, porción por persona: El producto terminado debe venir acompañado con salsa a la bolognesa (Ítem 25).
- Batata con queso, porción por persona (Ítem 26).
- Agua mineral en botellas de 500 cc, sin gas, por unidad (Ítem 27).
- Agua mineral en botellas de 500 cc, sin sodio, sin gas, por unidad (Ítem 28).
- Agua mineral con gas en botellas de 500 cc, por unidad (Ítem 29).
- Bebida gaseosa, sabores variados, en botellas de 500 cc, por unidad (Ítem 30).

En lo que respecta a los ítems 10 al 15, el Oferente deberá presentar por lo menos 2 (dos) opciones de menús por cada ítem. Dichos ítems incluirán como mínimo: plato de entrada, plato de fondo, postre y bebidas conforme se detalla.

## **PROVISIÓN DE BOCADITOS (Ítems 31 al 37)**

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



Los bocaditos deberán ser entregados en el local que el BCP determine, en bandejas con servilletas, preparados para servir, en perfecto estado de conservación y a la temperatura correspondiente.

**Bocaditos salados fritos por 100 unidades (Ítem 31):** los bocaditos fritos deben contener los mismos ingredientes y la misma calidad que los bocaditos salados al horno, que se detallan más abajo. Tienen que ser freídos en aceite de girasol. La variedad de los bocaditos incluirá como mínimo: empanaditas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, milanesita de carne y de pollo, croquetitas de carne y pollo y patitas de pollo. Las milanesitas, las croquetitas y las patitas de pollo deberán estar empanadas con harinas tipo 000, huevo y galleta molida.

#### **Bocaditos salados horneados por 100 unidades (Ítem 32)**

- Empanaditas de carne: empanaditas al horno de agradable sabor, bien doradas, con relleno de carne roja de primera y puré de huevo, sin tejidos fibrosos, sal, comino y pimienta, hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no debe ser menor a 7 cm. de largo.
- Empanaditas de pollo: empanaditas al horno de agradable sabor, bien doradas, con relleno de pollo, sal, comino y pimienta, hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no deber ser menor de 7 cm. de largo.
- Empanaditas de huevo: empanaditas al horno de agradable sabor, bien doradas, con relleno de huevo, hecha con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes, no gruesos, el producto terminado no debe ser menor a 7 cm. de largo.
- Empanaditas de jamón y queso: empanaditas al horno de agradable sabor, bien doradas, con rellenos de jamón y queso, hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes, no gruesos, el producto terminado no deber ser menor a 7 cm. de largo.
- Empanaditas de choclo: empanaditas al horno de agradable sabor, bien doradas, con rellenos de choclo hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no debe de ser menor a 7 cm. de largo.
- Empanaditas de chilena: empanadita al horno de agradable sabor, bien doradas, con rellenos de carne roja de primera, pasa de uva, trocitos de aceitunas verdes, sal, comino y pimienta, con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes no gruesos. El producto terminado no debe de ser menor a 7 cm. de largo.
- Fugazzetas variadas.
- Tarteletitas variadas.

#### **Bocaditos de hojaldre por 100 unidades (Ítem 33)**

Deberán ser bocaditos finos especiales. Debiendo incluir, por ejemplo:

- Vol au vent de hojaldre de choclo y paprika.
- Vol au vent de hojaldre espinaca.
- Vol au vent de hojaldre de espárrago.
- Vol au vent de hojaldre de puerro.

#### **Bocaditos típicos por 100 unidades (Ítem 34)**

La variedad de los bocaditos incluirá, por ejemplo: empanaditas de mandioca, mbejú, sopa paraguaya, payagua mascada, chipa guasú, chipa so'ó.

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



Los fritos deben ser freídos en aceite de girasol. Todos elaborados con ingredientes frescos. Cuando el BCP lo requiera los bocaditos típicos deberán ser presentados en canastas típicas.

### **Sandwichitos por 100 unidades (Ítem 35)**

Como por ejemplo:

- Sándwiches de jamón y queso
- Sándwiches de tomate y huevo
- Sándwiches de queso
- Sándwiches de palmito y aceitunas
- Sándwiches de atún

Todos deben ser elaborados con ingredientes frescos.

### **Canapés por 100 unidades (Ítem 36)**

Como por ejemplo:

- Canapés de espárragos
- Canapés de champiñón
- Canapés de huevo de codorniz
- Canapés de salmón

Todos deben ser elaborados con ingredientes frescos.

### **Bocaditos dulces por kilo (Ítem 37)**

La variedad deberá incluir: media luna con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser menor a 7 (siete) cms. de largo; bombones de chocolate y coco rallado; tartitas de frutas (manzana, durazno, kiwi, banana y/o frutas de estación); alfajorcitos de fécula de maíz, con relleno de dulce de leche, sin cobertura; tarteletitas de nuez y almendra; arrolladito relleno con dulce de leche; pie de limón; pionono de dulce de leche y/o guayaba, etc.

### **PROVISIÓN DE OTROS ALIMENTOS (Ítems 38 al 48)**

Deberán ser entregados en el local que el BCP determine, en perfecto estado de conservación.

- Chipitas por kilo (Ítem 38).
- Pancito chip por unidad (Ítem 39).
- Frutas frescas variadas de estación (mínimo tres) por kilo (Ítem 40).
- Pincho de frutas frescas variadas de estación por unidad (Ítem 41).
- Pancho por unidad (Ítem 42).
- Pancito de viena para pancho por unidad (Ítem 43).
- Ensalada de frutas, porción por persona (Ítem 44).
- Budín, porción por persona (Ítem 45).

