

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Secretaria Nacional de Cultura (SNC) / Presidencia de la República  
Secretaria Nacional de Cultura**

Nombre de la Licitación:

**SERVICIOS DE CEREMONIAL, HOTELERÍA Y  
CATERING.**

(versión 1)

ID de Licitación:

**444109**



Modalidad:

**Menor cuantía nacional**

Publicado el:

**08/05/2024**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N° 7021/22."  
Versión 2*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	444109	Nombre de la Licitación:	Servicios de Ceremonial, Hotelería y Catering.
Convocante:	Secretaria Nacional de Cultura (SNC) / Presidencia de la República	Categoría:	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento - Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento
Unidad de Contratación:	Secretaria Nacional de Cultura	Tipo de Procedimiento:	MCN - Menor cuantía nacional

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	a través del SICP	Fecha Límite de Consultas:	10/05/2024 08:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Estados Unidos N° 284 esq. Mcal. Estigarribia	Fecha de Entrega de Ofertas:	17/05/2024 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Estados Unidos N° 284 esq. Mcal. Estigarribia	Fecha de Apertura de Ofertas:	17/05/2024 10:15

### Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Total	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

### Datos del Contacto

Nombre:	Jhimmy Urquhart	Cargo:	Director de Contrataciones
Teléfono:	442519	Correo Electrónico:	uoccultura@gmail.com

# DATOS DE LA CONVOCATORIA

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

## Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

## Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

## Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible. El Estado por medio de las actividades de compra de bienes y/o servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y [https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras\\_publicas\\_sostenibles/](https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/)

El símbolo “CPS” en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

## Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

La convocante podrá establecer una junta de aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de

bases y condiciones, de forma adicional a las consultas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

---

## **Formato y firma de la oferta**

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

---

## **Plazo para presentar las ofertas**

Las ofertas deberán ser recibidas por la convocante en la fecha y hora que se indican en el SICP.

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la apertura de ofertas.

En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas, quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

---

## **Oferentes en consorcio**

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

## Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

## Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes y/o servicios que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

Cuando la presentación de la oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica, se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónico, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios de todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

2. En caso de que se establezca en las bases de la contratación, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes y/o servicios suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

## **Abastecimiento simultáneo**

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultaneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

## **Moneda de la oferta y pago**

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

## **Copias de la oferta - CPS**

El oferente presentará su oferta original. Adicionalmente, la convocante podrá requerir copias de las ofertas en la cantidad indicada en este apartado, las copias deberán estar indicadas como tales.

Cuando la presentación de las ofertas se realice a través del módulo de Oferta Electrónica, la convocante no requerirá de copias.

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

## **Método de presentación de ofertas**

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de contratación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

La convocante podrá determinar el método de presentación de ofertas en un sobre o en doble sobre. En este último caso, el primer sobre contendrá la oferta técnica, incluyendo los documentos que acrediten la personería del oferente y el segundo sobre, contendrá la oferta económica. En caso de presentación de ofertas físicas, las mismas deberán ser entregadas a la convocante en sobres cerrados. Cuando las mismas deban ser presentadas en doble sobre, la convocante deberá resguardar las ofertas técnicas y económicas hasta su apertura.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

---

## Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

---

## Ofertas Alternativas

Se permitirá la presentación de oferta alternativa, según los siguientes criterios a ser considerados para la evaluación de la misma:

No Aplica

---

## Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

90

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les solicitará ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

---

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas en el SICP por la Convocante.
2. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:
  - a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
  - b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.
3. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
  - a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b. Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
  - c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
  - d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
    - d.1 Firmar el contrato,
    - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
    - d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
    - d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
    - d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
5. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
6. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

## **Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta**

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

120

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

## **Retiro, sustitución y modificación de las ofertas**

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.
2. Todas las comunicaciones deberán ser:
  - a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";



- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

Cuando la presentación de oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente

## Apertura de ofertas

1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas y, en caso de existir notificaciones de retiro, sustitución o modificación de las propuestas, se leerá durante el acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.

3. Primero se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

a) "RETIRO": Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

b) "SUSTITUCION": Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

c) "MODIFICACION": Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y para revisar los documentos de los demás oferentes, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portada por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalida el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICP para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada a través del SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico.

## Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.

Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

---

## **Incoterms**

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

---

## **Autorización del Fabricante**

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

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditarse la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

---

## **Muestras**

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

No Aplica

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

### **Tiempo de funcionamiento de los bienes**

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

### **Plazo de reposición de bienes**

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

La reposición de los bienes deberá realizarse en un plazo máximo de una hora posterior al reclamo

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

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

El plazo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

No Aplica

### **Cobertura de Seguro de los bienes**

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaranies, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

---

# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

## Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

## Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

## Requisitos de Calificación

**Calificación Legal.** Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le

impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de “Sanciones a Proveedores” del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

## Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

## Análisis de precios ofertados

La evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme al siguiente parámetro:

- a. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios, en cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

## Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

Elementos que determinan el precio del bien/servicio ofertado	Costo expresado en la moneda de la oferta.
Elementos de Valor Fijo	

Mano de obra	
Inmuebles	
Maquinarias	
Herramientas	
Vehículos	
Equipos informáticos	
Muebles	
Seguros	
Servicios básicos	
Elementos de Valor Variable	
Insumos	
Mantenimiento	
Gastos administrativos	
Gastos de venta	
Total de costos	
Utilidad esperada	
Precios del bien/servicio antes de impuestos	
Impuestos	
Precio final del bien/servicio impuestos incluidos	

Obs. El listado de elementos es meramente enunciativo y no limitativo, pudiendo el oferente incluir otros parámetros considerados para establecer el precio ofertado.

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

## Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

## Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.

### 1. Formulario de Oferta (\*)

*[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.*

*En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]*

### 2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (\*)

*La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.*

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (\*\*)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (\*\*)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (\*\*)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (\*\*)
7. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (\*\*)
8. Documentos legales .Oferentes.

#### 8.1. 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. 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 simple 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. (\*)

#### 8.2. Personas Jurídicas.

1. 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. (\*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (\*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (\*)



- 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); o 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. (\*)

### 8.3. Oferentes en Consorcio.

- a. 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 Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (\*)
- b. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (\*)
- c. 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.
- d. 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 (\*):
  - i. 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
  - ii. 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.

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio, para los casos en que se utilice el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (\*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

## Capacidad Financiera

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

### 1. para contribuyente de IRACIS:

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente  
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2020, 2021 y 2022).
- b. Endeudamiento: pasivo total / activo total  
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2020, 2021 y 2022).
- c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.  
El promedio en los 3 (tres) últimos años (2020, 2021 y 2022).

### 2. para contribuyentes de IRPC:

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

- Eficiencia: (Ingreso/Egreso).  
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (2020, 2021 y 2022).

**3. para contribuyentes de IRP:**

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (2020, 2021 y 2022).

**4. para contribuyentes de exclusivamente IVA General:**

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los últimos 3 (tres) años (2020, 2021 y 2022).

EN CASO DE CONSORCIOS: todos los integrantes que lo componen deberán cumplir con los requisitos financieros indicados.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

a	Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2020, 2021, y 2022 para contribuyente de IRACIS.
b	Formulario 501 (2020, 2021, 2022) IRE Simple.
c	Formulario 515 (2020, 2021, 2022) IRP RSP.
d	IVA General de los últimos 3 (tres) años (2020, 2021 y 2022), para contribuyentes sólo del IVA General.

