



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.
Unidad Operativa de Contrataciones

REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.



CARTA DE INVITACIÓN ESTÁNDAR

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 36/2017

“Servicio de Catering, Provisión de Bocaditos y Arreglos Florales para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales UNA – Ad Referendum 2018”

[Aprobado por Resolución DNCP N°2264 de fecha 17 de julio de 2017]



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.
Unidad Operativa de Contrataciones

CARTA DE INVITACIÓN Y ANEXOS

Asunción, de Noviembre del 2017.

Señores
OFERENTES
Presente

Tenemos el agrado de dirigirnos a Ud. con el objeto de invitarlo a participar en el procedimiento de Contratación Directa N° 36/2017 con ID N° 338182 para la "Servicio de Catering, Provisión de Bocaditos y Arreglos Florales para la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A. – Ad Referendum 2018"

La oferta deberá ajustarse a las condiciones del presente procedimiento de contratación, establecidas en los siguientes documentos que se adjuntan:

Anexo A. Generalidades.

Anexo B. Datos de la Contratación (DDLC)

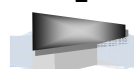
Anexo C. Especificaciones técnicas de los bienes o servicios a ser adquiridos.

Anexo D. Formularios.

Anexo E. Documentos de la Oferta y para firma del contrato o emisión de Orden de Compra.

Atentamente,

Lic. Edgar Daniel Cardozo
Coordinador de U.O.C.



ANEXO A

GENERALIDADES

1) **FRAUDE Y CORRUPCIÓN:**

Se exige que los Oferentes que participen en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de Contratación Directa o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el Oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, ha incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá: a) Descalificar cualquier oferta y/o rechazar cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o; b) Remitir los antecedentes del oferente directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas. c) Presentar la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Los hechos de fraude y corrupción comprenden actos como:

- i. ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
- ii. Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
- iii. Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
- iv. Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte;
- v. Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

2) **INTEGRIDAD**

Los Oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la Convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

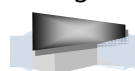
3) **CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN**

Podrán participar en esta Contratación Directa, individualmente o en forma conjunta (Consortios), los Oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas o para contratar establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2.051/03.

4) **PROHIBICIÓN DE NEGOCIAR (ART. 20, INCISO F, LEY N° 2051/03)**

Ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones de la Contratación Directa, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrá ser negociada.

5) **PROTESTAS**





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

Las personas interesadas podrán protestar por escrito o a través de medios remotos de comunicación electrónica ante la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, contra los actos que contravengan las disposiciones que rijan la materia objeto de este documento, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a aquél en que éste ocurra o el Oferente tenga o deba haber tenido conocimiento del acto.

6) DENUNCIAS

Cualquier persona puede realizar las denuncias de supuestos hechos de corrupción o de irregularidades en este proceso de contratación o en cualquier otro que tenga conocimiento, a través del Portal de Contrataciones Públicas (www.contrataciones.gov.py), utilizando el Programa de Protección al Denunciante, que garantiza la confidencialidad de los datos del denunciante, y cuya investigación puede monitorearse a través del Portal.

7) SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Los interesados podrán recurrir al procedimiento de Avenimiento, previsto en el Título Octavo, Capítulo Segundo de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”, como mecanismo de solución de diferendos.

Como resultado del procedimiento de contratación derivado del presente documento, las partes someterán sus diferendos, además, a la jurisdicción de los Tribunales de la República del Paraguay.

8) DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS

En todo lo que no esté expresamente indicado en esta Carta de Invitación sobre preparación, presentación, evaluación y adjudicación de ofertas, aplicarán supletoriamente las Instrucciones a los Oferentes (IAO) del Pliego de Bases y Condiciones estándar para adquisición de Bienes y Servicios, aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

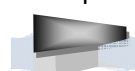
A los efectos de prever alguna omisión que se realiza en el presente documento, se debe consultar en primer término el pliego de bases y condiciones estándar para adquisición de bienes y/o servicios aprobado por la DNCP y de uso obligatorio, en todas sus partes, en concordancia con el decreto y ley en materia de contratación públicas vigentes.

9) AUSENCIA DEL MÍNIMO DE OFERTAS

El procedimiento de prórroga de presentación y apertura de ofertas por ausencia del mínimo de ofertas requeridas, estará sujeta a la reglamentación vigente dispuesta por la DNCP.

10) DECLARACIÓN JURADA

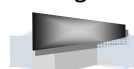
Cuando la Convocante permita la presentación de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas y de Cumplimiento de Contrato a través de Declaración Jurada, el Oferente podrá optar por presentar ambas garantías de acuerdo al formato de los Formularios N° 4 y/o 5. En este caso, no será necesario que el Oferente presente además la misma garantía a través de póliza de caución y/o garantía bancaria.



ANEXO B

DATOS DE LA CONTRATACIÓN (DDLCC)

1. La Convocante responderá por escrito a todas las solicitudes de aclaración, siempre que dichas solicitudes las reciba hasta la fecha límite para realizar consultas. La Convocante enviará copia de las respuestas, incluyendo una descripción de las consultas realizadas, sin identificar su fuente, al interesado y a todos los oferentes invitados. Así mismo, difundirá dichas respuestas a través del Portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (www.contrataciones.gov.py).
2. La Convocante podrá, modificar estos documentos mediante adendas numeradas hasta dos días hábiles antes de la entrega y apertura de ofertas.
3. Toda Adenda emitida por la Convocante, formará parte integral de los Documentos y será notificada por escrito a los oferentes invitados. Además, será difundida a través del Portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (www.contrataciones.gov.py). Si la modificación se refiere a los datos registrados en el SICP, se deberán realizar los cambios en el sistema e indicar los mismos en una adenda numerada. La Convocante podrá, prorrogar el plazo de presentación de ofertas a fin de dar a los posibles Oferentes un plazo razonable para que puedan tomar en cuenta las adendas en la preparación de sus ofertas.
4. El Oferente financiará todos los costos relacionados con la preparación y presentación de su oferta, y la Convocante no estará sujeta ni será responsable en ningún caso por dichos costos, independientemente del resultado del proceso de contratación.
5. La Oferta, así como toda la correspondencia y documentos relativos a la oferta intercambiados entre el Oferente y la Convocante deberán ser redactados en idioma castellano.
6. Se permitirán catálogos y/o folletos en idioma distinto al castellano: **NO**.
7. Solicitud de Muestras: Se solicitará Muestras **NO**.
8. El período de tiempo estimado de funcionamiento de los Bienes: **NO APLICA**.
9. Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor: **NO APLICA, a fin de dar cumplimiento al Principio de Igualdad Libre Competencia establecida en el Art. 4º de la Ley 2051/03, tratándose de productos y equipos que son ofertados por muchas Pequeñas y Medianas empresas.**
10. Plazo de validez de las ofertas, contado desde la fecha y hora límite de presentación de ofertas: 60 (SESENTA) días desde la fecha de apertura de la misma.
11. La oferta deberá presentarse en sobre cerrado dirigido a la Convocante. La Convocante no asumirá responsabilidad alguna por el traspapelamiento o la apertura prematura de las ofertas, cuando fueren imputables al oferente.
12. Todas las páginas de la oferta, excepto las que contengan folletos o catálogos que no hayan sido modificados, llevarán la firma o las iniciales de la persona que firme la oferta; en caso de omisión de las firmas, la misma será analizada conforme a lo dispuesto en el artículo 58 del decreto 21909/2003. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras



superpuestas a otras, serán válidos solamente si llevan la firma o las iniciales de la persona que firma la Oferta.

13. La Convocante no considerará la oferta si llega con posterioridad al presente plazo límite establecido en el SICP, siendo devuelta al Oferente sin abrir.
14. La información de contacto del formulario “Información sobre el Oferente” se provee en carácter de declaración jurada, y el oferente reconoce como válidas las comunicaciones o notificaciones que la Convocante o la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas realice en las mismas.
15. El periodo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas, contado desde la fecha y hora límite de presentación de ofertas, deberá ser: DE **TREINTA (30) días posteriores al plazo de validez de las ofertas, o del período prorrogado, si corresponde.**
16. La Convocante llevará a cabo el Acto de Apertura el día y la hora indicados en el SICP. Al concluir el acto de apertura, se labrará un acta de conformidad a las disposiciones del artículo 54 del Decreto N° 3719/15.
17. Se aplicarán las disposiciones establecidas en los artículos 56, 57, 58, 59, 60, 61 y 64 del Decreto Reglamentario de la Ley N° 2051/03.
18. Para la evaluación y comparación de las ofertas, la Convocante utilizará los siguientes criterios:

De conformidad al artículo 34, penúltimo párrafo de la Ley N° 2051/03 “*De Contrataciones Públicas*”, las ofertas se aceptarán siempre que provengan de personas físicas o jurídicas que cuenten con la solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad comercial o industrial se encuentre vinculada con el tipo de bienes, servicios u obras a contratar.

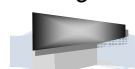
- a) Capacidad legal:
 - No estar comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar. Este requisito se acredita con la documentación indicada en el Anexo E;
 - Tener capacidad legal para presentar ofertas y ejecutar el contrato. Este requisito se acredita con la documentación indicada en el Anexo E;
 - Otros requisitos que la Convocante considere pertinente conforme a la legislación vigente que se indique en el Anexo E.

CALIFICACIÓN LEGAL. PROHIBICIONES DE LOS INCS. A) Y B) DEL ARTÍCULO 40.