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



- Aderezo (mayonesa), en sachet pequeño, por unidad (Ítem 46).
- Aderezo (kétchup), en sachet pequeño, por unidad (Ítem 47).
- Aderezo (mostaza), en sachet pequeño, por unidad (Ítem 48).

#### **SERVICIO INTEGRAL DE RECEPCIÓN A SER PROVEÍDO POR RESTAURANTES POR PERSONA (Ítem 49)**

El servicio a ser brindado por persona para cada evento deberá ser en las instalaciones de los restaurantes de primer nivel contratados (alta cocina o gourmet), preferentemente dentro de los 15 Km de radio de distancia del BCP.

Se prestará el servicio de buffet o emplatados, incluyendo: entrada, plato principal con guarnición, postres, bebida (gaseosa, jugos naturales, agua), menajes (platos, cubiertos, vasos, platos para postre, cubiertos para postre) mozos, mesas, mantelería, sillas.

**A modo de ejemplo, el tipo de menú por persona a ser proveído podrá ser:**

Carpaccio de lomito

Ensalada capresse

Rols de espárragos, jamón y hojaldre

Ravioles de surubí

Lasaña boloñesa

Spaghetti frutos de mar

Ñoquis de papa gratinados al gruyere

Costillitas de cerdo c/ salsa agri dulce

Lomito de cerdo c/ salsa agri dulce

Tournedós de lomito con portobellos

Bife de chorizo

Pechuga c/ salsa a la mostaza

Suprema florentina

Pato a la naranja

Surubí al limón

Langostinos

Filete de salmón a las finas hierbas

Tilapia grillada

Cordero en diferentes presentaciones c/ guarnición

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



### **BUFFET INTERNACIONAL FRIO Y CALIENTE, SIN BEBIDAS, POR PERSONA (Ítem 50)**

El servicio a ser brindado por persona para cada evento deberá ser en el lugar indicado por el BCP.

No incluye bebidas.

A modo de ejemplo, el tipo de menú por persona a ser proveído podrá ser:

- **Cóctel:** Canapés fríos variados (jamón con palmitos huevitos de codorniz, caprese y kanikama), mini vol au vent de choclo y paprika, espinaca, jamón y queso, empanaditas de carne, pollo, chilenitas, bolitas de mandioca.
- **Aperitivo:** Tablas con variedad de quesos, jamones, salamines, antipastos de verduras, aceitunas negras y verdes, huevitos de codorniz, tomatitos cherry y confitados, nueces, almendras y pasas de uva, pates de aves, vasitos con crema de quesos saborizados y galletitas hojaldradas, pierna de cerdo en atril con variedad de pickles y salsas. Romanitas de surubí con salsa tártara, jamón glasé, pavo fantasía con pechuga rebanada. Acompañados de panes varios, tostadas, galletas de hojaldres, grisines saborizados.
- **Comida Internacional:** Ensalada alemana, caprese, multicolor, lengua a la vinagreta, peceto vitel tone, pollo asado al romero, cerdo a la mostaza, trocitos de lomito a las tres pimientos, merluza a la crema limón y alcaparras, risotto al funghi, papines salteados al romero, flancitos de zanahorias y acelga en salsa de quesos.

Lasañas de carne a la boloñesa, mini crepes de choclo a la crema gratinada, maccaroni arrabiata, ñoquis al champiñón, raviolitos de ricota con sala de 4 quesos, antipasto de verduras (tomate, cebolla, zucchini, coliflor), con provisión de queso rallado.

Variedad de sushi (verduras, kanikama y salmón) con salsa roja, chop sui de verduras, cerdo agri dulce, tiritas de pollo al curry, arroz frito mixto.

Nachos con diferentes salsas mexicanas, guacamole, pico de gallo y de queso), burritos de carne y pollo, morrones y cebolla, quesadillas con chiles, enchiladas.

- **Postres:** bocaditos de pie de limón, mburucuyá, chesecake, selva negra, bolitas de chocolate y coco, alfajorcitos con dulce de leche, tarteletitas de frutas, bombitas rellenas de crema y frutas, vasitos con diferentes tipos de mousses (chocolate, dulce de leche, ciruelas) cucharitas de pannacotta.
- **Postres en vivo:** crepes rellenos variados: dulce de leche, almendras, chocolate, nueces y salsas.

### **EMPLATADO PARA EVENTOS ESPECIALES, CON BEBIDAS, POR PERSONA (Ítem 51)**

El servicio a ser brindado por persona emplatado para cada evento deberá ser en el lugar indicado por el BCP. Deberá incluir aperitivos, plato de entrada, plato de fondo, postre). Incluye bebidas (agua con y sin gas, jugos de frutas de estación y gaseosas)

Los bocaditos de aperitivos deberán servirse con cualquiera de las opciones.

#### **Aperitivo:**

- Canapés de salmón ahumado, huevitos de codorniz y champiñones
- Mini vol au vent de choclo y jamón y queso.

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



- Pinchitos caprese
- Quiches de cebolla con panceta
- Tournedós de ciruela

### **Opción 1**

**Entrada:** Carpaccio de ternera.

**Plato Principal:** Pechuga de pollo rellena con Hongos y queso envuelto con jamón crudo en salsa de vino y alcaparras con puré de papas y amapola.

**Postres:** Chese cake de mburucuyá.

### **Opción 2**

**Entrada:** Mozzarella fresca con concasse de tomates.

**Plato Principal:** Surubí a la menier y alcaparras con puré de espinaca.

**Postre:** Parfait de limón.

### **Opción 3**

**Entrada:** Roulade de salmón ahumado y vinagreta gorgonzola.

**Plato Principal:** Lomito cabernet grillado con salsa de morrones o al malbec, con mil hojas de papas y vegetales glaseados con anís y coñac.