## Experiencia requerida

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

a) Demostrar la experiencia en prestación de Servicios de Ceremonial, Hotelería y Catering mediante la presentación de por lo menos 3 (tres) contratos/ facturas de los últimos (3) años (2021-2022-2023) a instituciones públicas o privadas. La sumatoria total de todos los contratos/facturas presentados debe ser al menos por un monto equivalente al 50% (cincuenta por ciento) del monto máximo a contratar.

Cada copia de contrato/factura deberá estar acompañados de sus respectivas copias de constancias de buen cumplimiento o actas de recepción satisfactoria para ser considerados. (Se pueden presentar documentaciones de cualquiera de los años citados). De los contratos/facturas presentados al menos 1 (Uno) de ellos deberá ser de Servicios de Hotelería.

b) Contar con por lo menos 3 (tres) años de existencia en el mercado, para lo cual deberá presentar copia de la Constancia de Inscripción en el RUC donde se verifique el año de constitución.

OFERENTES EN CONSORCIO, las empresas consorciadas deberán cumplir los requisitos de carácter legal y financieros en su totalidad; en cuanto a los requisitos de experiencia y capacidad técnica deberá indicar cuál es la empresa líder quien deberá cumplir mínimamente con 60% de los requerimientos mínimos para oferentes individuales indicados en el PBC y la otra empresa con el 40% restante.

---

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copias de contratos y/o facturaciones acompañados de sus respectivas copias de constancias de buen cumplimiento y/o actas de recepción satisfactoria para ser considerados. (Se pueden presentar documentaciones de cualquiera de los años citados).
2. Constancia del RUC.

---

## Capacidad Técnica

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

1. Declaración jurada de confidencialidad, en la cual conste que toda la información que reciban en el cumplimiento de sus funciones, así como el estricto cumplimiento del horario de trabajo y de las normas protocolares durante la jornada de trabajo según las indicaciones de la convocante no serán divulgadas.
2. El oferente deberá demostrar poseer mínimamente una solvencia económica del 30% del monto máximo establecido para el presente llamado. Este requisito demostrará a la Convocante la capacidad económica del oferente para poder solventar la ejecución del contrato. Para el efecto, el oferente deberá demostrar su capacidad económica por medio de una Constancia y/o extracto de cuenta emitida por una entidad financiera, donde conste la disponibilidad inmediata de recursos financieros. La Constancia y/o Extracto no deberá ser de fecha superior a 30 (treinta) días previos a la fecha de entrega y apertura de ofertas. El Oferente podrá presentar dichos documentos o en su defecto, una Carta de Crédito Bancario, demostrando que podrá disponer mínimamente del 30% del monto máximo establecido para el presente llamado, y el mismo no deberá ser de fecha superior a 30 (treinta) días previos a la fecha de entrega y apertura de ofertas.
3. La convocante se reserva el derecho de realizar la visita in situ del local del oferente a modo tal de corroborar que la misma se dedica en forma principal al rubro, objeto del presente y que cuenta con la infraestructura requerida. En caso de constatare falencia en relación a lo anteriormente citado, la oferta de la empresa será descalificada.
4. Listado de hoteles propuestos. Carta de conformidad de prestación de servicios de hoteles propuestos en Asunción o ciudades circunvecinas.
5. Declaración Jurada detallando las características de los Hoteles ofertados.
6. Todos los Hoteles y salones ofertados deberán estar en la ciudad de Asunción, Capital.
7. El oferente deberá declarar bajo fe de juramento que posee la infraestructura necesaria para el cumplimiento del servicio, que cuenta con la capacidad técnica y cantidad de personal requerido para la prestación del servicio requerido.

---

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. Declaración jurada de confidencialidad.
2. Constancia y/o extracto de cuenta emitida por una entidad financiera, donde conste la disponibilidad inmediata de recursos financieros. La Constancia y/o Extracto no deberá ser de fecha superior a 30 (treinta) días previos a la fecha de entrega y apertura de ofertas. El Oferente podrá presentar dichos documentos o en su defecto, una Carta de Crédito Bancario, demostrando que podrá disponer mínimamente del 30% del monto máximo establecido para el presente llamado, y el mismo no deberá ser de fecha superior a 30 (treinta) días previos a la fecha de entrega y apertura de ofertas.
3. Croquis de la empresa.
4. Carta de conformidad de prestación de servicios de hoteles propuestos en Asunción o ciudades circunvecinas. Las cartas

presentadas deben ser originales, estar dirigidas indefectiblemente a la Convocante, estar firmadas por personas representativas de las empresas y hacer referencia en forma específica y exclusiva a la presente licitación, caso contrario no será considerada. La carta consiste en un documento en la cual la empresa propuesta manifiesta su conformidad de prestar sus servicios a la Convocante, a pedido y por cuenta del Oferente, en caso de que el Oferente resultase adjudicado.

5. Presentar listado de hoteles propuestos y Declaración Jurada detallando las características de los mismos, en concordancia a lo solicitado en las Especificaciones Técnicas.

6. El oferente deberá presentar Licencia comercial emitida por la Municipalidad del lugar donde se encuentre asentado, o en su defecto, deberá presentar una constancia emitida por dicha Municipalidad donde se especifica la misma no emite la mencionada licencia.

7. Declaración Jurada de poseer la capacidad suficiente para proveer los servicios en tiempo y forma.

---

## **Aclaración de las ofertas**

Con el objeto de realizar la revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación podrá solicitar a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

---

## **Disconformidad, errores y omisiones**

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a las bases de la contratación, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable no menor a un día hábil, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.

Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará al oferente para su aceptación:

- a) Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

## Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

## Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

En los procedimientos de contratación en los cuales se aplique la combinación de criterios, la evaluación de las ofertas se llevará a cabo con base a la metodología, criterios y parámetros establecidos en los pliegos de bases y condiciones que permitan establecer cuál es aquella que ofrece mayor valor por dinero.

En los demás casos, la convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

## Notificaciones

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

---

## **Audiencia Informativa**

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

## Suministros y Especificaciones técnicas

Esta sección constituye el detalle de los bienes y/o servicios con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se registrará de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la Contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

Lic. Juan Román, Director Administrativo. La contratación permitirá atender las necesidades en cuanto a Servicios de Ceremonial, Hotelería y Catering para cubrir eventos culturales enmarcados en la agenda de la Secretaría Nacional de Cultura, tales como Presidencia Pro Témpore del Mercosur, Reunión de la UNESCO, Fiestas Patrias, Semana de la Cultura, entre otros, como también reuniones de trabajo, eventos oficiales y agasajos a autoridades y delegaciones extranjeras realizadas por la Institución durante los ejercicios fiscales 2024 y 2025. La planificación del llamado responde a una necesidad periódica que en esta ocasión se proyecta para los años 2024 y 2025, conforme a los créditos presupuestarios aprobados por la Ley de Presupuesto y las EETT son las adecuadas y contemplan todos los servicios posibles ser requeridos.

## Especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

Ítem	Descripción del Servicio	Especificaciones Técnicas
------	--------------------------	---------------------------

**OBJETO DE GASTO 281 "SERVICIOS DE CEREMONIAL"**

1	Alojamiento Habitación Single - Hotel 2 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Refrigeración en la habitación, TV y desayuno incluido. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
2	Alojamiento Habitación Doble - Hotel 2 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Refrigeración en la habitación, TV y desayuno incluido. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
3	Alojamiento Habitación Single - Hotel 3 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado, TV, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
4	Alojamiento Habitación Doble - Hotel 3 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado, TV, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.