El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, incisos a) y b) de la Ley N° 2051/03, en base al siguiente análisis:

En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley W 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.

Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública.

Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente.

Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

b) Análisis de los precios ofertados

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30 %) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del precio referencial, preparado por la Convocante y difundido con el llamado de contratación.

Si el Oferente no respondiese la solicitud, o /a respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de Evaluación respectivo.

c) Capacidad financiera:

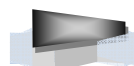
- Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente
- **Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2014-2015-2016)**
- Endeudamiento: pasivo total / activo total **No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2014-2015-2016)**
- Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital
El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo (2014-2015-2016)

d) Capacidad técnica

NO APLICA

e) Experiencia:

Como mínimo (3) tres contratos ejecutados satisfactoriamente y/o Facturas de Provisión de Bienes/Servicios según la Presente carta de Invitación (Servicio de CATERING, BOCADITOS Y/O ARREGLOS FLORALES) con Entidades Públicas o Privadas dentro de los 3 (tres) últimos años **(2014-2015-2016)**, con sus conformidades finales, la suma de las mismas deben ser equivalentes o superiores al cincuenta por ciento (50%) del **monto MAXIMO DEL LOTE OFERTADO. En el caso de consorcios, el líder deberá**



cumplir el 50% de este requisito pudiendo los demás integrantes cumplir con el resto del periodo requerido

19. El margen de preferencia a ser utilizado es: Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. La acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, será a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

En caso de que los oferentes que se encuentren dentro del rango del porcentaje para beneficiarse del margen, no presentaren con su oferta el certificado o presentare la constancia en trámite del mismo, el Comité de Evaluación solicitará por escrito el certificado, otorgando para su presentación un plazo de 2(dos) días hábiles. Si luego del requerimiento realizado por el Comité el oferente no presentare el documento, o la presentación sea deficiente o tardía, la oferta no será descalificada, pero no podrá acogerse al beneficio. A fin de acogerse al beneficio, el certificado debe ser emitido como máximo a la fecha tope de presentación y apertura de ofertas.

Durante la evaluación de la oferta, si la oferta evaluada como la más baja es una oferta de un bien o servicio importado o que no haya presentado el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional, esta será comparada con la oferta más baja del bien nacional que ha presentado el aludido certificado, agregándole al precio total del bien que no cuenta con el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional una suma equivalente al porcentaje establecido en la legislación vigente. Si en dicha comparación adicional, la oferta del bien producido del bien o servicio producido en el Paraguay que haya acreditado mediante la presentación del certificado, resultare ser la más baja se la seleccionará para la adjudicación; caso contrario se seleccionará la oferta del bien o servicio proveniente del extranjero o que no haya presentado el citado documento.

20. Criterio de evaluación y calificación de las muestras: **NO APLICA**
21. Criterio para desempate de ofertas: En caso de que existan dos o más oferentes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado y coticen el mismo precio, la Convocante determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato.

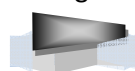
Dicha determinación se dará a partir de la información requerida por la Convocante y provista por el Oferente en su oferta:

En primer lugar, la convocante tendrá en cuenta al oferente que tenga mayor cantidad de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social – IPS, en los últimos seis meses anteriores al Acto de Apertura, para ello se requerirá la presentación de la “Declaración Jurada de Salarios” que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del estado (SIPE)

De persistir el empate, se analizará la capacidad financiera del Oferente, para cuyo efecto se verificará quien posea el mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente) del último año.

Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas evaluándose lo siguiente:

El que posea el mayor monto de contratos ejecutados en provisión de bienes de la misma naturaleza, satisfactoriamente con Instituciones Públicas o Privadas, en el último año.



En caso de Consorcios;

Para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumarán las cantidades de los contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios en el orden enunciado, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

22. Notificación de Adjudicación: La adjudicación se dará a conocer por notificación personal hasta los 5 días calendario siguiente a la fecha de la Resolución de Adjudicación de la Máxima Autoridad de la Institución..

23. La convocante formalizará la contratación mediante: **UN CONTRATO.**

24. El precio adjudicado estará sujeto a reajustes. La fórmula y procedimiento para el cálculo de reajustes serán los siguientes:

Los precios ofertados estarán sujetos a Reajustes conforme a la siguiente formula, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas:

$$Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0}$$

Donde:

Pr: Precio Reajustado.

P: Precio adjudicado.

IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de la resolución de la Adjudicación.

IPC0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas

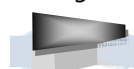
No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.

25. Indicar si se admitirá o no la subcontratación: **NO APLICA**

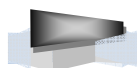
26. Las condiciones de pago: Serán en GUARANIES y a Crédito. los pagos serán efectuados a través de la Dirección Administrativa y Financiera de la Facultad, de acuerdo al plan de caja asignado por el Ministerio de Hacienda y dentro del plazo de Sesenta (60) días de la presentación de las facturas por las provisiones efectuadas, además la contratante indicara cuando corresponda la documentación a ser presentada por el proveedor

27. En caso de mora, de los pagos previstos en el punto anterior por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del **0.5 %** por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago.

28. Se otorgará Anticipo: **NO SE OTORGARA ANTICIPO**



29. El valor de la Garantía de Cumplimiento de Contrato es de: **10% del MONTO MAXIMO del contrato.**
30. La convocante podrá aceptar la garantía de cumplimiento de contrato en forma de declaración jurada. **SI SE ACEPTARA**
31. La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: **30 días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor.**
32. Obligatoriedad de declarar Información del Personal del contratista en el SICP.
- 32.1 El Contratista deberá proporcionar los datos de identificación de sus subcontratistas, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la formalización del contrato, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas, para ello el Contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), disponibles a través del SIPE.
- 32.2 Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
- 32.3 En el caso de que el proveedor o contratista, incumpla con lo indicado en los puntos anteriores, sobre la obligatoriedad de completar y mantener actualizados tanto el FIP como el FIS, la Contratante deberá emplazar al mismo, para que en el plazo de tres (3) días hábiles, cumpla con la provisión de la información solicitada en el FIP y FIS, caso contrario, será considerado como incumplimiento de contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
- 32.4 Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el IPS.
- 32.5 La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
- 32.6 El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el Instituto de Previsión Social, así como por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
- 32.7 En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
33. El lugar de entrega de los bienes o prestación de los servicios es de: **Sede Central de la Facultad de Derecho UNA – DIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA – de 08:00 a 15:00 horas.**





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

-
- 34.** El valor de las multas será: **5 %** (cinco por ciento) por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados o el plazo indicado por la convocante de ser distinto.
- 35.** Los Datos de la contratación serán consignados en la presente sección y en el SICP, los mismos forman parte de los documentos de la presente contratación.



ANEXO C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS A SER ADQUIRIDOS

1. Especificaciones Técnicas

LOTE 1 – Servicio de Catering y Provisión de Bocaditos

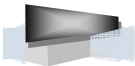
Ítem	Códigos del Catálogo	Descripción	U.M	Presentación	Cantidad
1	90101603-001	Buffet I - Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
2	90101603-001	Buffet II - Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
3	90101603-001	Buffet III - Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
4	90101603-001	Buffet IV - Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
5	90101603-019	Servicio de Mozo - Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
6	90101603-010	Postres a elección - Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
7	90101603-999	Almuerzo Económico – Tipo I. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
8	90101603-999	Almuerzo Económico – Tipo II. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
9	90101603-999	Almuerzo Especial – Tipo I. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
10	90101603-999	Almuerzo Especial – Tipo II. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
11	90101603-026	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
12	90101603-010	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
13	90101603-010	Aderezos o condimentos, para 10 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
14	90101603-998	Minutas tipo 1: Empanadas fritas. Croquetas . Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
15	90101603-998	Minutas tipo 2: Sándwiches, mixto, villaroy. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
16	90101603-998	Minutas tipo 3: Comestibles al horno: Empanadas, Chaparritas y Tradicionales de sopa paraguaya y chipa guazú. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
17	90101603-998	Minutas tipo 4: Variedad de Sándwich de miga (pan integral o pan blanco) Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
18	90101603-998	Minutas tipo 5: Variedades al horno: tartas, fugazza, quesadillas, pizzetas. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
19	90101603-998	Minutas tipo 6: Sándwich de milanesa. Según	Unidad	Evento	1

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

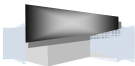
		especificaciones técnicas.			
20	90101603-003	Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
21	90101603-003	Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
22	90101603-003	Bocaditos Salados por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
23	90101603-004	Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
24	90101603-004	Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
25	90101603-004	Bocaditos Dulces por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
26	90101603-998	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo desayuno. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
27	90101603-998	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo Merienda. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
28	90101603-998	Servicio de Coffee Break para 50 a 100 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
29	90101603-998	Servicio de Coffee Breack para 150 a 200 personas. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
30	90101603-998	Servicio de Coffee Breack para Congresos (250 personas) Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
31	90101603-998	Gaseosa Descartable 250ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
32	90101603-998	Gaseosa Descartable 500ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
33	90101603-998	Gaseosa Descartable 1000 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
34	90101603-998	Gaseosa Descartable 2250 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
35	90101603-998	Gaseosa Descartable 3000 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
36	90101603-998	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
37	90101603-998	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
38	90101603-998	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
39	90101603-998	Néctar de frutas en envase tetra pack 200ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
40	90101603-998	Jugo de frutas en envase tetra pack 200ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
41	90101603-998	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.
Unidad Operativa de Contrataciones