**Postre:** Brownie c/ mousse de chocolate.

## **BUFFET DE ASADO POR PERSONA, SIN BEBIDAS (CON APERITIVOS, ENSALADAS, CARNES Y POSTRES) (Ítem 52)**

El servicio a ser brindado por persona deberá ser prestado en el lugar indicado por el BCP. Deberá incluir aperitivos, ensaladas, carnes y postres). No incluye bebidas.

### **Bocaditos de aperitivo**

- Chorizos: Parrillero, picante y sin picante
- Mandioca hervida
- Sopa Paraguaya
- Chipa Guasú

### **Variedad de Ensaladas**

- Ensalada Rusa
- Ensalada Caprese
- Ensalada con variedad de porotos
- Ensalada de la huerta
- Ensalada de arroz Primavera
- Salsas frías: Vinagreta, Chimichurri y Salsa picante.

### **Carnes a la parrilla**

---

**Misión:** Preservar y velar por la estabilidad del valor de la moneda y promover la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero, para colaborar con el bienestar del país.

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



- Carne vacuna (Costilla, Vacío, Rabadilla, colita cuadril)
- Costillita de Cerdo
- Pollo

#### **Buffet de Postres**

- Dulces caseros con queso Paraguay
- Flan de vainilla
- Pie de Limón
- Strudel de manzana
- Vasitos con mousses variados (dulce de leche, chocolate, limón)

#### **EMPLATADO PARA EVENTOS ESPECIALES, SIN BEBIDAS, POR PERSONA (Ítem 53)**

El servicio a ser brindado por persona emplatado para cada evento deberá ser en el lugar indicado por el BCP. Deberá incluir aperitivos, plato de entrada, plato de fondo y postre). No incluye bebidas.

Los bocaditos de aperitivos deberán servirse con cualquiera de las opciones.

#### **Aperitivo:**

- Canapés de salmón ahumado, huevitos de codorniz y champiñones
- Mini vol au vent de choclo y jamón y queso.
- Pinchitos caprese
- Quiches de cebolla con panceta
- Tourneados de ciruela

#### **Opción 1**

Entrada: Carpaccio de ternera.

Plato Principal: Pechuga de pollo rellena con Hongos y queso envuelto con jamón crudo en salsa de vino y alcaparras con puré de papas y amapola.

Postres: Chese cake de mburucuyá.

#### **Opción 2**

Entrada: Mozzarella fresca con concasse de tomates.

Plato Principal: Surubí a la menier y alcaparras con puré de espinaca.

Postre: Parfait de limón.

#### **Opción 3**

Entrada: Roulade de salmón ahumado y vinagreta gorgonzola.

Plato Principal: Lomito cabernet grillado con salsa de morrones o al malbec, con mil hojas de papas y vegetales glaseados con anís y coñac.



**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



Postre: Brownie c/ mousse de chocolate.

**PROVISIÓN DE BEBIDAS y OTROS EN LUGAR A DEFINIR POR EL BCP (Ítems 54 al 74)**

- Café por litro (Ítem 54).
- Leche por litro (Ítem 55).
- Cocido por litro (Ítem 56).
- Chocolate por litro (Ítem 57).
- Té por litro (Ítem 58).
- Jugo natural de frutas de estación por litro (Ítem 59).
- Agua mineral con o sin gas de 500 cc. por unidad (Ítem 60).
- Agua mineral con o sin gas de 2,5 lts. por unidad (Ítem 61).
- Gaseosas Variadas de 2,0 lts. por unidad (Ítem 62).
- Gaseosas Variadas de 2,5 lts. por unidad (Ítem 63).
- Gaseosa de 200 cc descartable, por unidad (Ítem 64).
- Azúcar en sobrecitos por paquete de 100 unidades (Ítem 65).
- Edulcorante en sobrecitos por paquete de 100 unidades (Ítem 66).
- Servilletas de papel tissue por paquete de 100 unidades de 18x18cm (Ítem 67).
- Vasos de plásticos desechables de 300 ml. por paquete de 100 unidades (Ítem 68).
- Vasos térmicos desechables de isopor de 240 ml. por paquete de 25 unidades (Ítem 69).
- Hielo en cubos en bolsa de 5 kg., por unidad (Ítem 70).
- Hielo en cubos en bolsa de 25 kg, por unidad (Ítem 71).
- Bandejas de isopor desechable de 15 x 15, por paquete de 100 unidades (Ítem 72).
- Platillos descartables para panchos, por unidad (Ítem 73).
- Palitos removedores de café, por paquete de 100 unidades (Ítem 74).

**PERSONAL EN LUGAR A DEFINIR POR EL BCP (Ítems 75 al 81).**

- Servicio de mozo por jornada de 8 horas, por unidad (Ítem 75).
- Servicio de maitre, por jornada de 8 horas, por unidad (Ítem 76).
- Hora extra de maitre, por hora (Ítem 77).
- Servicio de parrillero por jornada de 8 horas, por unidad (Ítem 78).
- Servicio de cantinero por jornada de 8 horas, por unidad (Ítem 79).
- Coordinador de evento por jornada de 8 horas, por unidad (Ítem 80).
- Hora extra de mozo, por hora (Ítem 81).