5	Alojamiento Habitación Suite - Hotel 3 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
6	Alojamiento Habitación Single - Hotel 4 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, libre acceso a las áreas de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
7	Alojamiento Habitación Doble - Hotel 4 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, libre acceso a las áreas de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
8	Alojamiento Habitación Suite - Hotel 4 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso al gimnasio, piscina o sauna y áreas de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.

9	Alojamiento Habitación Single - Hotel 5 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frio/calor TV plasma ó LCD ó LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso a las áreas comunes de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
10	Alojamiento Habitación Doble - Hotel 5 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frio/calor TV plasma ó LCD ó LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso a las áreas comunes de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
11	Alojamiento Habitación Suite - Hotel 5 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frio/calor TV plasma ó LCD ó LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso a las áreas comunes de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.
		Servicio de Salones para Eventos: Capacidad: como mínimo 60 personas y como máximo 250 personas. La Convocante remitirá lo siguiente: Listado del materiales a ingresar al evento. Programación detallada del evento. Listado del equipamiento Audio Visual requerido para el evento en caso que no sea provisto por el Hotel. Reconfirmación del número de asistentes al evento. Reconfirmación de los servicios de alimentos y bebidas contratados. Reconfirmación de horarios de inicio y fin del evento. Requerimiento de Salones. Altura y volúmenes límites: Altura Máxima 2,40 mts. Retiro mínimo de Paredes 0,50 mts. Entrega y retiro de materiales: Los materiales provistos por la Convocante deben ingresados y retirados por un sitio destinado exclusivamente a ese efecto.

12	Servicio de salones para Eventos	Requerimiento mínimo de equipos: Cajas acústicas, Consola amplificada, Micrófono de cable con pedestal, Micrófono inalámbrico de mano, Música de ambiente, Proyector Multimedia de 2.000 lumens o superior, Cable VGA de hasta 10 mts. Como mínimo, Pantalla de 1,4 x 1,8 mts. Como mínimo, PC o Notebook de 160 Gb de Disco duro y 1 Mb de Ram como mínimo, Puntero láser con presentador inalámbrico, Operador del sistema.
		Montaje y armado de salón: Los salones deberán contar con: a decoración del salón y su foyer, materiales decorativos. Estructura, escenografía, escenario, iluminación y sonido. Piso de madera o mármol. Instalación eléctrica, cableado a realizar dentro del salón y su Foyer deberá estar dirigida por personal de Mantenimiento del Hotel. Carteles indicadores como las salidas de emergencia, escaleras, matafuegos, mangueras de incendio y sprinkles.
		Desarme del salón: El desarme del salón deberá realizarse inmediatamente después de la Finalización del evento salvo documento escrito.
		Carteles y publicidad: Se deberá contar con un departamento para el asesoramiento de instalación de los mismos.
		Seguridad: El hotel deberá brindar servicio de seguridad para todas las personas que se encuentren dentro de las instalaciones pudiendo ser incrementada por la Convocante previa información al hotel.
13	Placa de reconocimiento de metal 17x22cm	Placa de metal dorado (disponible también en plata sobre pedido). Impresión digital permanente en colores del texto y logotipo. Base de fibra de madera. Estuche para placas forrado en color negro e interior rojo u tros colores solicitados sobre pedido
14	Placa de reconocimiento de metal 22x 30cm	Placa de metal dorado (disponible también en plata sobre pedido). Impresión digital permanente en colores del texto y logotipo. Base de fibra de madera. Estuche para placas forrado en color negro e interior rojo u tros colores solicitados sobre pedido
15	Placa de reconocimiento de acrílico 17x22cm	Placa de acrílico (disponible sobre pedido). Impresión digital permanente en colores del texto y logotipo. Base de fibra de madera. Estuche para placas forrado en color negro e interior rojo u tros colores solicitados sobre pedido
16	Placa de reconocimiento de acrílico 22x 30cm	Placa de acrílico (disponible también sobre pedido). Impresión digital permanente en colores del texto y logotipo. Base de fibra de madera. Estuche para placas forrado en color negro e interior rojo u tros colores solicitados sobre pedido
17	Arreglo Floral	Corona o guirnalda fúnebre de flores naturales de 1,20 m. de diámetro: Que incluya como mínimo: Parte Superior Rosas Blancas, amarillas o champagne lirios y gipsofilas. Crisantemos blancos y amarillos y gipsofilas.
18	Arreglo Floral	Arreglo Floral. Ramo de Flores surtidas (Lirios, rosas, gerberas entre otras) y erminación con papel crepón. Los colores de las Flors y del papel según pedido de la convocante.-
19	Pin de Filigrana de 2,5 cm de diametro	Pin de filigrana de 2,5 cm de diametro con entramado Arazape
<b>OBJETO DE GASTO 284 "SERVICIOS DE CATERING</b>		
	Provisión de Bocaditos	Bocaditos salados en bandejas de 100 unidades de las siguientes variedades: Milanésitas, croquetas, empanadas varios gustos, sándwiches varios gustos, tartas varios gustos, sopas, chipa guazú, etc., además de:
		• Sandwichitos de jamón y queso.

20	Bocaditos Salados x 100 unidades	• Empanaditas fritas de distintos rellenos.
		• Milanesitas de carne o pollo rellenas con jamón y queso.
		• Milanesita de carne
		• Milanesita de pollo
	Provisión de Bocaditos Dulces x 100 unidades	Bocaditos Dulces en bandejas por 100 unidades de las siguientes variedades:
		• Alfajorcitos de maicena
		• Alfajorcitos bañados en chocolate
		• Palmeritas
		•- Brigadeiro de coco
		• Brigadeiro de chocolate, de nueces
		•- Arrolladito de dulce de leche
		•- Cuadrado de dulce de leche
		• Copitos de dulce de leche y chocolate
		• Pastafrolitas
		• Piccitos de limón
		• Tartitas de manzana
21	Provisión de Bocaditos Dulces x 100 unidades	• Tartitas de cheese cake
		• Tartitas de chocolate, de mburucuyá
		• Mil hojitas
	Provisión de Bocaditos Especiales x 100 unidades	Opciones:
		• Mini quiche Lorraine
		• Paquetitos de hojaldre con espinaca y ricota
		• Tarteletas frías de atún con mayonesa, rusa, salsa tártara y espárragos, pollos con mayonesa.
		• Volauvent de jamón y queso, verduras, choclo, palmito, champiñón, y espárragos
		• Fosforito (hojaldre dulce con jamón y queso).
		• Bombitas rellenas con queso, jamón y queso, choclo, palmito, acelga, espárragos, champiñones
		• Huevos rellenos • Empanaditas al horno de distintos rellenos.
		• Empanaditas de hojaldre. • Tarteletas saladas de hojaldre, de queso, jamón y queso, acelga, choclo, palmito, espárragos, cebolla, champiñones. • Croisan de choclo, de pollo y/o jamón y queso.
22	Provisión de Bocaditos Especiales x 100 unidades	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwichitos de distintas variedades • Tartitas de jamón y queso. • Arrolladitos de pionono con choricitos y perejil, palmito y jamón. • Cuadraditos de pionono de palmito, jamón y morrones, jamón y queso, roquefort y nueces, atún y mayonesa</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Romanitas de pollo con salsa tártara. • Cousinhas de pollo con salsa picante • Canapés tostados de miga, queso y morrones, roquefort y nueces, jamón y palmito, jamón y piña, atún con mayonesa. Bombitas de queso. • Tartitas de pollo • Tartitas de atún • Tartitas de choclo • Fugacita Sopa paraguaya</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alfajorcito de queso • Choricito sorpresa</li> </ul>
23	Buffet por persona	SERVICIO DE BUFFET por persona.
		Servicio con Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml. o un jugo de 300 ml.
		Se podrá solicitar hasta dos opciones de caldo por día, dos opciones de ensaladas, dos opciones de plato principal, dos opciones de guarniciones y tres opciones de postres.
		Cada plato incluye:
		• 1 plato de caldo de a partir de 300 grs.
		• 1 plato de postre de ensaladas verdes (a partir de 150 grs.)**
		• 1 plato principal (300 grs. la porción de carne) *
		• 1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición)
		• 1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
		• 2 pancitos
		• 1 gaseosas de 500 ml. o 1 jugo de 300 ml ó agua mineral.
		* si es pasta se calculara 600 grs.
		** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs.
		• CALDOS: Vorivori de pollo - Soyo con tortillitas - Caldo de surubí - Sopas de verduras
		• ENSALADAS: Mixta - Primavera - De arroz - Rusa
		• PLATOS PRINCIPALES
		Carnes vacunas:
		• Bife de lomito en medallones - Lomito al champiñón - Milanesa de carne - Milanesa Napolitana
		Pollos:
		• Pollo grille - Pollo relleno a la crema - Pollo al curry - Milanesa de pollo - Milanesa de pollo a la Napolitana
		Cerdos:
		• Lomo de cerdo a la Mostaza