42	90101603-998	Hielo en bolsa por 5 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
43	90101603-998	Hielo en bolsa por 10 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
44	90101603-998	Hielo en bolsa por 20 kilos. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
45	90101603-998	Café o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
46	90101603-998	Café o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
47	90101603-022	Café negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
48	90101603-023	Café con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
49	90101603-018	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
50	90101603-019	Cocido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
51	90101603-998	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
52	90101603-998	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
53	90101603-998	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
54	90101603-998	Insumos para cafetería, para 10 personas (azúcar, edulcorante, servilletas, vasos descartables de plástico para bebidas frías o de isopor para bebidas calientes, revolvedores)Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
55	90101603-998	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades)Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
56	90101603-998	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades)Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
57	90101603-998	Azúcar en sobre (unidades). Según especificaciones técnicas.	Unidad	Evento	1
58	90101603-998	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 100 unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
59	90101603-998	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 50 unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
60	90101603-998	Edulcorante – Stevia, en sobre (unidades)Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
61	90101603-998	Edulcorante – Stevia, en gotas 20ml. Según especificaciones	Unidad	Evento	1





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.
Unidad Operativa de Contrataciones

		técnicas			
62	90101603-998	Té negro en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
63	90101603-998	Té negro en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
64	90101603-998	Té verde en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
65	90101603-998	Té verde en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
66	90101603-998	Té medicinal en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
67	90101603-998	Té medicinal en Caja con 10 saquitos. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
68	90101603-998	Té medicinal en Saquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
69	90101603-9998	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidadesSegún especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
70	90101603-9998	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 50 unidades. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
71	90101603-9998	Vasitos descartables para bebidas calientes, material isopor de 100ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
72	90101603-9998	Vasitos descartables para bebidas frías, material plástico de 100ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
73	90101603-998	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
74	90101603-998	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
75	90101603-998	Yogurt grande en envase de plástico 500ml.Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
76	90101603-998	Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
77	90101603-998	Facturas – masas. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
78	90101603-998	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
79	90101603-998	Pancito por unidad. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
80	90101603-998	Pancito chip por unidad. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
81	90101603-998	Panificado tostado por unidad (un cuadrado de pan tipo miga)Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
82	90101603-998	Chipita de almidón por kilo. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
83	90101603-998	Chipita pirú (argollita) por kilo. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1
84	90101603-998	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito. Según especificaciones técnicas	Unidad	Evento	1

ALCANCE DE LOS SERVICIOS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

Obs.:
LAS EMPRESAS INTERESADAS DEBERAN:
-Contar con una línea de servicios, con horario de atención de 7.00 a 22.00.
-Establecer capacidad de respuesta de hasta dos horas antes del inicio del evento.
-Contar con los registros sanitarios y comerciales, actualizados. Establecer la grilla de profesionales tecnólogos, nutricionistas, cheff u otros exigidos a las empresas del ramo.-

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Buffet I Según especificaciones técnicas	Buffet I Servicio: Carne a la parrilla (costilla – vacío/según elección pollo) Deberá incluir plato de entrada variedad de chorizos, sopa paraguaya. Guarnición a elección: 1) Especial (arroz o panaché/sofrito de verduras o jardinera) o 2) Variedad de ensaladas (presentar hasta 4 tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde). - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir (bandejas desechables o acero inoxidable) acompañar con pinzas, tenedores y cucharas para servir. - En el caso de las ensaladas deberá presentar en bandejas envueltas en papel film. Ensaladas (hasta 4 variedades según elección: papa, arroz, rusa, poroto, verde).
2	Buffet II Según especificaciones técnicas	Buffet II Servicio - Festival de Pastas: según elección se presentará en variedad de salsas hasta tres tipos; acompañar con queso rallado u otros aditivos requeridos. 1) Raviolos (elección: verdura, pollo, carne) 2) Lasaña (elección: jamón y queso, pollo, carne) 3) Noquis con salsa roja 4) Canelones (elección: verdura, choclo, jamón y queso) 5) Fideo Espagueti (solo o al pesto) Deberá incluir plato de entrada choricitos al vino o albondiguitas en salsa, según elección acompañar con sopa paraguaya. - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas, calentador y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.
3	Buffet III Según especificaciones técnicas	Buffet III Servicio: 1) Medallones de Lomito en salsa madera, 2) Papa a la crema; 2) Suprema de pollo, 4) Fideo Espagueti (solo o al pesto) Deberá incluir plato de entrada choricitos al vino o albondiguitas en salsa, según elección acompañar con sopa paraguaya. - Adicionar panificados, mandioca o batata según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir.
4	Buffet IV Según especificaciones técnicas	Buffet IV Servicio: Pescado o preparados con frutos de mar. Incluir plato de entrada. - Adicionar panificados según plato a servir. - La empresa deberá disponer fuentes para servir de acero inoxidable con tapas y calentador; acompañar con pinzas, tenedores y/o cucharas para servir. Postres: helado (hasta cuatro sabores), ensalada de frutas con crema chantilly, budín de pan.
5	Servicio de Mozo. Según especificaciones técnicas	1. Servicio - Contratación de Personal para el servicio de alimentos y bebidas, organizar su lugar de trabajo, acondicionar los recursos materiales, recibir, asistir y atender el comensal, desde su ingreso hasta la salida del establecimiento. - Planificar las actividades del evento, fijando prioridades. - Ordenar y poner a punto el espacio de trabajo, asegurándose de contar con todos los elementos necesarios para su labor y que los mismos estén en condiciones de uso. - Tomar las solicitudes y/o pedidos del comensal y atender conforme a sus necesidades, de acuerdo a la disponibilidad de los productos e insumos, aplicando reglas de cortesía. - Cerrar el servicio de atención y aplicar los criterios de optimización en el post servicio: retiro de los materiales y mantener las condiciones de higiene y seguridad del establecimiento 2. Carga Horaria: El conjunto de actividades, para la puesta y atención del servicio, requiere una carga horaria mínima de 8 horas por jornada.

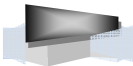


UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

6	Postres a elección. Según especificaciones técnicas	Postres a elección. Helados, torta helada, tartas, arroz con leche, dulce de mamón acompañado con queso paraguay, mousse de chocolate o fruta, ensalada de frutas, tiramisú, otros.
7	Almuerzo Económico – Tipo I Según especificaciones técnicas	Almuerzo Económico – Tipo I Servicio: Caldos: gallina, puchero de carne de res o pollo, soyo, poroto, lenteja, vorivori (blanco o carne de res o carne de pollo), sopa de verduras. - Adicionar pan, mandioca, batata, sopa paraguaya, tortilla o ensalada, según plato a servir. Limón - Mas un vaso de refresco de frutas.
8	Almuerzo Económico – Tipo II Según especificaciones técnicas	Almuerzo Económico – Tipo II Servicio: Seco: Guiso de arroz o fideo con carne de res o pollo, tallarín de carne de res o pollo, milanesa o bife a la plancha con ensalada verde. - Adicionar pan, mandioca, batata o ensalada verde, según plato a servir. Almuerzo Especial Tipo I: Preparados al horno (tartas - terrinas – tortillón de papas – papa a la crema gratinadas - pan de carne u otros) servidos según el tipo con guarnición de arroz o papa o ensalada verde. - Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limón
9	Almuerzo Especial – Tipo I Según especificaciones técnicas	Almuerzo Especial – Tipo I Servicio: Preparados al horno (tartas - terrinas – tortillón de papas – papa a la crema gratinadas - pan de carne u otros) servidos según el tipo con guarnición de arroz o papa o ensalada verde. - Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limón
10	Almuerzo Especial – Tipo II Según especificaciones técnicas	Almuerzo Especial – Tipo II Servicio: OPCION 1: Carne de res o pollo preparados al horno, Pollo grillé, milanesas de carne o pollo, marinera de carne, bife cougna con huevo; servidos según el tipo con guarnición de arroz, papas a la crema gratinada al horno, puré de papas, ensalada rusa o alemana o poroto. OPCION 2: Bife a caballo al plato acompañados con arroz quesú o ensalada verde, Chosui de carne de res o pollo con verduras; acompañados según plato a servir con arroz quesú o fideo o ensalada verde. OPCION 3: Variedad de pastas – lasaña, ñoquis, canelones, ravioles. - Adicionar pan, mandioca o batata, según plato a servir. Limón.
11	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde Según especificaciones técnicas	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde
12	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas Según especificaciones técnicas	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas: aceite de oliva, sal fina, mayonesa, aceto balsámico, orégano seco, otros.
13	Aderezos o condimentos, para 10 personas Según especificaciones técnicas	Aderezos o condimentos, para 10 personas (aceite de oliva, sal fina, sobres de mayonesa – mostaza – ketchup, aceto balsámico, orégano seco, salsa picante, queso rallado, otros)
14	Minutas tipo 1: Empanadas fritas Según especificaciones técnicas	Minutas tipo 1: empanada frita (napolitana, carne, pollo, jamón y queso, choclo) Croquetas: carne, jamón y queso. De consistencia ligera, hecho con masa fresca firme de harina tipo 0000, freidas en aceite sin mezclas, sin mezclas de girasol, el producto final libre de aceite, tamaño terminado no será inferior a 5 centímetros, similar preparación para las croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso.
15	Minutas tipo 2: Sándwiches, mixto, villaroy Según especificaciones técnicas	Minutas tipo 2: mixto caliente (pan blanco o pan integral), sándwich primavera con fiambre y verduras, villaroy de huevo - carne de res y pollo)
16	Minutas tipo 3: Comestibles al horno: Empanadas, Chaparritas y Tradicionales de sopa paraguaya y chipa guazú. Según especificaciones técnicas	Minutas tipo 3: empanada al horno (napolitana, carne, pollo, jamón y queso, choclo), chaparrita con jamón y queso, porción de sopa paraguaya, chipa guazú, porción de sopa so' o De composición igual a las fritas con masa tipo hojaldre.
17	Minutas tipo 4: Variedad de Sándwich de miga (pan integral o pan blanco) Según especificaciones técnicas	Minutas tipo 4: sándwich de miga de verdura simple, sándwich de verdura especial, sándwich de miga de jamón y queso (pan integral o pan blanco)
18	Minutas tipo 5: Variedades al horno: tartas, fugazza, quesadillas, pizzetas. Según especificaciones técnicas	Minutas tipo 5: porción de fugazza, variedad de tartas (pollo, atún, verduras, jamón queso, choclo) quesadillas, pizzetas.
19	Minutas tipo 6: Sándwich de milanesa. Según especificaciones técnicas.	Minutas tipo 6: sándwich de milanesa con verduras, acompañar con aderezos en sobres (mayonesa, mostaza, ketchup) De carne tierna libre de tejidos fibrosos y en caso de milanesa de pollo preferentemente pechugas, apanadas con harina, huevo y galleta molida,