**SERVICIO DE ALQUILERES VARIOS (Ítems 82 al 138).**

- Tachos para bebidas, por unidad (Ítem 82).
- Silla tipo cromada por unidad (Ítem 83).
- Silla tipo cromada vestida por unidad (Ítem 84).
- Silla de madera (tipo Tramontina) por unidad (Ítem 85).
- Silla de Plástico, por unidad (Ítem 86).
- Silla (tipo Tiffany) por unidad (Ítem 87).
- Silla alta (tipo Tiffany) por unidad (Ítem 88).
- Silla (tipo Cross) por unidad (Ítem 89).
- Puf de un cuerpo sin respaldo por unidad (Ítem 90).
- Puf de un cuerpo con respaldo por unidad (Ítem 91).

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



- Puf de dos cuerpos con respaldo por unidad (Ítem 92).
- Mesita de juego de puf por unidad (Ítem 93).
- Mesita alta por unidad (Ítem 94).
- Mesa de madera redonda para 6 personas por unidad (Ítem 95).
- Mesa de madera redonda para 8 personas por unidad (Ítem 96).
- Mesa de madera tablón para 10 personas por unidad (Ítem 97).
- Mesa de madera cuadrada para 12 personas por unidad (Ítem 98).
- Mantel de color para mesa redonda para 6 personas por unidad (Ítem 99).
- Mantel de color para mesa redonda para 8 personas por unidad (Ítem 100).
- Pollerón para mesa tablón para 10 personas por unidad (Ítem 101).
- Pollerón para mesa cuadrada para 12 personas por unidad (Ítem 102).
- Cubre mantel para mesa redonda de 6 personas de color liso o estampado, por unidad (Ítem 103).
- Cubre mantel para mesa redonda de 6 personas de encaje ju, brocato o richeliu, por unidad (Ítem 104).
- Cubre mantel para mesa redonda de 8 personas de color liso o estampado, por unidad (Ítem 105).
- Cubre mantel para mesa redonda de 8 personas de encaje ju, brocato o richeliu, por unidad (Ítem 106).
- Mantel de color para mesa de madera tablón para 10 personas, por unidad (Ítem 107).
- Cubre mantel para mesa de madera tablón para 10 personas, de color liso o estampado, por unidad (Ítem 108).
- Mantel de color para mesa cuadrada para 12 personas por unidad (Ítem 109).
- Cubre mantel para mesa cuadrada para 12 personas de color liso o estampado, por unidad (Ítem 110).
- Cubre mantel para mesa de madera cuadrada para 12 personas, de encaje ju, brocato o richeliu, por unidad (Ítem 111).
- Mesa cuadrada para 8 personas, por unidad (Ítem 112).
- Mantel cuadrado para mesa de 8 personas, por unidad (Ítem 113).
- Cubre mantel para mesa cuadrada de 8 personas, por unidad (Ítem 114).
- Servilleta de tela de 30x30cm por unidad (Ítem 115).
- Plato playo tipo línea 1\* por unidad (Ítem 116).
- Platito de postre tipo línea 1\* por unidad (Ítem 117).
- Plato de pan tipo línea 1\* por unidad (Ítem 118).
- Taza c/ platito para café, línea 1\* por unidad (Ítem 119).
- Taza c/ platito para cafecito línea 1\* por unidad (Ítem 120).
- Cucharita de postre línea 1\* por unidad (Ítem 121).
- Cucharita de café línea 1\* por unidad (Ítem 122).
- Cucharita de cafecito línea 1\* por unidad (Ítem 123).
- Tenedor línea 1\* por unidad (Ítem 124).
- Tenedor para asado con mango de madera por unidad (Ítem 125).
- Tenedor postre línea 1\*, por unidad (Ítem 126).
- Cuchillo línea 1\*, por unidad (Ítem 127).
- Cuchillo para asado con mango de madera, por unidad (Ítem 128).
- Tenedor para pescado línea 1\*, por unidad (Ítem 129).
- Cuchillo para pescado línea 1\*, por unidad (Ítem 130).
- Vaso de vidrio largo, por unidad (Ítem 131).

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



- Copa de vidrio, por unidad (Ítem 132).
- Jarra de vidrio de 2 lts., por unidad (Ítem 133).
- Bandeja de acero inoxidable para mozo, por unidad (Ítem 134).
- Toldo de ocho metros por ocho metros, por día, por unidad (Ítem 135).
- Piso de madera, por día, por metro cuadrado (Ítem 136).
- Alfombrado para piso, por día, por metro cuadrado (Ítem 137).
- Caminero de alfombra, por día, metro cuadrado (Ítem 138).

\*Observación: Se entiende por línea 1 los menajes de primera calidad.