	GUARNICIONES:	
		• Arroz al azafrán, al curry, quesú, blanco
		• Papas: puré de papas, papas a la crema, papas doradas, a la provenzal
		• Fideo a la manteca.
		• Panache de verduras
		PASTAS:
		• Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras
		• Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca
		• Ñoquis de papa y de espinacas
		• Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso,
		POSTRES:
		• Ensalada de frutas
		• Pie de limón
		• Tarta de frutilla, de frutas
		• Arroz con leche
		• Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas
		• Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla
		• Pave de chocolate, coco, dulce leche, frutillas, durazno
		• Flan
		Incluye cubertería de servicio (platos, cuchillos, tenedores, cucharas, cubiertos para postre, etc).
		FRIO: Lomo de cerdo con salsa de vino y mostaza. Pechuguitas de pollo rellenas con vegetales
		Roastbeef con aceite de hierbas
		Roll de surubi con corazón de salmón
		Pavo con cola de frutas, relleno
		Moldecitos de camarón y apio
		Peceto con salsa de aceitunas y tomates frescos
		Lengua a la criolla
		Pernil de cerdo dorado con hierbas

24	Menu Ejecutivo	Torta de queso con hojas verdes Terrina de verduras asadas
		ENSALADAS:
		Ensalada de locotes de tres colores
		Ensalada verde con croutons de brioche
		Ensalada de tomates secos, aceitunas y rúcula
		Ensalada de alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes
		Ensalada de papas, pimentón y ajos asados.
		CALIENTES:
		Escalopines de cerdo con salsa de sidra y manzanas
		Cazuela de lomo y legumbres
		Daditos de pollo con salsa de puerros y limón
		Surubí asado con escamas de zucchini y salsa de Chardonnay
		Sorrentinos de jamón y nuez con suave salsa de cebollines
		Lasagna de tres quesos con coulis de tomates
		Rotolo de espinacas con salsa de champagne
		GUARNICIONES:
		Vegetales dorados en oliva
		Arroz azafranado con arvejas
		Espinacas gratinadas con crema
		Papitas doradas con tomate y albahaca
		Puré de papas y queso parmesano
		POSTRES:
		Pavlova de frutas frescas - Torta Rogel - Pastel de chocolate con salsa de frutillas - Gateau frio de mango - Mousse de limón con pétalos de rosa - Arbolitos de uvas verdes y negras
		Torre de profiteroles de crema y chocolate
		Tarta de frutas frescas - Cumple de bananas y manzanas
		Peras en almíbar de naranjas
		Provisión de Bebidas en general (agua, gaseosa, jugos)
		Polenta con estofado de carne vacuna.
		Strogonoff de carne con puré de papas.

25	Menú Económico por persona	Milanesa de pollo con ensalada rusa.
		Ñoquis con salsa bolognesa.
		Tallarín con peceto.
		Guiso de pollo con arroz.
		Lasagna de carne.
		Pastelón de pollo con ensalada mixta.
		Debe incluir Panificado
26	Desayuno	Por persona, INCLUYE: Bocaditos dulces: medias lunas, tortas, torta seca. Café negro: en tazas individuales. Té: preparado en tazas individuales. Leche: en presentación líquida entera o descremada. Provisión de dulces y mermeladas: de variados sabores para untar. Chipita: en paquetes de 250 gramos. Pan tostado y pancitos. Jugos Naturales de frutas variadas. Yogurt de variados sabores pote de 140 grs. Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. - sin sodio. Manteca para untar. Fetas de jamón. Fetas de queso. Azúcar y/o edulcorantes. Frutas variadas. Los bocaditos deben ser 10 unidades p/persona como mínimo. Provisión de Bebidas en general (agua, gaseosa, jugos)
27	Almuerzo y Cena a la Carta	Servicio de almuerzo y/o cena a la carta en Restaurante y/o Hotel céntrico de Asunción. Según pedido.
28	Carne asada	Variedad de carne vacuna, porcina y aves de corral, a pedido del contratante
		Provisión de ensaladas: variadas; de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón, frutas, etc.
		Provisión de Pan: tostadas, pancitos.
		Provisión de Sopa paraguaya, Chipa Guazú..
		Provisión de mandioca y batata.
		Provisión de postres varios: por copas o porciones
		Provisión de bebidas en general. (agua, gaseosa, jugos)
29	Provisión de Jugos Naturales	Por litro sabores: Naranja, Durazno, Pomelo, Piña y Limon
30	Tortas	De chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas por kilo
31	Provisión de hielo	Hielo picado en bolsas de 3 kg.
32	Provisión de hielo	Hielo en cubo en bolsas de 25 kilos
33	Provisión de servilletas	De Papel, en paquetes de 100 unidades
34	Provisión de vasos	De Plastico PET de 250 ml como mínimo, color blanco, en paquetes x 100 unidades



35	Bandejitas	De cartón o plástico, medidas 15 x 15 cm por 50 unidades
36	Provisión de Café Negro	Negro, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales
37	Provisión de Café con Leche	Con leche, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales, incluido los endulzantes. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales
38	Provisión de Cocido Negro	Negro, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales
39	Provisión de Cocido con Leche	Con leche, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales
40	Provisión de Chipitas	Por 1 kilo, de maíz y almidón.
41	Chipas	maíz y almidón de 200 grs.
42	Mbeyu	Mbeyu
43	Chipa guazú	Chipa guazú
44	Pastel Mandió	Pastel Mandió
45	Payagua Mascada	Payagua Mascada
46	Chicharó trenzado	Chicharó trenzado
47	Sopa Paraguaya	Sopa Paraguaya
48	Chipa So`o	Chipa So`o
49	Butifarra	Butifarra
50	Alquiler de Mesas redondas para 6 personas	Plegadizas de madera con estructura metálica.
51	Alquiler de Mesas redondas para 8 personas	Plegadizas de madera con estructura metálica.
52	Alquiler de Tablón para 10 personas	Con caballete de metal.
53	Alquiler de manteles y cubre manteles	manteles y cubre manteles para mesa de 6 personas (colores a elección)
54	Alquiler de manteles y cubre manteles	manteles y cubre manteles para mesa de 8 personas (colores a elección)