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

		freídas en aceite de girasol, producto final libre de aceite y no inferior a 5 centímetros
20	Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección. VARIEDADES PARA ELECCION: Bocaditos tradicionales: <ul style="list-style-type: none">- Sandwichitos de miga: jamón y queso, verduras: con tomate, palmito- Sándwiches: de textura suave y fresca con manteca de leche. En cortes cuadrados de 5x5cm. Elaborados en 3 niveles. con salsa golf, aceituna con queso crema, morrones con queso, remolacha con queso crema, zanahoria con queso crema.- Tortuguitas: carne fría, milanesita, jamón crudo- Tartaletas: queso, 4 queso, pollo, jamón y queso, verduras.- Tartas: masa suave, ligera de buena consistencia y sabor, elaborado con harina tipo 0000, manteca de leche, huevo, sal.- Empanaditas fritas: carne, pollo, jamón y queso. De consistencia ligera, hecho con masa fresca firme de harina tipo 0000, freídas en aceite sin mezclas, sin mezclas de girasol, el producto final libre de aceite, tamaño terminado no será inferior a 5 centímetros, similar preparación para las croquetitas, patitas de pollo y las bolitas de mandioca o queso.- Empanaditas al horno: carne, pollo, jamón y queso, napolitana, chilenitas. De composición igual a las fritas con masa tipo hojaldre.- Milanesitas: carne, pollo. De carne tierna libre de tejidos fibrosos y en caso de milanesa de pollo preferentemente pechugas, apanadas con harina, huevo y galleta molida, freídas en aceite de girasol, producto final libre de aceite y no inferior a 5 centímetros- Croquetitas: carne, pollo, jamón y queso.- Bombas de queso.- Coxinha: pollo, pollo con catupiri, carne con catupiri.- Esfina: carne, pollo, verdura, queso, jamón y queso, calabresa.- Pizcitas, Fugacitas, canapés.- Sopa paraguaya, sopa so´o, chipa guazú.- Arrolladitos o chaparritas: jamón y queso, de pizza (napolitano) salchicha.- Croissant: jamón y queso, palmito.- Fugazzas pequeñas: Tapa dorada, masa leudada, con relleno de jamón, huevos en rodajas, tomate y mozzarella, de cortes cuadrados de 5x5cm.- Chip de carne fría de cerdo.- Chip de carne fría vacuna.- Chip de pollo.- Milanesitas de queso muzzarella.- Milanesitas de carne rellenos de jamon y queso.- Milanesitas de pollo rellenos de jamon y queso.- Croquetitas de carne.- Sandwichitos de palmito con jamon.- Sandwichitos de pollo con aceitunas.- Sandwichitos de queso con aceitunas.- Empanaditas chilenas al horno.- Sandwichitos de roquefort.- Empanadita de atún.- Empanaditas de palmito.- Romanitas de pollo.- Romanitas de surubi.- Cousinha de pollo.- Minicroisant rellenos de jamon y queso. Bocaditos típicos paraguayos: pastel mandio, pan de queso, bolitas de mandioca, payagua mascada, mbejú, chipa so´o, chipa avatí, chipitas de almidón, chipitas 4 queso, chipitas rellena de jamón y queso, empanaditas de mandioca, sopitas paraguaya, chipa guazú, sopa so´o.
21	Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona. PRESENTAR SERVICIO EN BANDEJAS CON UNA SERVILLETA ABSORVENTE Y EMBALAR CON PAPEL FILM. VARIEDADES PARA ELECCION: VER ÍTEM NRO. 20.
22	Bocaditos Salados por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	Bocaditos Salados por unidad - sabor a elección VARIEDADES PARA ELECCION: VER ÍTEM NRO. 20.
23	Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección. VARIEDADES PARA ELECCION: <ul style="list-style-type: none">- Alfajorcitos: maicena, frutas secas, recheados con chocolate.- Pastaflores: dulce de guayaba, de leche, membrillo.

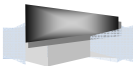


UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

		<ul style="list-style-type: none">-Palmeritas-Magdalenitas- Pionono: relleno con dulce de leche, guayaba.- Trufas de coco, chocolate- Brownies de chocolate- Masita bombom: chocolate negro y blanco.- Bombitas de crema- Pepitas, ojos de suegra.- Tartaletitas: frutas, frutas brillandas redonditos de chocolate y nuez, lemon pie, cheesecake.- Coquitos amarillos dulces- Bocaditos crocantes para café (galletitas, tortitas)- Bombas de chocolate, crema.- Merenguitos de chantilly.- Cañoncito hojaldrados: chocolate, dulce de leche, guayaba- Suspiros, profiteroles, vigilantes, pañuelitos con manjar, milhojas.
24	Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona. PRESENTAR SERVICIO EN BANDEJAS CON UNA SERVILLETA Y ENVALADO EN PAPEL FILM VARIEDADES PARA ELECCION: VER ÍTEM NRO. 23
25	Bocaditos Dulces por unidad a elección Según especificaciones técnicas	Bocaditos Salados por unidad - sabor a elección VARIEDADES PARA ELECCION: VER ÍTEM NRO. 23
26	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo desayuno Según especificaciones técnicas	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo desayuno Servicio: incluye mínimo dos termos/litro de café negro, mínimo un termo/litro de leche, chipitas (tamaño bocadito, mínimo 5 unid. por comensal), 2 ½ kilos de coquitín o palitín. - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue. - La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
27	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo Merienda Según especificaciones técnicas	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo Merienda Servicio: incluye: mínimo dos termos/litro de café negro, mínimo un termo/litro de leche, sándwich de jamón y queso o sándwich de queso. - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue. - La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
28	Servicio de Coffee Break para 50 a 100 personas Según especificaciones técnicas	Servicio de Coffe Break para 50 a 100 personas Servicio: BEBIDAS (la cantidad está en relación a la magnitud de comensales) incluye termo de café negro, termo de cocido negro, termo de leche. BOCADITOS SALADOS: 200 chipitas (tamaño bocaditos, mínimo 3 unidades por comensal) 5 kilos de panificados secos surtidos (palitín y coquitín) 200 sándwiches de jamón y queso. - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue. - La empresa deberá disponer los demás para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
29	Servicio de Coffee Breack para 150 a 200 personas Según especificaciones técnicas	Servicio de Coffe Breack para 150 a 200 personas Servicio: BEBIDAS (la cantidad está en relación a la magnitud de comensales) incluye agua mineral, soda, termos de café negro, termos de cocido negro, termo/s de leche. BOCADITOS SALADOS: 1200 sándwiches (sabores según ítem nro. 20) BOCADITOS DULCES: 300 unid. – Sabores hasta tres tipos s/ ítem N° 23 - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de papel tissue, bandejas desechables de cartón o plástico. - La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
30	Servicio de CoffeeBreack para Congresos (250 personas) Según especificaciones técnicas	Servicio de Coffe Break para Congresos (250 personas) Servicio: BEBIDAS (la cantidad está en relación a la magnitud de comensales) incluye agua mineral, soda, gaseosa de 250ml., jugo de frutas en envase descartable, termos de café negro. BOCADITOS SALADOS: 2000 unidades (8 por persona) Variedades según elección: sabores según ítem nro. 20. BOCADITOS DULCES: 500 unidades - Variedad hasta cuatro tipos (sabores según ítem nro. 23). - Incluir en costo: sobres de azúcar, edulcorante, vasos desechables (capacidad 80-100ml) palillo para revolver, servilletas desechables de