#### **ALQUILERES DE AUDIO, IMÁGENES Y OTROS PARA EVENTOS (Ítems 139 al 161 y 226 al 230).**

- Amplificador de 1200 W, por día, por unidad (Ítem 139).
- Consola de sonido de 16 canales, por día, por unidad (Ítem 140).
- Baffle de 600 W, por día, por unidad (Ítem 141).
- Cableado de sonido, por metro lineal, por día (Ítem 142).
- Cableado de proyección, por metro lineal, por día (Ítem 143).
- Micrófono de pie (Ítem 144).
- Micrófono inalámbrico, por día, por unidad (Ítem 145).
- Micrófono de mesa, por día, por unidad (Ítem 146).
- Micrófono inteligente, por día, por unidad (Ítem 147).
- Micrófono solapero, por día, por unidad (Ítem 148).
- Micrófono para pódium, por día, por unidad (Ítem 149).
- Micrófono cuello de ganso, por día, por unidad (Ítem 150).
- Trasmisores digitales para varios idiomas, por día, por unidad (Ítem 151).
- Notebook/PC de escritorio para uso en evento, por día, por unidad (Ítem 152).
- Proyector multimedia de 7000 lúmenes, por día, por unidad (Ítem 153).
- Equipo multifunción a colores, por día, por unidad (Ítem 154).
- Iluminación de los salones, precio por unidad de reflectores (parled), por día (Ítem 155).
- Pantalla LCD de 42 pulgadas, por día, por unidad (Ítem 156).
- Pantalla LCD de 50 pulgadas, por día, por unidad (Ítem 157).
- Pantalla LED x 4x3 m<sup>2</sup>, por día, por unidad (Ítem 158).
- Pantalla LED x 8x3 m<sup>2</sup>, por día, por unidad (Ítem 159).
- Pantalla LED x 9x3 m<sup>2</sup>, por día, por unidad (Ítem 160).
- Circuito cerrado, por día, por unidad (Ítem 161).
- Pantalla LED de 12 x 4 m<sup>2</sup>, por día, por unidad (Ítem 226).
- Pantalla LED de 3 x 2 m<sup>2</sup>, por día, por unidad (Ítem 227).
- Tótem digital/Eposter de 320 x 960 pixeles, por unidad (Ítem 228).
- Servicio de Streaming con servicio de Internet, por día, con grabación (Ítem 229).
- Servicio de Streaming sin servicio de Internet, por día, con grabación (Ítem 230).

#### **SERVICIO DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA Y DE DOCUMENTOS (Ítems 162 al 168)**

- Traductor Español Inglés, por jornada de 8 horas, por unidad (Ítem 162).
- Hora extra de traductor, por hora (Ítem 163).
- Traductor para documentos escritos: Español Inglés / Inglés - Español. Cotización por palabras (Ítem 164).
- Cabina para traducción simultánea con 30 auriculares, por día, por unidad (Ítem 165).

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



- Cabina para traducción simultánea con 60 auriculares, por día, por unidad (Ítem 166).
- Cabina para traducción simultánea con 100 auriculares, por día, por unidad (Ítem 167).
- Cabina para traducción simultánea con 200 auriculares, por día, por unidad (Ítem 168).

Las traducciones se realizarán por traductores matriculados, con la utilización de las cabinas de traducción debidamente equipadas, y con la modalidad que requiere este tipo de trabajo.

El Oferente deberá presentar la lista de los posibles traductores, como mínimo 10 (diez), que prestarán el servicio en caso de resultar adjudicado.

#### **OTROS SERVICIOS (Ítems 169 al 174)**

- Servicio de Filmación, a dos cámaras, por día de evento (Ítem 169).
- Banner con logo del evento según requerimiento, impresión de alta definición vinílica con sistema roll-up, medida 0,80x2,00 m., el cual quedará en propiedad del BCP, por unidad (Ítem 170).
- Back pódium, medida 3mx2m, el cual quedará en propiedad del BCP, por unidad (Ítem 171).
- Servicio de Fotógrafo con provisión de fotografías (100 unidades de fotos tamaño 13cm.x18cm., con la leyenda impresa de la Reunión), por evento (Ítem 172).
- CD de fotografías para las delegaciones, por unidad (Ítem 173).
- Impresión de fotografía grupal 20cm. x 30cm., con la leyenda impresa del evento, por unidad (Ítem 174).

#### **BANDERAS, MÁSTILES, ACRÍLICOS Y OTROS (Ítems 175 al 181)**

- Alquiler de bandera de 1.50 mts. x 0.90 mts., en tela de raso doble faz, con escudo del país que corresponda, por día, por unidad (Ítem 175).
- Acrílico porta nombres para mesa, de 40 cms. x 15 cms., el cual quedará en propiedad del BCP, por unidad (Ítem 176).
- Banderita en tela de raso para mesa (medidas: 20 cm. de largo y 14 cm. de alto), con escudo del país que corresponda, el cual quedará en propiedad del BCP, por unidad (Ítem 177).
- Alquiler de mástil de aluminio con base de madera de 2 mts. de altura, por día, por unidad (Ítem 178).
- Alquiler de mástil para mesa, base de madera cuadrada, por día, por unidad (Ítem 179).
- Pin metálico con logo institucional, por unidad (Ítem 180). Los pines a proveer deberán ser de procedencia nacional.
- Galardón diseño exclusivo en acrílico, por unidad (Ítem 181). Los galardones a proveer deberán ser de procedencia nacional.

#### **SERVICIOS DE ANIMACIÓN DE EVENTOS (Ítems 182 al 187)**

- Solista de nivel internacional guitarrista (aquel que haya asistido a eventos internacionales), por evento (Ítem 182).
- Solista de nivel internacional arpista (aquel que haya asistido a eventos internacionales), por evento (Ítem 183).
- Solista de nivel nacional (arpista o guitarrista), por evento (Ítem 184).
- Música funcional, por día (Ítem 185).
- Grupo de ballet folklórico paraguayo de nivel nacional, por evento (Ítem 186).
- Grupo de ballet folklórico paraguayo de nivel internacional (aquel que haya asistido a eventos internacionales), por evento (Ítem 187).