55	Alquiler de manteles y cubre manteles	manteles y cubre manteles para mesa de 10 personas (colores a elección)
56	Alquiler de pollerón para tablón	Para tablón, pollerón (colores a elección)
57	Servilletas de tela	De tela colores a elección
58	Alquiler de silla de plástico	De plástico resistente color blanco o a elección
59	Alquiler de silla de metal	De metal vestida (colores a elección)
60	Alquiler de silla transparente de acrílico	Transparente de acrílico
61	Alquiler de bandejas	Bandejas de acero inoxidable
62	Alquiler de Jarra de Vidrio	De vidrio de 1 litro como mínimo
63	Alquiler de vasos de vidrio para agua - gaseosa	De vidrio de 250 cc de capacidad como mínimo
64	Provisión de Copas	De vidrio para jugo - agua - vino - champagne
65	Alquiler de tazas con platillitos	Componentes: taza, platillo de porcelana y cucharitas
66	Alquiler de Juego de cubiertos	Componentes: juego por persona de acero inoxidable tenedor, cuchara, cuchillo y cucharita, tenedor de postre, cuchillo de postre
67	Provisión de cubiertos de plásticos desechables	Componentes: tenedor, cuchara, cuchillo y cucharita (paquete por 50 unidades).
68	Alquiler de Platos para almuerzo	De porcelana, platos y hondos
69	Plato para postre y pan	De porcelana
70	Compoteras para postre	Compoteras para postre
71	Conservadora	De 50 litros como mínimo

72	Tacho para hielo	Tacho para hielo
73	Hielera con pinza	Hielera con pinza
74	Champagnera	Champagnera
75	Agua Mineral sin Gas	pack de 12 unidades de 500 cc sin gas sin sodio
76	Agua Mineral con Gas	pack de 12 unidades de 500 cc con gas
77	Agua Mineral sin Gas	De 2 lts. sin gas. Sin sodio.
78	Agua Mineral con Gas	De 2 lts. con gas. Sin sodio.
79	Bebidas Gaseosas	botellas descartables de 2 lts. Gustos variados
80	Bebidas Gaseosas	Gaseosas x 500 cc
81	Bebidas Gaseosas	Gaseosas x 2 1/4 lts.
82	Bebidas Gaseosas	Agua tónica x 500 cc
83	Gaseosas dietéticas en botellas descartables de 2 lts.	Botellas descartables de 2 lts. Gustos variados
84	Servicios de mozos	Servicios de mozo por 4 horas como mínimo.-
85	Servicio de asador	Servicio de asador por 4 horas como mínimo
86	Provisión de Bocaditos Salados sin gluten x 100 unidades	Bocaditos salados sin Gluten en bandejas de 100 unidades de las siguientes variedades: Milanesitas, croquetas, empanadas varios gustos, sándwiches varios gustos, tartas varios gustos, sopas, chipa guazú, etc., además de:
		• Sandwichitos de jamón y queso.
		• Empanaditas de distintos rellenos.
		• Milanesitas de carne o pollo rellenas con jamón y queso.
		• Milanesita de carne
		• Milanesita de pollo

87	Provisión de Bocaditos de frutas de estación cortadas x 100 unidades	Provisión de Bocaditos de frutas de estación cortadas en porciones de 2 cms aproximadamente (Piña, melón, naranja, sandía y otros), según pedido de la convocante.-
88	Agua mineral Saborizada en envases de vidrio de 5 lts.	Agua mineral en envases de vidrio de 5 litros con dispenser y saborizada con productos citricos (naranja - Lima - Limón)
89	Agua mineral Saborizada en envases de vidrio de 10 lts.	Agua mineral en envases de vidrio de 10 litros con dispenser y saborizada con productos citricos (naranja - Lima - Limón)
90	Dulce de mani Kai Ladrillo de 100 grs.	Dulce de mani Ka'í Ladrillo de 100 grs.
91	Edulcorante Stevia	Edulcorante Stevia en sobre de 8 gr., en paquetes de 500 unidades
92	Azucar	Azúcar en sobre de 8 gr., en paquetes de 500 unidades
93	Café en Capsulas de 16 unidades	Café en Capsulas de 16 unidades - sabores varios
94	Café en Granos en paquetes de 1 kg.	Café en granos en paquetes de 1 kg.
95	Café Molido en paquetes de 1 kg.	Café Molido en paquetes de 1 kg.
96	Vasos de Cartón de 250 ml	Vasos de papel ecologicos de 240 ml por paquetes de 100 unid.
97	Alquileres de Mantel de Encaje ju	Mantel de Encaje ju para mesa de 6 personas (colores a elección)
98	Alquileres de Mantel de Encaje ju	Mantel de Encaje ju para mesa de 8 personas (colores a elección)
99	Alquileres de Mantel de Encaje ju	Mantel de Encaje ju para mesa de 10 personas (colores a elección)
100	Alquileres Mantel de Ñanduti	Mantel de Ñanduti para mesa de 6 personas (colores a elección)
101	Alquileres Mantel de Ñanduti	Mantel de Ñanduti para mesa de 8 personas (colores a elección)

102	Alquileres Manteles de Ñanduti	Manteles de Ñanduti para mesa de 10 personas (colores a elección)
103	Alquiler de Mesa Provenzal de madera	Mesa de madera estipo Provenzal
104	Alquiler de Sillas de Madera plegable	Sillas de madera plegable - Estilo Bari
105	Alquiler de Caminero de Encaje ju	Alquiler de caminero de Encaje ju por metro lineal - 40 cm de ancho (Color a solicitud de la convocante)
106	Alquiler de Caminero de Ñanduti	Alquiler de caminero de Ñanduti por metro lineal - 40 cm de ancho (color a solicitud de la convocante)
107	Mani tostado salado sin gluten por 100 grs.	Mani tostado salado sin gluten por 100 grs.
108	Yogurt entero x 120 grs.	Yogurt entero en envases de 120 grs. - sabores varios
109	Yogurt descremado x 120 grs.	Yogurt descremado x 120 grs. - sabores varios
110	Gaseosas dietéticas en botellas descartables de 250 ml en pack de 6 unidades,	Gaseosas dietéticas en botellas descartables de 250 ml, Presentación en pack de 6 unidades

El propósito de la Especificaciones Técnicas (EETT), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las EETT detalladas teniendo en cuenta que:

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como “o sustancialmente equivalente” u “o por lo menos equivalente”. Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente

igual.

- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
  - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
  - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
  - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
  - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
  - (e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

### Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

Ítem	Descripción del Servicio	Especificaciones Técnicas	Unidad de medida	Presentación	Cantidad
OBJETO DE GASTO 281 "SERVICIOS DE CEREMONIAL"					
1	Alojamiento Habitación Single - Hotel 2 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Refrigeración en la habitación, TV y desayuno incluido. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1

2	Alojamiento Habitación Doble - Hotel 2 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Refrigeración en la habitación, TV y desayuno incluido. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1
3	Alojamiento Habitación Single - Hotel 3 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado, TV, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1
4	Alojamiento Habitación Doble - Hotel 3 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado, TV, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1

5	Alojamiento Habitación Suite - Hotel 3 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1
6	Alojamiento Habitación Single - Hotel 4 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, libre acceso a las áreas de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1



7	Alojamiento Habitación Doble - Hotel 4 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, libre acceso a las áreas de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1
8	Alojamiento Habitación Suite - Hotel 4 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso al gimnasio, piscina o sauna y áreas de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1

9	Alojamiento Habitación Single - Hotel 5 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso a las áreas comunes de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1
10	Alojamiento Habitación Doble - Hotel 5 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso a las áreas comunes de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1

11	Alojamiento Habitación Suite - Hotel 5 Estrellas	Servicio de Alojamiento: Debe contar como mínimo: Sistema de aire acondicionado individual frío/calor TV plasma ó LCD ó LED, caja de seguridad, frigobar, además deberá incluir desayuno Buffet tipo americano, servicio de desayuno en la habitación sin costo, libre acceso a las áreas comunes de recreación, acceso a Internet de banda ancha sin costo etc. Las tarifas informadas deben ser diarias, en guaraníes, y deben incluir IVA y todo otro impuesto o tasa aplicable. La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito. Al arribar al hotel, se le pedirá al huésped un aval de crédito para garantizar el cargo de extras y/o alojamiento adicional según corresponda. Cotizar tres hoteles como mínimo que correspondan a la categoría solicitada. Se aclara que los hoteles propuestos deben estar situados en Asunción y alrededores. En caso de necesidad de la Convocante de solicitar el servicio en el interior del país, los hoteles a ser propuestos en la ejecución del contrato deberán ser similares a los propuestos para la capital.	día	evento	1
12	Servicio de salones para Eventos	<p>Servicio de Salones para Eventos: Capacidad: como mínimo 60 personas y como máximo 250 personas. La Convocante remitirá lo siguiente: Listado del materiales a ingresar al evento. Programación detallada del evento. Listado del equipamiento Audio Visual requerido para el evento en caso que no sea provisto por el Hotel. Reconfirmación del número de asistentes al evento. Reconfirmación de los servicios de alimentos y bebidas contratados. Reconfirmación de horarios de inicio y fin del evento. Requerimiento de Salones. Altura y volúmenes límites: Altura Máxima 2,40 mts. Retiro mínimo de Paredes 0,50 mts. Entrega y retiro de materiales: Los materiales provistos por la Convocante deben ingresados y retirados por un sitio destinado exclusivamente a ese efecto.</p> <p>Requerimiento mínimo de equipos: Cajas acústicas, Consola amplificadora, Micrófono de cable con pedestal, Micrófono inalámbrico de mano, Música de ambiente, Proyector Multimedia de 2.000 lumens o superior, Cable VGA de hasta 10 mts. Como mínimo, Pantalla de 1,4 x 1,8 mts. Como mínimo, PC o Notebook de 160 Gb de Disco duro y 1 Mb de Ram como mínimo, Puntero láser con presentador inalámbrico, Operador del sistema.</p> <p>Montaje y armado de salón: Los salones deberán contar con: a decoración del salón y su foyer, materiales decorativos. Estructura, escenografía, escenario, iluminación y sonido. Piso de madera o mármol. Instalación eléctrica, cableado a realizar dentro del salón y su Foyer deberá estar dirigida por personal de Mantenimiento del Hotel. Carteles indicadores como las salidas de emergencia, escaleras, matafuegos, mangueras de incendio y sprinkles.</p> <p>Desarme del salón: El desarme del salón deberá realizarse inmediatamente después de la Finalización del evento salvo documento escrito.</p> <p>Carteles y publicidad: Se deberá contar con un departamento para el asesoramiento de instalación de los mismos.</p>	unidad	evento	1

		Seguridad: El hotel deberá brindar servicio de seguridad para todas las personas que se encuentren dentro de las instalaciones pudiendo ser incrementada por la Convocante previa información al hotel.				
13	Placa de reconocimiento de metal 17x22cm	Placa de metal dorado (disponible también en plata sobre pedido). Impresión digital permanente en colores del texto y logotipo. Base de fibra de madera. Estuche para placas forrado en color negro e interior rojo u tros colores solicitados sobre pedido	unidad	evento	1	
14	Placa de reconocimiento de metal 22x 30cm	Placa de metal dorado (disponible también en plata sobre pedido). Impresión digital permanente en colores del texto y logotipo. Base de fibra de madera. Estuche para placas forrado en color negro e interior rojo u tros colores solicitados sobre pedido	unidad	evento	1	
15	Placa de reconocimiento de acrílico 17x22cm	Placa de acrílico (disponible sobre pedido). Impresión digital permanente en colores del texto y logotipo. Base de fibra de madera. Estuche para placas forrado en color negro e interior rojo u tros colores solicitados sobre pedido	unidad	evento	1	
16	Placa de reconocimiento de acrílico 22x 30cm	Placa de acrílico (disponible también sobre pedido). Impresión digital permanente en colores del texto y logotipo. Base de fibra de madera. Estuche para placas forrado en color negro e interior rojo u tros colores solicitados sobre pedido	unidad	evento	1	
17	Arreglo Floral	Corona o guirnalda fúnebre de flores naturales de 1,20 m. de diámetro: Que incluya como mínimo: Parte Superior Rosas Blancas, amarillas o champagne lirios y gipsofilas. Crisantemos blancos y amarillos y gipsofilas.	unidad	evento	1	
18	Arreglo Floral	Arreglo Floral. Ramo de Flores surtidas (Lirios, rosas, gerberas entre otras) y erminación con papel crepón. Los colores de las Flors y del papel según pedido de la convocante.-	unidad	evento	1	
19	Pin de Filigrana de 2,5 cm de diametro	Pin de filigrana de 2,5 cm de diametro con entramado Arazape	unidad	evento	1	
<b>OBJETO DE GASTO 284 "SERVICIOS DE CATERING</b>						
20	Provisión de Bocaditos Salados x 100 unidades	Bocaditos salados en bandejas de 100 unidades de las siguientes variedades: Milanitas, croquetas, empanadas varios gustos, sándwiches varios gustos, tartas varios gustos, sopas, chipa guazú, etc., además de:	unidad	evento	1	
		• Sandwichitos de jamón y queso.				
		• Empanaditas fritas de distintos rellenos.				
		• Milanitas de carne o pollo rellenas con jamón y queso.				
		• Milanita de carne				
		• Milanita de pollo				