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

		papel tissue, bandejas desechables de cartón o plástico. - La empresa deberá disponer los demás desechables para servir (bandejas de cartón o cerámica o porcelana o acero inoxidable)
31	Gaseosa Descartable 250ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 250ml.
32	Gaseosa Descartable 500ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 500ml.
33	Gaseosa Descartable 1000 ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 1000 ml.
34	Gaseosa Descartable 2250 ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 2250 ml.
35	Gaseosa Descartable 3000 ml. Según especificaciones técnicas	Gaseosa Descartable 3000 ml.
36	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml. Según especificaciones técnicas	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml.
37	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml. Según especificaciones técnicas	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml.
38	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml. Según especificaciones técnicas	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml.
39	Néctar de frutas en envase tetra pack 200ml. Según especificaciones técnicas	Néctar de frutas en envase tetrapack 200ml.
40	Jugo de frutas en envase tetra pack 200ml. Según especificaciones técnicas	Jugo de frutas en envase tetrapack 200ml.
41	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml. Según especificaciones técnicas	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml.
42	Hielo en bolsa por 5 kilos Según especificaciones técnicas	Hielo en cubo empaquetado en bolsas de plástico resistente, con capacidad de 5 kilos. Composición del producto: Agua solidificada a baja temperatura, que no contenga sustancias químicas y libres de bacterias. Presentación: Cubos en bolsas de polietileno según el kilo. El producto requerido debe soportar la manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad. Debe estar exento de olores, libres de impurezas y cuerpos extraños percibidos.
43	Hielo en bolsa por 10 kilos Según especificaciones técnicas	Hielo en cubo empaquetado en bolsas de plástico resistente, con capacidad de 10 kilos. Composición del producto y Presentación: Ver ÍTEM 41.
44	Hielo en bolsa por 20 kilos Según especificaciones técnicas	Hielo en cubo empaquetado en bolsas de plástico resistente, con capacidad de 20 kilos. Composición del producto y Presentación: Ver ÍTEM 41.
45	Café Torrado y Molido o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Café Torrado y Molido o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso térmico descartable o taza.
46	Café Torrado y Molido o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	Café Torrado y Molido o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso térmico descartable o taza.
47	Café Torrado y Molido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas	Café Torrado y Molido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
48	Café Torrado y Molido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Café Torrado y Molido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
49	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
50	Cocido con leche 1000ml. Servido	Cocido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

	en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	conservación hasta 4 hrs.
51	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.
52	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.
53	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs.
54	Insumos para cafetería, para 10 personas Según especificaciones técnicas.	Insumos para cafetería, para 10 personas (azúcar, edulcorante, servilletas, vasos descartables de plástico para bebidas frías o de isopor para bebidas calientes, revolvedores) Según especificaciones técnicas.
55	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades) Según especificaciones técnicas.	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades) Composición de la caja: Contenido de 100 sobres de azúcar envasado según las siguientes características: Composición del sobre: producto sólido cristalizado obtenido del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales de sacarosa. Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Envasado: El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. Rotulado del envase: Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Contenido de la impresión: a) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado. b) Peso neto en kilogramos, del producto envasado. c) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. d) Identificación del lote de producción. e) Nombre del país donde se elaboró el producto. f) Número del Registro Sanitario
56	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades) Según especificaciones técnicas.	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades) Composición de la caja: Contenido de 50 sobres de azúcar envasado según las siguientes características: Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 54.
57	Azúcar en sobre (unidades) Según especificaciones técnicas.	Azúcar en sobre (unidades) Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 54.
58	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 100 unidades) Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 100 unidades) Composición de la caja: Contenido de 100 sobres de STEVIA envasada según las siguientes características: Composición del sobre: producto light, edulcorante orgánico natural, sólido obtenido del ka'ahe'e. el producto debe ser de dulzura, libre de grasas y calorías. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Envasado: El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. Rotulado del envase: Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Contenido de la impresión: a. Forma en que se presenta, por ejemplo: polvo. b. Peso neto en kilogramos, del producto envasado. c. Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. d. Identificación del lote de producción. e. Nombre del país donde se elaboró el producto. f. Número del Registro Sanitario

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

59	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 50 unidades) Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 50 unidades) Composición de la caja: Contenido de 50 sobres de STEVIA envasada según las siguientes características: Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 57.
60	Edulcorante – Stevia, en sobre (unidades) Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, en sobre (unidades) Composición del sobre, Envasado y Rotulado del envase: VER ÍTEM NRO. 57.
61	Edulcorante – Stevia, en gotas 20ml. Según especificaciones técnicas	Edulcorante – Stevia, líquido con dosificador de gotas. Contenido neto 20ml.
62	Té negro en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Té negro en Caja con 20 saquitos. Composición de la caja: Contenido de 20 sobres de TE NEGRO envasado según las siguientes características: Composición del producto: elaborado a base de hojas secas del árbol del té. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Envasado: El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. Rotulado del envase: Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Contenido de la impresión: a. Forma en que se presenta, por ejemplo: hojas secas. b. Peso neto en kilogramos, del producto envasado. c. Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. d. Identificación del lote de producción. e. Nombre del país donde se elaboró el producto. f. Número del Registro Sanitario
63	Té negro en Saquito Según especificaciones técnicas	Té negro en Saquito (unidades) Composición del producto, Envasado, Rotulado del envase: ver ÍTEM 61.
64	Té verde en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Té verde en Caja con 20 saquitos. Composición de la caja: Contenido de 20 sobres de TE VERDE envasado según las siguientes características: Composición del producto, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 61.
65	Té verde en Saquito Según especificaciones técnicas	Té verde en Saquito (unidades) Composición del producto, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 61.
66	Té medicinal en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	Té medicinal en Caja con 20 saquitos. Composición de la caja: Contenido de 20 sobres de TE MEDICINAL envasado según las siguientes características: Composición del producto: elaborado a base de hojas secas de árboles medicinales. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Variedad: Boldo, manzanilla, burrito, yagareté ka'a, cedrón paraguay, anís. Envasado: El envase debe estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. Rotulado del envase: Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Contenido de la impresión: a. Forma en que se presenta, por ejemplo: hojas secas. b. Peso neto en kilogramos, del producto envasado. c. Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. d. Identificación del lote de producción. e. Nombre del país donde se elaboró el producto. f. Número del Registro Sanitario
67	Té medicinal en Caja con 10 saquitos. Según especificaciones técnicas	Té medicinal en Caja con 10 saquitos. Composición de la caja: Contenido de 20 sobres de TE MEDICINAL envasado según las siguientes características: Composición del producto, Variedad, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 65.
68	Té medicinal en Saquito Según especificaciones técnicas	Té medicinal en Saquito (unidades) Composición del producto, Variedad, Envasado, Rotulado del envase: VER ÍTEM 65.
69	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidades Según especificaciones técnicas	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidades. Composición: Fibras naturales de calidad fina para fabricación de servilletas de papel (tissue) Calidad del producto: especial para cocktail, de gran absorción y alta resistencia seco-humedo.
70	Servilleta blanca de Papel Tissue	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 50 unidades.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

	en paquetes de 50 unidades. Según especificaciones técnicas	Composición y Calidad del producto: VER ÍTEM NRO. 68.
71	Vasitos descartables para bebidas calientes, material isopor de 100ml. Según especificaciones técnicas	Vasitos descartables para café, material isopor de 100ml. CARACTERÍSTICAS Material: isopor Color: Blanco. Todo el producto y el lote completo debe ser de un solo color Capacidad: 10 ml. Diámetro mayor interior, Altura, Peso: estándar. Embalaje: En paquetes de 100 unidades embolsados con bolsa de polipropileno transparente. Identificación del embalaje - Nombre del fabricante y proveedor. - Nombre y número del proceso de selección. - Lote y fecha de producción. - Cantidad en unidades.
72	Vasitos descartables para bebidas frías, material plástico de 100ml. Según especificaciones técnicas	Vasitos descartables para bebidas, material plástico de 100ml. CARACTERÍSTICAS Material: Polipropileno o polietileno 100% virgen de alta densidad. Color: Blanco. Todo el producto y el lote completo debe ser de un solo color Capacidad: 10 ml. Diámetro mayor interior, Altura, Peso: estándar. Embalaje: En paquetes de 100 unidades embolsados con bolsa de polipropileno transparente. Identificación del embalaje - Nombre del fabricante y proveedor. - Nombre y número del proceso de selección. - Lote y fecha de producción. - Cantidad en unidades.
73	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack. Según especificaciones técnicas	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack.
74	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml. Según especificaciones técnicas	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml.
75	Yogurt grande en envase de plástico 500ml. Según especificaciones técnicas	Yogurt grande en envase de plástico 500ml.
76	Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack. Según especificaciones técnicas	Leche Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack
77	Facturas – masas. Según especificaciones técnicas	Facturas - masas: medialuna, alfajor, pastaflora, pionono, vigilante
78	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca. Según especificaciones técnicas	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca.
79	Pancito por unidad. Según especificaciones técnicas	Pancito por unidad. Variedad: Tipo felipe o de viena. Tamaño y peso: estándar.
80	Pancito chip por unidad Según especificaciones técnicas	Pancito Chip por unidad. Tamaño y peso: estándar.
81	Panificado tostado por unidad (un cuadrado de pan tipo miga) Según especificaciones técnicas	Pan tostado por unidad. (un cuadrado de pan tipo miga) Tamaño y peso: estándar.
82	Chipita de almidón por kilo Según especificaciones técnicas	Chipita de almidón (tipo panificado) por kilo Tamaño y peso: estándar.
83	Chipita pirú (argollita) por kilo Según especificaciones técnicas	Chipita pirú (argollita) por kilo Tamaño y peso: estándar.
84	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito. Según especificaciones técnicas	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito.