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



### ARREGLOS FLORALES (Ítems 188 al 197)

- Arreglo floral para centro de mesa redonda de 6 comensales, con rosas, yerberas, margaritas, pompones, lirios, ghipsófilas, follajes de mirto o eucaliptos, con base de cerámica, hecho con espuma floral, por unidad (Ítem 188).
- Arreglo floral para centro de mesa redonda de 8 comensales, con rosas, yerberas, margaritas, pompones, lirios, ghipsófilas, follajes de mirto o eucaliptos, con base de cerámica, hecho con espuma floral, por unidad (Ítem 189).
- Arreglo floral para centro de mesa tablón de 10 comensales, con rosas, yerberas, margaritas, pompones, lirios, ghipsófilas, follajes de mirto o eucaliptos, con base de cerámica, hecho con espuma floral, por unidad (Ítem 190).
- Arreglo de flores naturales para mesa redonda en composición, con rosas, yerberas, margaritas, pompones, lirios, ghipsófilas, follajes de mirto o eucaliptos, con base de cerámica, hecho con espuma floral, por unidad (Ítem 191).
- Arreglo floral para centro de mesa tablón en composición para buffet, con rosas, yerberas, margaritas, pompones, lirios, ghipsófilas, follajes de mirto o eucaliptos, con base de cerámica, hecho con espuma floral, por unidad (Ítem 192).
- Arreglo floral camineros para mesas de expositores (yerberas, rosas, mirtos y flores multicolores), por unidad (Ítem 193).
- Arreglo floral para mesa de conferencias, con caída al frente con flores multicolores (yerberas, rosas, lirios, etc.), por unidad (Ítem 194).
- Guía floral multicolor (rosas, yerberas, lirios, etc.), por metro lineal (Ítem 195).
- Guía de mirto, por metro lineal (Ítem 196).
- Arreglo floral con pedestales y plantas ornamentales (yerberas, margaritas, lirios, follaje mirto, totoras, papiros, tacuaras y tacuarillas, palmeras), por unidad (Ítem 197).

### Carpeta archivadora de plástico, por unidad (Ítem 198)

Características	Requerimientos Mínimos
<b>Formato</b>	Lomo de 40 mm de ancho, tamaño A4.
<b>Medidas</b>	27,0 cm. x 32,0 x 4,0 cm.
<b>Color</b>	Blanco.
<b>Diseño</b>	Tapa dura con visor transparente y bolsillo interior con porta tarjetas con recubrimiento interno y externo de plástico de polipropileno (PP) del mismo color c/tarjetero en el lomo y fáciles de limpiar.
<b>Imagen</b>	La imagen referencial de lo solicitado en este ítem se incluye en la pestaña "Documentos" de la etapa de Convocatoria en el SICP, con el nombre <b>ACLARACIONES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



**Carpeta de cartulina de hilo con impresión de logo del BCP o del evento: con bolsillo en el interior, color blanco, por unidad (Ítem 199).**

**Cuadernillo anillado de 1 (una) raya con logo de BCP en tapa, por unidad (Ítem 200):**

Características	Requerimientos Mínimos
<b>Tamaño</b>	15 x 21,5 cm.
<b>Gramaje</b>	75 gr.
<b>Papel</b>	Obra 1era.
<b>Cantidad</b>	80 hojas c/rayas.
<b>Tapa y Contratapa</b>	Cartón forrado c/papel de ilustración brillo de 120 gr.
<b>Impreso</b>	En colores.
<b>Plastificado</b>	Con prolán.
<b>Imagen</b>	La imagen referencial de lo solicitado en este ítem se incluye en la pestaña "Documentos" de la etapa de Convocatoria en el SICP, con el nombre <b>ACLARACIONES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>

**Cuadernillo anillado tipo universitario de 1 (una) raya con logo BCP en tapa, por unidad (Ítem 201):**

Características	Requerimientos Mínimos
<b>Tamaño</b>	21 x 29,5 cm.
<b>Gramaje</b>	75 gr.
<b>Papel</b>	Obra 1era.
<b>Cantidad</b>	50 hojas c/rayas y logo redondo en el margen sup. Izquierdo.
<b>Tapa y Contratapa</b>	Cartón forrado c/papel de ilustración brillo de 120 gr.
<b>Impreso</b>	En colores.
<b>Plastificado</b>	Con prolán.
<b>Imagen</b>	La imagen referencial de lo solicitado en este ítem se incluye en la pestaña "Documentos" de la etapa de Convocatoria en el SICP, con el nombre <b>ACLARACIONES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>

**Block de hojas tipo anotador, por unidad (Ítem 202):**

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



Características	Requerimientos Mínimos
<b>Papel</b>	Obra 1era.
<b>Tamaño</b>	Oficio de una raya con 20 hojas medida 21 cms. X 30 cms.
<b>Tapa delantera</b>	Cartón forrado c/papel de ilustración brillo de 120 gr. Tapa delantera Impresión full color azul según muestra.
<b>Tapa trasera</b>	Cartón forrado c/papel de ilustración brillo de 120 gr.
<b>Tipo</b>	Tapa Flex anillado superior de pvc.
<b>Logo</b>	Logo redondo del BCP, en el ángulo superior izquierdo.
<b>Imagen</b>	La imagen referencial de lo solicitado en este ítem se incluye en la pestaña "Documentos" de la etapa de Convocatoria en el SICP, con el nombre <b>ACLARACIONES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>

**Block de papel blanco de 58 cm. x 81 cm. para papelógrafo, por unidad (Ítem 203).**

**Porta nombre en blanco (sin impresión de nombre), tamaño tarjeta de crédito con sujetador de metal, por unidad (Ítem 204).**

Características	Requerimientos Mínimos
<b>Tamaño</b>	7x 10 cm.
<b>Sobre</b>	Plástico transparente, incluye el sujetador de metal.
<b>Imagen</b>	La imagen referencial de lo solicitado en este ítem se incluye en la pestaña "Documentos" de la etapa de Convocatoria en el SICP, con el nombre <b>ACLARACIONES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>