21	Provisión de Bocaditos Dulces x 100 unidades	Bocaditos Dulces en bandejas por 100 unidades de las siguientes variedades:	unidad	evento	1	
		• Alfajorcitos de maicena				
		• Alfajorcitos bañados en chocolate				
		• Palmeritas				
		• Brigadeiro de coco				
		• Brigadeiro de chocolate, de nueces				
		• Arrolladito de dulce de leche				
		• Cuadrado de dulce de leche				
		• Copitos de dulce de leche y chocolate				
		• Pastafrolitas				
		• Picaditos de limón				
		• Tartitas de manzana				
		• Tartitas de cheesecake				
		• Tartitas de chocolate, de mburucuyá				
		• Mil hojitas				
22	Provisión de Bocaditos Especiales x 100 unidades	Opciones:	unidad	evento	1	
		• Mini quiche Lorraine				
		• Paquetitos de hojaldre con espinaca y ricota				
		• Tarteletas frías de atún con mayonesa, rusa, salsa tártara y espárragos, pollos con mayonesa.				
		• Volauvent de jamón y queso, verduras, choclo, palmito, champiñón, y espárragos				
		• Fosforito (hojaldre dulce con jamón y queso).				
		• Bombitas rellenas con queso, jamón y queso, choclo, palmito, acelga, espárragos, champiñones				
		• Huevos rellenos • Empanaditas al horno de distintos rellenos.				
		• Empanaditas de hojaldre. • Tarteletas saladas de hojaldre, de queso, jamón y queso, acelga, choclo, palmito, espárragos, cebolla, champiñones. • Croisan de choclo, de pollo y/o jamón y queso.				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwichitos de distintas variedades • Tartitas de jamón y queso. • Arrolladitos de pionono con choricitos y perejil, palmito y jamón. • Cuadrados de pionono de palmito, jamón y morrones, jamón y queso, roquefort y nueces, atún y mayonesa</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Romanitas de pollo con salsa tártara. • Cousinhas de pollo con salsa picante • Canapés tostados de miga, queso y morrones, roquefort y nueces, jamón y palmito, jamón y piña, atún con mayonesa. Bombitas de queso. • Tartitas de pollo • Tartitas de atún • Tartitas de choclo • Fugacita Sopa paraguayana</li> </ul>			
		• Alfajorcito de queso • Choricito sorpresa			
		SERVICIO DE BUFFET por persona.			
		Servicio con Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml. o un jugo de 300 ml.			
		Se podrá solicitar hasta dos opciones de caldo por día, dos opciones de ensaladas, dos opciones de plato principal, dos opciones de guarniciones y tres opciones de postres.			
		Cada plato incluye:			
		• 1 plato de caldo de a partir de 300 grs.			
		• 1 plato de postre de ensaladas verdes (a partir de 150 grs.)**			
		• 1 plato principal (300 grs. la porción de carne) *			
		• 1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición)			
		• 1 porción de postre (a partir de 150 grs.)			
		• 2 pancitos			
		• 1 gaseosas de 500 ml. o 1 jugo de 300 ml ó agua mineral.			
		* si es pasta se calculara 600 grs.			
		** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs.			
		• CALDOS: Vorivori de pollo - Soyo con tortillitas - Caldo de surubí - Sopas de verduras			
		• ENSALADAS: Mixta - Primavera - De arroz - Rusa			
		• PLATOS PRINCIPALES			
		Carnes vacunas:			
		• Bife de lomito en medallones - Lomito al champiñón - Milanese de carne - Milanese Napolitana			
		Pollos:			

23	Budget por persona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollo grille - Pollo relleno a la crema - Pollo al curry - Milanesa de pollo - Milanesa de pollo a la Napolitana</li> </ul>	unidad	evento	1
		Cerdos:			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lomo de cerdo a la Mostaza</li> </ul>			
		GUARNICIONES:			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz al azafrán, al curry, quesú, blanco</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas: puré de papas, papas a la crema, papas doradas, a la provenzal</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fideo a la manteca.</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panache de verduras</li> </ul>			
		PASTAS:			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagna de carne, de jamón y queso, de verduras</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ravioles de ricotta, carne, pollo, espinaca</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ñoquis de papa y de espinacas</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso,</li> </ul>			
		POSTRES:			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de frutas</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pie de limón</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarta de frutilla, de frutas</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz con leche</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pave de chocolate, coco, dulce leche, frutillas, durazno</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flan</li> </ul>			
		Incluye cuberteria de servicio (platos, cuchillos, tenedores, cucharas, cubiertos para postre, etc).			
		FRIO: Lomo de cerdo con salsa de vino y mostaza. Pechuguitas de pollo rellenas con vegetales			
		Roastbeef con aceite de hierbas			
		Roll de surubi con corazón de salmón			
		Pavo con cola de frutas, relleno			

24

Menu Ejecutivo

Moldecitos de camarón y apio
Peceto con salsa de aceitunas y tomates frescos
Lengua a la criolla
Pernil de cerdo dorado con hierbas
Torta de queso con hojas verdes Terrina de verduras asadas
ENSALADAS:
Ensalada de locotes de tres colores
Ensalada verde con croutons de brioche
Ensalada de tomates secos, aceitunas y rúcula
Ensalada de alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes
Ensalada de papas, pimentón y ajos asados.
CALIENTES:
Escalopines de cerdo con salsa de sidra y manzanas
Cazuela de lomo y legumbres
Daditos de pollo con salsa de puerros y limón
Surubí asado con escamas de zuchini y salsa de Chardonnay
Sorrentinos de jamón y nuez con suave salsa de cebollines
Lasagna de tres quesos con coulis de tomates
Rotolo de espinacas con salsa de champagne
GUARNICIONES:
Vegetales dorados en oliva
Arroz azafranado con arvejas
Espinacas gratinadas con crema
Papitas doradas con tomate y albahaca
Puré de papas y queso parmesano
POSTRES:
Pavlova de frutas frescas - Torta Rogel - Pastel de chocolate con salsa de frutillas - Gateau frio de mango - Mousse de limón con pétalos de rosa - Arbolitos de uvas verdes y negras
Torre de profiteroles de crema y chocolate

unidad

evento

1



		Tarta de frutas frescas - Cumple de bananas y manzanas			
		Peras en almíbar de naranjas			
		Provisión de Bebidas en general (agua, gaseosa, jugos)			
25	Menú Económico por persona	Polenta con estofado de carne vacuna.	unidad	evento	1
		Strogonoff de carne con puré de papas.			
		Milanesa de pollo con ensalada rusa.			
		Ñoquis con salsa bolognesa.			
		Tallarín con peceto.			
		Guiso de pollo con arroz.			
		Lasagna de carne.			
		Pastelón de pollo con ensalada mixta.			
		Debe incluir Panificado			
26	Desayuno	Por persona, INCLUYE: Bocaditos dulces: medias lunas, tortas, torta seca. Café negro: en tazas individuales. Té: preparado en tazas individuales. Leche: en presentación líquida entera o descremada. Provisión de dulces y mermeladas: de variados sabores para untar. Chipita: en paquetes de 250 gramos. Pan tostado y pancitos. Jugos Naturales de frutas variadas. Yogurt de variados sabores pote de 140 grs. Agua mineral con gas y sin gas de 500 ml. - sin sodio. Manteca para untar. Fetas de jamón. Fetas de queso. Azúcar y/o edulcorantes. Frutas variadas. Los bocaditos deben ser 10 unidades p/persona como mínimo. Provisión de Bebidas en general (agua, gaseosa, jugos)	unidad	evento	1
27	Almuerzo y Cena a la Carta	Servicio de almuerzo y/o cena a la carta en Restaurante y/o Hotel céntrico de Asunción. Según pedido.	unidad	evento	1
28	Carne asada	Variedad de carne vacuna, porcina y aves de corral, a pedido del contratante	unidad	evento	1
		Provisión de ensaladas: variadas; de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón, frutas, etc.			
		Provisión de Pan: tostadas, pancitos.			
		Provisión de Sopa paraguaya, Chipa Guazú..			
		Provisión de mandioca y batata.			
		Provisión de postres varios: por copas o porciones			
		Provisión de bebidas en general. (agua, gaseosa, jugos)			
29	Provisión de Jugos Naturales	Por litro sabores: Naranja, Durazno, Pomelo, Piña y Limon	litro	evento	1