LOTE 2 – Arreglos Florales

Ítem	Código de Catálogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad
1	90151802-042	Arreglo de 12 rosas con variedad de follajes y gypsophilas.	Unidad	Evento	1

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

2	90151802-042	Arreglo de 24 rosas con variedad de follajes y gypsophilas.	Unidad	Evento	1
3	90151802-042	Arreglo con flores importadas, con 24 unidades de rosas, 6 unidades varas de lirio, 12 unidades de lisiantus, variedades de follajes y gypsophilas, en copones de vidrio de aproximadamente 1m. de altura	Unidad	Evento	1
4	90151802-042	Arreglos de flores para conferencias que contengan 30 unidades de rosas, 8 unidades de varas de lirio, 10 unidades de lisiantus, variedad de follajes y gypsophilas, para eventos	Unidad	Evento	1
5	90151802-042	Arreglos de flores para conferencias que contengan 36 unidades de rosas, 10 unidades de varas de lirio, 12 unidades de lisiantus, variedad de follajes y gypsophilas en pedestales (de hierro) para eventos	Unidad	Evento	1
6	90151802-042	Centro de mesa redondo para reuniones con 30 rosas en base de vidrio	Unidad	Evento	1
7	90151802-042	Centro de mesa para despacho, moderno con rosas, lirios, lisiantus, estrilicias y margaritas en base de vidrio.	Unidad	Evento	1
8	90151802-042	Jarrones que contengan 24 unidades de rosas con gypsophilas	Unidad	Evento	1
9	90151802-042	Guías florales para tarimas, con tejido de oasis mirto, flores económicas: pompones, arañas, margaritas. Medidas: largo 1 metro por 20 cm de alto.	Unidad	Evento	1
10	90151802-042	CORONA DE DUELO DELUXE: Corona de 100 Rosas importadas de un solo color y follajes. Tamaño grande Variedad permitida: 1- hasta dos colores. 2- hasta 80 rosas y destacar con lirios. Dimensión: 1.20m. de diámetro Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	Unidad	Evento	1
11	90151802-042	CORONA DE DUELO ELEGANCE: Corona de 65 Rosas importadas de un solo color y follajes. Tamaño grande Variedad permitida: 1- hasta dos colores. 2- hasta 45 rosas y destacar con 50 spiders, total 95 flores. Dimensión: 1.20mts. de diámetro Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	Unidad	Evento	1
12	90151802-042	CORONA DE DUELO Tipo I: Tamaño estándar. Corona de gerberas, en combinación de flores silvestres variedad de pompones o spiders y follajes. Total 80 flores. Dimensión: 1.20mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	Unidad	Evento	1
13	90151802-042	Corona de Duelo Tipo II: Tamaño estándar. Corona de flores silvestres variedad de margaritas, pompones, spiders y follajes. Total 80 flores. Dimensión: 1.00mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	Unidad	Evento	1
14	90151802-042	Corona de Duelo Tipo III: Corona de flores en tamaño mediano , elaborada con flores silvestres variedad de pompones, spiders y follaje. Total 50 flores. Dimensión: 0.80mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	Unidad	Evento	1
15	90151802-042	Cruz de Duelo - Deluxe: Tamaño Grande. Cruz de flores blancas elaboradas con 30 rosas en pimpollo y 6 lirios, en base de flores blancas margaritas, pompones y follajes. Alto de la Cruz: 1 m. Incluir: cinta de inscripción para frase de	Unidad	Evento	1





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

		condolencia, soporte.			
16	90151802-042	Cruz de Duelo: Tamaño estándar. Cruz de flores elaborada con flores silvestres variedad de margaritas, pompones y follajes. Destacar el centro de la cruz con 3 flores abiertas: rosas o lirios o gerberas. Alto de la Cruz: .080 m. Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	Unidad	Evento	1
17	90151802-042	Coronas de Laureles. Tamaño Estándar Incluir: cinta de inscripción para frase de conmemoración, soporte.	Unidad	Evento	1

Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas
1	Arreglo de 12 rosas con variedad de follajes y gipsophilas.	Colores a elección de la contratante. Diseño Floral: 12 (doce) rosas. Follajes variado y gipsophilas
2	Arreglo de 24 rosas con variedad de follajes y gipsophilas.	Colores a elección de la contratante. Diseño Floral: 24 (doce) veinticuatro. Follajes variado y gipsophilas
3	Arreglo con flores importadas, con 24 unidades de rosas, 6 unidades varas de lirio, 12 unidades de lisiantus, variedades de follajes y gipsophilas, en copones de vidrio de aproximadamente 1m. de altura	Flores en colores a elección de la contratante en Copones de vidrio: - 24 unid. de rosas. - 10 unid. de varas de lirio. - 12 unid. de lisiantus tonos pasteles, Follajes variado y gipsophilas
4	Arreglos de flores para conferencias que contengan 30 unidades de rosas, 8 unidades de varas de lirio, 10 unidades de lisiantus, variedad de follajes y gipsophilas, para eventos	Flores en colores a elección de la contratante, en Pedestal de metal: - 30 unid. rosad. - 08 unid. de varas de lirio. - 10 unid. de lisiantus tonos pasteles, Follajes variado y gipsophilas
5	Arreglos de flores para conferencias que contengan 36 unidades de rosas, 10 unidades de varas de lirio, 12 unidades de lisiantus, variedad de follajes y gipsophilas en pedestales (de hierro) para eventos	Flores en colores a elección de la contratante, en Pedestal de metal: - 36 unid. de rosas roja, amarilla, rosa. - 10 unid. de varas de lirio colores claros. - 12 unid. de lisiantus tonos pasteles, Follajes variado y gipsophilas
6	Centro de mesa redondo para reuniones con 30 rosas en base de vidrio	Flores en colores a elección de la contratante, en Base de vidrio: - 30 unid. de rosas. Follajes variado y gipsophilas
7	Centro de mesa para despacho, moderno con rosas, lirios, lisiantus, estrilicias y margaritas en base de vidrio.	Flores en colores a elección de la contratante, en Base de vidrio: - 25 unid. de rosas roja, amarilla, rosa. - 10 unid. de lisiantus en tonos pasteles. - 05 unid. de varas de lirio. - 05 unid. varas de estrilicias - Variedad de margaritas Follajes variado y gipsophilas
8	Jarrones que contengan 24 unidades de rosas con gipsophilas	Flores en colores a elección de la contratante, en En jarrones: - 24 unid. de rosas. Follaje con gipsophilas
9	Guías florales para tarimas, con tejido de oasis mirto, flores económicas: pompones, arañas, margaritas. Medidas: largo 1 metro por 20 cm de alto.	Largo: 1 mt. Alto: 20 cm. Unión de la trama: con oasis. Follaje tupido de: mirto y gypsophilas. Color de Flores: blancas, y colores discretos (té, rosa pálido, amarillo) distribuidas uniformemente: 15 (doce) pompones variedad de rosa, blanco, amarillo. 15 (doce) margaritas blancas 25 (veinte) spiders, variedad de rosa, blanco, amarillo.
10	CORONA DE DUELO DELUXE: Corona de 100 Rosas importadas de un solo color y follajes. Tamaño grande. Variedad permitida: 1- hasta dos colores. 2- hasta 80 rosas y destacar con lirios. Dimensión:1.20m. de diámetro Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	CORONA RELLENA CON FLORES Y FOLLAJES NATURALES Flores en colores a elección de la contratante: - 100 unid. de rosas importadas, de un solo color. - Follaje uniforme y bien distribuido Variedad permitida: 1. hasta dos colores. 2. hasta 80 rosas y destacar con lirios. Dimensión: 1.20m. de diámetro Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.
11	CORONA DE DUELO ELEGANCE: Corona de 65 Rosas importadas de un solo color y follajes. Tamaño grande	CORONA RELLENA CON FLORES Y FOLLAJES NATURALES Flores en colores a elección de la contratante: - 65 unid. de rosas importadas, de un solo color.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