**Porta nombre pre impreso (con nombre) tam. tarjeta de crédito con sujetador de metal, por unidad (Ítem 205):**

Características	Requerimientos Mínimos
<b>Tamaño</b>	7x 10 cm.
<b>Sobre</b>	Plástico transparente, incluye el sujetador de metal.
<b>Imagen</b>	La imagen referencial de lo solicitado en este ítem se incluye en la pestaña "Documentos" de la etapa de Convocatoria en el SICP, con el nombre <b>ACLARACIONES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>

**Stickers autoadhesivos, tam. tarjeta de crédito, por paquete de 100 unidades (Ítem 206).**



**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



**Bolígrafo con logo del BCP y estuche de cuerina, por unidad (Ítem 207):**

Características	Requerimientos Mínimos
<b>Tipo</b>	Bolígrafo de línea versátil con plumín de acero inoxidable, clip y puntera de acero c/recambio, capuchón y cuerpo de acero inoxidable, con impresión del logo del BCP con estuches individuales de cuerina.
<b>Color de tinta</b>	Azul o negra.
<b>Imagen</b>	La imagen referencial de lo solicitado en este ítem se incluye en la pestaña “Documentos” de la etapa de Convocatoria en el SICP, con el nombre <b>ACLARACIONES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>

**Bolígrafo con logo BCP punta a presión, por unidad (Ítem 208):**

Características	Requerimientos Mínimos
<b>Tipo</b>	Bolígrafo Publicitario de material plástico c/punta a presión. Con garantía de durabilidad y fiabilidad de extender la tinta sobre el papel mediante una esfera para regular la salida de tinta al papel de forma fluida y constante.
<b>Impresión</b>	Logo del BCP.
<b>Color de tinta</b>	Azul o negro.
<b>Imagen</b>	La imagen referencial de lo solicitado en este ítem se incluye en la pestaña “Documentos” de la etapa de Convocatoria en el SICP, con el nombre <b>ACLARACIONES A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b>

**SERVICIO DE TRASLADO (Ítems 209 al 216)**

El servicio consiste en el traslado de personas (1 a 4 personas por traslado) desde el Aeropuerto Internacional Silvio Pettirossi a hoteles de Asunción y Gran Asunción, así como el traslado a los eventos desde el hotel, en horario diurno o nocturno, según necesidad.

El horario diurno comprende desde las 06:00 a 20:00 horas y el nocturno desde las 20:00 hasta las 06:00 horas.

La unidad deberá estar en el sitio como mínimo 1 (una) hora antes del horario fijado para el traslado. Las unidades de transporte deberán estar en óptimas condiciones de funcionamiento mecánico, contando además con todas las comodidades pertinentes: Asientos confortables y acolchados, Aire Acondicionado full.

El Banco Central del Paraguay se reserva el derecho a inspeccionar el vehículo a ser utilizado para el transporte, a fin de verificar si el mismo reúne las condiciones de seguridad y comodidad para realizar el servicio.

Queda a cargo del Proveedor los costos inherentes al conductor (salario, viáticos, etc.) y el pago en concepto de combustible, peajes y otros, así como la cobertura de seguro de pasajeros y contra terceros.

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



Así también el conductor será responsable de esperar en el aeropuerto con un cartel nominado y la vestimenta será de pantalón de vestir negro o azul marino y camisa mangas largas blanca y zapato de vestir negro.

El resguardo de los vehículos al final de la jornada laboral correrá por cuenta del Proveedor.

Si alguno de los vehículos sufriera algún siniestro, será responsabilidad del Proveedor.

En caso de enfermedad u otro incidente con el chofer designado, el Proveedor se encargará de los gastos que acarreen y deberá sustituirlo en caso de ser necesario.

En caso de falla del vehículo el Proveedor debe reponer con otro en un plazo no mayor a 1 hora.

Los vehículos deberán tener la habilitación municipal y permisos correspondientes al día.

### **Alquiler de vehículo minibús, por día (Ítem 217)**

Servicio de traslado en Asunción y otras ciudades en Mini Bus por día con capacidad hasta 20 personas desde el Hotel ubicado en Asunción y/o Gran Asunción hasta el evento (tramo hotel/ evento hasta 50 km de distancia (Ida) y 50 km (vuelta)).

El servicio debe incluir conductor, combustible, AA, música funcional disponibilidad de 24 horas, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo. Modelo 2013 en adelante.

### **Cotización por Km adicional (recorrido), vehículo tipo minibús (Ítem 218)**

Cotización adicional (por km) cuando el servicio contratado se realiza en Asunción, y otras ciudades, y el recorrido diario supere los 100 km. El servicio se deberá cotizar solo por los kilómetros adicionales realizados. Para el cálculo de pago de kilometraje adicional. Ejemplo: Si el servicio se realiza dentro del rango de distancia de 50 km de la ciudad de Asunción, y durante el día o jornada supera los 100 km de recorrido, se procederá al pago por km adicional a ser cotizado en el presente ítem.

El servicio debe incluir conductor, combustible, AA, música funcional disponibilidad de 24 horas, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo. Modelo 2013 en adelante

### **Cotización por Km adicional (distancia), vehículo tipo minibús (Ítem 219)**

Cotización adicional (por km) cuando el servicio contratado se realiza a una distancia superior a 50 km de la Capital. El servicio se deberá cotizar solo por la distancia final Ida Ej. Asunción - Ciudad del Este = 220 kilómetros adicionales.

El servicio debe incluir conductor, combustible, AA, música funcional disponibilidad de 24 horas, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo. Modelo 2013 en adelante

### **Adicional (por día), según tipo de evento, vehículo tipo minibús (Ítem 220)**

Cotización adicional (por día) cuando el vehículo debe permanecer en la ciudad de destino por más de un día. La cotización debe incluir conductor, movilidad, combustible para los vehículos, viáticos para el chofer, tasas e impuestos, pólizas de automóvil contra todo riesgo y póliza de seguro de accidentes a pasajeros al día.

El servicio debe incluir conductor, combustible, AA, música funcional disponibilidad de 24 horas, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo. Modelo 2013 en adelante

### **Alquiler de vehículo tipo bus, por día (Ítem 221)**

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



Alquiler de vehículo bus o similar para 40 personas aprox., con AA, música funcional para traslado en Asunción, y otras ciudades, hasta 50 km de distancia (Ida) y 50 km (vuelta). El servicio debe incluir conductor, combustible, AA, música funcional, disponibilidad de 24 horas, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo. Modelo 2013 en adelante.

#### **Cotización por Km adicional (recorrido), vehículo tipo bus (Ítem 222)**

Cotización adicional (por km) cuando el servicio contratado se realiza en Asunción, y otras ciudades, y el recorrido diario supere los 100 km. El servicio se deberá cotizar solo por los kilómetros adicionales realizados. Para el cálculo de pago de kilometraje adicional. Ejemplo: Si el servicio se realiza dentro del rango de distancia de 50 km de la ciudad de Asunción, y durante el día o jornada supera los 100 km de recorrido, se procederá al pago por km adicional a ser cotizado en el presente ítem.

El servicio debe incluir conductor, combustible, AA, música funcional disponibilidad de 24 horas, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo. Modelo 2013 en adelante

#### **Cotización por Km adicional (distancia), vehículo tipo bus (Ítem 223)**

Cotización adicional (por km) cuando el servicio contratado se realiza a una distancia superior a 50 km de la Capital. El servicio se deberá cotizar solo por la distancia final Ida Ej. Asunción - Ciudad del Este = 220 kilómetros adicionales.

El servicio debe incluir conductor, combustible, AA, música funcional disponibilidad de 24 horas, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo. Modelo 2013 en adelante

#### **Adicional (por día), según tipo de evento, vehículo tipo bus (Ítem 224)**

Cotización adicional por día cuando el vehículo debe permanecer en la ciudad de destino por más de un día. La cotización debe incluir movilidad, combustible para los vehículos, viáticos para el chofer, tasas e impuestos, pólizas de automóvil contra todo riesgo y póliza de seguro de accidentes a pasajeros al día.

El servicio debe incluir conductor, combustible, AA, música funcional disponibilidad de 24 horas, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo. Modelo 2013 en adelante

#### **Servicio de sonido estándar para el Instituto del Banco Central del Paraguay (IBCP) (Ítem 225)**

- 2 (dos) parlantes amplificados (activo) con pedestal.
- 1 (una) consola de sonido de 12 canales.
- 2 (dos) micrófonos inalámbricos.
- 1 (una) entrada de línea para computadora.
- Incluye cableado y conexiones correspondientes para el funcionamiento.
- Incluye un operador de sonido.

➤ **Plan de entrega de los bienes:**  
...X... NO APLICA

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



➤ **Plan de entrega de los servicios:**

Ítems	Descripción del servicio	Cantidad	Unidad de medida	Lugar donde los servicios serán prestados	Plazo de realización de los servicios	Plazo de vigencia del Contrato
De acuerdo a la Lista de Precios publicada en el SICP.	De acuerdo a la Lista de Precios publicada en el SICP.	De acuerdo a las cantidades solicitadas por la Unidad de Coordinación del Área Cultural y Protocolo vía correo electrónico al Proveedor.	De acuerdo a la Lista de Precios publicada en el SICP.	En el Banco Central del Paraguay, sito en Av. Federación Rusa y Augusto Roa Bastos o en el lugar dispuesto por la Unidad de Coordinación del Área Cultural y Protocolo.	El Proveedor deberá realizar cada servicio requerido en el plazo a ser establecido en el correo electrónico a ser remitido por la Unidad de Coordinación del Área Cultural y Protocolo al efecto.	El plazo de vigencia del contrato será de <b>24 (veinticuatro) meses</b> , a partir de la fecha a ser establecida al efecto en la Orden de Inicio que será emitida por el área administradora del contrato dentro del plazo de 10 (diez) días hábiles desde la suscripción del contrato.

➤ **Otras aclaraciones:**

a) FORMA DE PAGO ESPECÍFICA.

..... APLICA. Detallar: .....  
**...X... NO APLICA.**

b) ANTICIPO.

..... APLICA. Detallar porcentaje y justificación:  
**...X... NO APLICA.**

c) COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD:

..... APLICA.  
**...X... NO APLICA.**

➤ **Identificar y justificar de forma expresa si algún requerimiento podría limitar la participación de potenciales oferentes (\*).**

**(X) NO APLICA.**

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

**(X) NO APLICA.**

**FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ÁREA REQUIRENTE (\*):**

**Visión:** ser una institución técnica e independiente que desarrolle una gestión eficiente y creíble, basada en la excelencia de sus talentos y reconocida en el ámbito nacional e internacional, orientada a preservar el valor de la moneda y la eficacia, integridad y estabilidad del sistema financiero.



**FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA UOC (\*):**

**(\*) Datos obligatorios solicitados en la Circular DNCP N° 27/24.**