	<p>Variedad permitida: 1- hasta dos colores.</p> <p>2- hasta 45 rosas y destacar con 50 spiders, total 95 flores.</p> <p>Dimensión: 1.20mts. de diámetro</p> <p>Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	<p>- Follaje uniforme y bien distribuido</p> <p>- Variedad permitida:</p> <p>1- hasta dos colores.</p> <p>2- hasta 45 rosas y destacar 50 spiders. Total 95 flores.</p> <p>Dimensión: 1.20m. de diámetro</p> <p>Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>
12	<p>CORONA DE DUELO Tipo I: Tamaño estándar.</p> <p>Corona de gerberas, en combinación de flores silvestres variedad de pompones o spiders y follajes. Total 80 flores.</p> <p>Dimensión: 1.20mts. de diámetro</p> <p>Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	<p>CORONA RELLENA CON FLORES Y FOLLAJES NATURALES</p> <p>Flores en colores a elección de la contratante:</p> <p>- Variedad: gerberas combinadas flores silvestres, pompones, spiders. Total 80 flores.</p> <p>- Follaje uniforme y bien distribuido</p> <p>Dimensión: 1.20m. de diámetro.</p> <p>Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>
13	<p>Corona de Duelo Tipo II: Tamaño estándar.</p> <p>Corona de flores silvestres variedad de margaritas, pompones, spiders y follajes. Total 80 flores.</p> <p>Dimensión: 1.00mts. de diámetro</p> <p>Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	<p>CORONA RELLENA CON FLORES Y FOLLAJES NATURALES</p> <p>Flores en colores a elección de la contratante:</p> <p>- Combinación de flores silvestres, variedad de margaritas, pompones, spiders. Total 80 flores.</p> <p>- Follaje uniforme y bien distribuido</p> <p>Dimensión: 1.00m. de diámetro</p> <p>Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>
14	<p>Corona de Duelo Tipo III: Corona de flores en tamaño mediano, elaborada con flores silvestres variedad de pompones, spiders y follaje. Total 50 flores.</p> <p>Dimensión: 0.80mts. de diámetro</p> <p>Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	<p>CORONA RELLENA CON FLORES Y FOLLAJES NATURALES</p> <p>Flores en colores a elección de la contratante:</p> <p>- Combinación de flores silvestres, pompones, spiders. Total 50 flores.</p> <p>- Follaje uniforme y bien distribuido</p> <p>Dimensión: 0.80m. de diámetro</p> <p>Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>
15	<p>Cruz de Duelo - Deluxe: Tamaño Grande.</p> <p>Cruz de flores blancas elaboradas con 30 rosas en pimpollo y 6 lirios, en base de flores blancas margaritas, pompones y follajes.</p> <p>Alto de la Cruz: 1 m.</p> <p>Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	<p>FLORES Y FOLLAJES NATURALES:</p> <p>- Detalle especial de 30 rosas en pimpollo y 6 lirios, todas las flores en color blanco, y follaje uniforme y bien distribuido.</p> <p>- Base de la Cruz en cobertura total de flores de color blanco: margaritas o silvestres.</p> <p>Dimensión: 1.00m. de alto.</p> <p>Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>
16	<p>Cruz de Duelo: Tamaño estándar. Cruz de flores elaborada con flores silvestres variedad de margaritas, pompones y follajes. Destacar el centro de la cruz con 3 flores abiertas: rosas o lirios o gerberas.</p> <p>Alto de la Cruz: .080 m.</p> <p>Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	<p>FLORES Y FOLLAJES NATURALES:</p> <p>Flores en colores a elección de la contratante:</p> <p>- Flores silvestres, variedad de: margaritas, pompones y follaje uniforme y bien distribuido.</p> <p>- Detalle especial de tres (3) flores abiertas ubicadas en el centro de la cruz: rosas o lirios o gerberas.</p> <p>Dimensión: 0.80. de alto.</p> <p>Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>
17	<p>Coronas de Laureles.</p> <p>Tamaño Estándar</p> <p>Incluir: cinta de inscripción para frase de conmemoración, soporte.</p>	<p>Coronas de Laureles.</p> <p>Dimensión: estándar.</p> <p>Incluir: cinta de inscripción para frase de conmemoración, soporte.</p>

DISEÑOS REFERENCIALES






Las imágenes son ilustrativas para notar la calidad de lo solicitado; sin embargo, en cada caso se utilizará como referencial del servicio y como criterio de evaluación de la conformidad correspondiente.

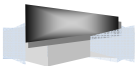
EVENTOS		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DISEÑO REFERENCIAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones






1	Arreglo de 12 rosas con variedad de follajes y gypsophilas.	
2	Arreglo de 24 rosas con variedad de follajes y gypsophilas.	
3	Arreglo con flores importadas, con 24 unidades de rosas, 6 unidades varas de lirio, 12 unidades de lisiantus, variedades de follajes y gypsophilas, en copones de vidrio de aproximadamente 1m. de altura.	
4	Arreglos de flores para conferencias que contengan 30 unidades de rosas, 8 unidades de varas de lirio, 10 unidades de lisiantus, variedad de follajes y gypsophilas, para eventos.	
5	Arreglos de flores para conferencias que contengan 36 unidades de rosas, 10 unidades de varas de lirio, 12 unidades de lisiantus, variedad de follajes y gypsophilas en pedestales (de hierro) para eventos.	

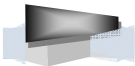


UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones






6	Centro de mesa redondo para reuniones con 30 rosas en base de vidrio.	
7	Centro de mesa para despacho, moderno con rosas, lirios, lisiantus, estrilicias y margaritas en base de vidrio..	
8	Jarrones que contengan 24 unidades de rosas con gipsophilas.	
9	Guías florales para tarimas, con tejido de oasis mirto, flores económicas: pompones, arañas, margaritas. Medidas: largo 1 metro por 20 cm de alto.	
10	CORONA DE DUELO DELUXE: Corona de 100 Rosas importadas de un solo color y follajes. Tamaño grande Variedad permitida: hasta dos colores. hasta 80 rosas y destacar con lirios. Dimensión: 1.20m. de diámetro Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	

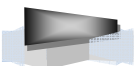


UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

11	<p>CORONA DE DUELO ELEGANCE: Corona de 65 Rosas importadas de un solo color y follajes. Tamaño grande Variedad permitida: hasta dos colores. hasta 45 rosas y destacar con 50 spiders, total 95 flores. Dimensión: 1.20mts. de diámetro Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	
12	<p>CORONA DE DUELO Tipo I: Tamaño estándar. Corona de gerberas, en combinación de flores silvestres variedad de pompones o spiders y follajes. Total 80 flores. Dimensión: 1.20mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	
13	<p>Corona de Duelo Tipo II: Tamaño estándar. Corona de flores silvestres variedad de margaritas, pompones, spiders y follajes. Total 80 flores. Dimensión: 1.00mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	
14	<p>Corona de Duelo Tipo III: Corona de flores en tamaño mediano, elaborada con flores silvestres variedad de pompones, spiders y follaje. Total 50 flores. Dimensión: 0.80mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	
15	<p>Cruz de Duelo - Deluxe: Tamaño Grande. Cruz de flores blancas elaboradas con 30 rosas en pimpollo y 6 lirios, en base de flores blancas margaritas, pompones y follajes. Alto de la Cruz: 1 m. Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	



16	<p>Cruz de Duelo: Tamaño estándar. Cruz de flores elaborada con flores silvestres variedad de margaritas, pompones y follajes. Destacar el centro de la cruz con 3 flores abiertas: rosas o lirios o gerberas. Alto de la Cruz: .080 m. Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.</p>	
17	<p>Coronas de Laureles. Tamaño estándar Incluir: cinta de inscripción para frase de conmemoración, soporte.</p>	

Obs.:
LAS EMPRESAS INTERESADAS DEBERAN:
 - La provisión de servicios solicitados deben ser cubiertos íntegramente en horario diurno, vespertino y nocturno.
 -Servicios de provisión para eventos: Establecer capacidad de respuesta para los servicios solicitados de hasta 2 horas antes del evento.
 -Contar con los todos registros exigidos a las firmas del ramo, actualizados.

2. Plan de Entregas

LOTE 1 – SERVICIO DE CATERING Y PROVISION DE BOCADITOS

Ítem	Descripción del Bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los Bienes
1	Buffet I - Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
2	Buffet II - Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
3	Buffet III - Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
4	Buffet IV - Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
5	Servicio de Mozo. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

6	Postres a elección. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
7	Almuerzo Económico – Tipo I Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
8	Almuerzo Económico – Tipo II Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
9	Almuerzo Especial – Tipo I Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
10	Almuerzo Especial – Tipo II Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
11	Ensalada hasta 4 variedades. Tipos según elección: papa, arroz, alemana, rusa, poroto, verde Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
12	Aderezos o condimentos para ensalada, para 10 personas Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
13	Aderezos o condimentos, para 10 personas Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
14	Minutas tipo 1: Empanadas fritas Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
15	Minutas tipo 2: Sándwiches, mixto, villaroy Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
16	Minutas tipo 3: Comestibles al horno: Empanadas, Chaparritas y Tradicionales de sopa paraguaya y chipa guazú. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
17	Minutas tipo 4: Variedad de Sándwich de miga (pan integral o pan blanco) Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
18	Minutas tipo 5: Variedades al horno: tartas, fugazza, quesadillas, pizzetas. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
19	Minutas tipo 6: Sándwich de milanesa. Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
20	Bocaditos Salados x 100 unidades - hasta diez (10) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
21	Bandeja de Bocaditos Salados, 8 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

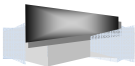
22	Bocaditos Salados por unidad a elección. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
23	Bocaditos Dulces x 50 unidades - hasta seis (6) variedades de sabor para elección. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
24	Bandeja de Bocaditos Dulces, variedad 6 unidades por persona. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
25	Bocaditos Dulces por unidad a elección Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
26	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo desayuno. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
27	Servicio de Coffe Breack para 25 personas – Tipo Merienda. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
28	Servicio de Coffee Break para 50 a 100 personas Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
29	Servicio de Coffee Breack para 150 a 200 personas Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
30	Servicio de Coffee Breack para Congresos (250 personas) Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
31	Gaseosa Descartable 250ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
32	Gaseosa Descartable 500ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
33	Gaseosa Descartable 1000 ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
34	Gaseosa Descartable 2250 ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
35	Jugos de Frutas Naturales envasado en botella de plástico 400 a 500 ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
36	Jugos de Frutas Naturales servido en vaso de vidrio capacidad 250 ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
37	Refresco de Frutas servido en vasos descartable, capacidad 180 ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.
Unidad Operativa de Contrataciones

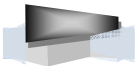
38	Néctar de frutas en envase tetra pack 200ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
39	Jugo de frutas en envase tetra pack 200ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
40	Jugo de frutas natural en envase descartable 400ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
41	Hielo en bolsa por 5 kilos Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
42	Hielo en bolsa por 10 kilos Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
43	Hielo en bolsa por 20 kilos Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
44	Café o cocido o té negro 80-100ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
45	Café o cocido o té negro con leche 180ml. Servido en vaso descartable o taza. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
46	Café negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
47	Café con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
48	Cocido negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
49	Cocido con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
50	Té negro 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
51	Té negro con leche 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
52	Leche caliente 1000ml. Servido en termo con capacidad de conservación hasta 4 hrs. Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
53	Insumos para cafetería, para 10 personas (azúcar, edulcorante, servilletas, vasos descartables de plástico para bebidas frías o de isopor para bebidas calientes, revolvedores) Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.
Unidad Operativa de Contrataciones

54	Azúcar en sobre (caja por 100 unidades) Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
55	Azúcar en sobre (caja por 50 unidades) Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
56	Azúcar en sobre (unidades) Según especificaciones técnicas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
57	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 100 unidades) Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
58	Edulcorante – Stevia, en sobre (caja por 50 unidades) Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
59	Edulcorante – Stevia, en sobre (unidades) Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
60	Edulcorante – Stevia, en gotas 20ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
61	Té negro en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
62	Té negro en Saquito Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
63	Té verde en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
64	Té verde en Saquito. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
65	Té medicinal en Caja con 20 saquitos. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
66	Té medicinal en Caja con 10 saquitos. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
67	Té medicinal en Saquito Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
68	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 100 unidades Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
69	Servilleta blanca de Papel Tissue en paquetes de 50 unidades. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.
Unidad Operativa de Contrataciones

70	Vasitos descartables para bebidas calientes, material isopor de 100ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
71	Vasitos descartables para bebidas frías, material plástico de 100ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
72	Leche 1000ml. Envasado en saché con tetra pack. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
73	Yogurt chico en envase de plástico 200-250ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
74	Yogurt grande en envase de plástico 500ml. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
75	Chocolatada chica 250ml. En envase tetra pack. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
76	Facturas – masas. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
77	Galletita variedades con y sin sal, salvado y de harina blanca. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
78	Pancito por unidad. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
79	Pancito chip por unidad Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
80	Panificado tostado por unidad (un cuadrado de pan tipo miga) Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
81	Chipita de almidón por kilo Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
82	Chipita pirú (argollita) por kilo Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
83	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
84	Panificados secos por kilo. Variedades: palitín, coquitín, rosquita, palito, coquito. Según especificaciones técnicas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.

LOTE 2 – ARREGLOS FLORALES



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

Item	Descripción del Bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los Bienes
1	Arreglo de 12 rosas con variedad de follajes y gypsophilas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
2	Arreglo de 24 rosas con variedad de follajes y gypsophilas.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
3	Arreglo con flores importadas, con 24 unidades de rosas, 6 unidades varas de lirio, 12 unidades de lisiantus, variedades de follajes y gypsophilas, en copones de vidrio de aproximadamente 1m. de altura	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
4	Arreglos de flores para conferencias que contengan 30 unidades de rosas, 8 unidades de varas de lirio, 10 unidades de lisiantus, variedad de follajes y gypsophilas, para eventos	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
5	Arreglos de flores para conferencias que contengan 36 unidades de rosas, 10 unidades de varas de lirio, 12 unidades de lisiantus, variedad de follajes y gypsophilas en pedestales (de hierro) para eventos	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
6	Centro de mesa redondo para reuniones con 30 rosas en base de vidrio	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
7	Centro de mesa para despacho, moderno con rosas, lirios, lisiantus, estrilicias y margaritas en base de vidrio.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
8	Jarrones que contengan 24 unidades de rosas con gypsophilas	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
9	Guías florales para tarimas, con tejido de oasis mirto, flores económicas: pompones, arañas, margaritas. Medidas: largo 1 metro por 20 cm de alto.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
10	CORONA DE DUELO DELUXE: Corona de 100 Rosas importadas de un solo color y follajes. Tamaño grande Variedad permitida: 1- hasta dos colores. 2- hasta 80 rosas y destacar con lirios. Dimensión:1.20m. de diámetro Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
11	CORONA DE DUELO ELEGANCE: Corona de 65 Rosas importadas de un solo color y follajes. Tamaño grande Variedad permitida: 1- hasta dos colores. 2- hasta 45 rosas y destacar con 50 spiders, total 95 flores. Dimensión: 1.20mts. de diámetro Incluir: incluir cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
12	CORONA DE DUELO Tipo I: Tamaño estándar. Corona de gerberas, en combinación de flores silvestres variedad de pompones o spiders y follajes. Total 80 flores. Dimensión: 1.20mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
13	Corona de Duelo Tipo II: Tamaño estándar.	1	Unidad	Sede Central de la	1 (un) día a partir



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

	Corona de flores silvestres variedad de margaritas, pompones, spiders y follajes. Total 80 flores. Dimensión: 1.00mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.			Facultad de Derecho UNA	del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
14	Corona de Duelo Tipo III: Corona de flores en tamaño mediano , elaborada con flores silvestres variedad de pompones, spiders y follaje. Total 50 flores. Dimensión: 0.80mts. de diámetro Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
15	Cruz de Duelo - Deluxe: Tamaño Grande . Cruz de flores blancas elaboradas con 30 rosas en pimpollo y 6 lirios, en base de flores blancas margaritas, pompones y follajes. Alto de la Cruz: 1 m. Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
16	Cruz de Duelo: Tamaño estándar . Cruz de flores elaborada con flores silvestres variedad de margaritas, pompones y follajes. Destacar el centro de la cruz con 3 flores abiertas: rosas o lirios o gerberas. Alto de la Cruz: .080 m. Incluir: cinta de inscripción para frase de condolencia, soporte.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.
17	Coronas de Laureles. Tamaño Estándar Incluir: cinta de inscripción para frase de conmemoración, soporte.	1	Unidad	Sede Central de la Facultad de Derecho UNA	1 (un) día a partir del día siguiente de la RECEPCION de la ORDEN DE SERVICIO.

EL ANEXO D FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN ARCHIVO APARTE, A TAL EFECTO LA CONVOCANTE DEBERÁ MANTENERLO EN FORMATO WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.



ANEXO E

DOCUMENTOS DE LA OFERTA

I. Documentos comunes para Personas Físicas y Jurídicas.
a) Formulario de Oferta * <i>[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en el anexo D]</i>
Garantía de Mantenimiento de Oferta*
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. “w”, ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP N° 941/2010.

II. Documentos legales para Oferentes individuales que sean Personas Físicas.
a) Fotocopia simple de la cédula de identidad del firmante de la oferta*.
b) Constancia de Inscripción en el registro único de contribuyentes - RUC
c) Fotocopia simple de su certificado de cumplimiento tributario vigente.
d) Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.
e) En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*
f) Fotocopia simple del Cumplimiento Tributario vigente.

II. Documentos legales para Oferentes individuales que sean Personas Jurídicas
a) Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*
b) Constancia de Inscripción en el registro único de contribuyentes - RUC



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.
Unidad Operativa de Contrataciones

c) Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad, copia simple.
d) Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); ó los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*
e) Fotocopia simple del Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
f) Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.

IV. Documentos legales para Oferentes en Consorcio
Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (II) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en el Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales en el apartado (III) precedente.
Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.*
a) Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o ii. los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*
b) Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: 1. un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o 2. los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

V. Otros documentos.
Índices de Ratios de Liquidez, Endeudamiento y Rentabilidad del Patrimonio de los 3 (tres) últimos años (2014-2015-2016)



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION

Facultad de Derecho y Ciencias Sociales U.N.A.

Unidad Operativa de Contrataciones

(3) tres contratos ejecutados satisfactoriamente y/o Facturas de provisión de Bienes según la Planilla de la Presente carta de Invitación con Entidades Públicas o Privadas dentro de los 3 (tres) últimos años (2014-2015-2016), con sus conformidades finales.

CERTIFICADO EXPEDIDO POR EL MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO, de modo a ser aplicable el margen de preferencia expresado en el Anexo B. la no presentación de esta no será causal de descalificación.

***Documentos Sustanciales:** presentar con la oferta pues no son susceptibles de presentación posterior a la fecha de presentación y a apertura de ofertas.-

Observación: Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que consten en la Constancia emitida por el sistema, bastando la presentación de la misma, siempre que dichos documentos se hallen “**ACTIVOS**”. La inscripción en el SIPE no constituirá requisito previo para la presentación ni adjudicación de los oferentes; no obstante los adjudicatarios deberán inscribirse al SIPE como requisito previo para la obtención del Código de Contratación.

DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA FIRMA DEL CONTRATO O EMISIÓN DE ORDEN DE COMPRA.

Los siguientes documentos deberán ser para la firma del contrato cuando no hayan sido presentados junto con la oferta, y no consten como “activos” en el SIPE.

1. Personas Físicas / Jurídicas

- a) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- c) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

2. Documentos. Consorcios

- a) Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b), (c) y (d) del apartado 1 precedente.
- b) Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
- c) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.
- d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

3. Documentos de origen extranjero. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios

- a) Si la oferta adjudicada estuviera acompañada de documentos emitidos por autoridades extranjeras, el Oferente deberá acompañar los documentos debidamente apostillados para los países partes del “Convenio para la supresión de la Exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros o de la Haya del 5 de Octubre de 1961”, caso contrario los documentos deberán legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.
- b) Los documentos de origen privado emitidos en el extranjero, deberán estar legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.