30	Tortas	De chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas por kilo	kilogramo	evento	1	
31	Provisión de hielo	Hielo picado en bolsas de 3 kg.	unidad	evento	1	
32	Provisión de hielo	Hielo en cubo en bolsas de 25 kilos	unidad	evento	1	
33	Provisión de servilletas	De Papel, en paquetes de 100 unidades	unidad	evento	1	
34	Provisión de vasos	De Plastico PET de 250 ml como mínimo, color blanco, en paquetes x 100 unidades	unidad	evento	1	
35	Bandejitas	De cartón o plástico, medidas 15 x 15 cm por 50 unidades	unidad	evento	1	
36	Provisión de Café Negro	Negro, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales	litro	evento	1	
37	Provisión de Café con Leche	Con leche, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales, incluido los endulzantes. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales	litro	evento	1	
38	Provisión de Cocido Negro	Negro, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales	litro	evento	1	
39	Provisión de Cocido con Leche	Con leche, en termos que mantengan la temperatura, a ser servidos en reuniones oficiales. Debe incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en polvo en sobrecitos individuales	litro	evento	1	
40	Provisión de Chipitas	Por 1 kilo, de maiz y almidón.	kilogramo	evento	1	
41	Chipas	maíz y almidón de 200 grs.	unidad	evento	1	
42	Mbeyu	Mbeyu	unidad	evento	1	
43	Chipa guazú	Chipa guazú	unidad	evento	1	
44	Pastel Mandió	Pastel Mandió	unidad	evento	1	
45	Payagua Mascada	Payagua Mascada	unidad	evento	1	
46	Chicharó trenzado	Chicharó trenzado	unidad	evento	1	
47	Sopa Paraguaya	Sopa Paraguaya	unidad	evento	1	
48	Chipa So`o	Chipa So`o	unidad	evento	1	
49	Butifarra	Butifarra	unidad	evento	1	

50	Alquiler de Mesas redondas para 6 personas	Plegadizas de madera con estructura metálica.	unidad	evento	1
51	Alquiler de Mesas redondas para 8 personas	Plegadizas de madera con estructura metálica.	unidad	evento	1
52	Alquiler de Tablón para 10 personas	Con caballete de metal.	unidad	evento	1
53	Alquiler de manteles y cubre manteles	manteles y cubre manteles para mesa de 6 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
54	Alquiler de manteles y cubre manteles	manteles y cubre manteles para mesa de 8 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
55	Alquiler de manteles y cubre manteles	manteles y cubre manteles para mesa de 10 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
56	Alquiler de pollerón para tablón	Para tablón, pollerón (colores a elección)	unidad	evento	1
57	Servilletas de tela	De tela colores a elección	unidad	evento	1
58	Alquiler de silla de plástico	De plástico resistente color blanco o a elección	unidad	evento	1
59	Alquiler de silla de metal	De metal vestida (colores a elección)	unidad	evento	1
60	Alquiler de silla transparente de acrílico	Transparente de acrílico	unidad	evento	
61	Alquiler de bandejas	Bandejas de acero inoxidable	unidad	evento	1
62	Alquiler de Jarra de Vidrio	De vidrio de 1 litro como mínimo	unidad	evento	1
63	Alquiler de vasos de vidrio para agua - gaseosa	De vidrio de 250 cc de capacidad como mínimo	unidad	evento	1
64	Provisión de Copas	De vidrio para jugo - agua - vino - champagne	unidad	evento	1
65	Alquiler de tazas con platillos	Componentes: taza, platillo de porcelana y cucharitas	unidad	evento	1

66	Alquiler de Juego de cubiertos	Componentes: juego por persona de acero inoxidable tenedor, cuchara, cuchillo y cucharita, tenedor de postre, cuchillo de postre	unidad	evento	1
67	Provisión de cubiertos de plásticos desechables	Componentes: tenedor, cuchara, cuchillo y cucharita (paquete por 50 unidades).	unidad	evento	1
68	Alquiler de Platos para almuerzo	De porcelana, platos y hondos	unidad	evento	1
69	Plato para postre y pan	De porcelana	unidad	evento	1
70	Compoteras para postre	Compoteras para postre	unidad	evento	1
71	Conservadora	De 50 litros como mínimo	unidad	evento	1
72	Tacho para hielo	Tacho para hielo	unidad	evento	1
73	Hielera con pinza	Hielera con pinza	unidad	evento	1
74	Champagnera	Champagnera	unidad	evento	1
75	Agua Mineral sin Gas	pack de 12 unidades de 500 cc sin gas sin sodio	unidad	evento	1
76	Agua Mineral con Gas	pack de 12 unidades de 500 cc con gas	unidad	evento	1
77	Agua Mineral sin Gas	De 2 lts. sin gas. Sin sodio.	unidad	evento	1
78	Agua Mineral con Gas	De 2 lts. con gas. Sin sodio.	unidad	evento	1
79	Bebidas Gaseosas	botellas descartables de 2 lts. Gustos variados	unidad	evento	1
80	Bebidas Gaseosas	Gaseosas x 500 cc	unidad	evento	1
81	Bebidas Gaseosas	Gaseosas x 2 1/4 lts.	unidad	evento	1
82	Bebidas Gaseosas	Agua tónica x 500 cc	unidad	evento	1
83	Gaseosas dietéticas en botellas descartables de 2 lts.	Botellas descartables de 2 lts. Gustos variados	unidad	evento	1
84	Servicios de mozos	Servicios de mozo por 4 horas como mínimo.-	unidad	evento	1

85	Servicio de asador	Servicio de asador por 4 horas como minimo	unidad	evento	1	
86	Provisión de Bocaditos Salados sin gluten x 100 unidades	<p>Bocaditos salados sin Gluten en bandejas de 100 unidades de las siguientes variedades: Milanesitas, croquetas, empanadas varios gustos, sándwiches varios gustos, tartas varios gustos, sopas, chipa guazú, etc., además de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwichitos de jamón y queso.</li> <li>• Empanaditas de distintos rellenos.</li> <li>• Milanesitas de carne o pollo rellenas con jamón y queso.</li> <li>• Milanesita de carne</li> <li>• Milanesita de pollo</li> </ul>	unidad	evento	1	
87	Provisión de Bocaditos de frutas de estación cortadas x 100 unidades	Provisión de Bocaditos de frutas de estación cortadas en porciones de 2 cms aproximadamente (Piña, melón, naranja, sandía y otros), según pedido de la convocante.-	unidad	evento	1	
88	Agua mineral Saborizada en envases de vidrio de 5 lts.	Agua mineral en envases de vidrio de 5 litros con dispenser y saborizada con productos citricos (naranja - Lima - Limón)	unidad	evento	1	
89	Agua mineral Saborizada en envases de vidrio de 10 lts.	Agua mineral en envases de vidrio de 10 litros con dispenser y saborizada con productos citricos (naranja - Lima - Limón)	unidad	evento	1	
90	Dulce de mani Kai Ladrillo de 100 grs.	Dulce de mani Ka'í Ladrillo de 100 grs.	unidad	evento	1	
91	Edulcorante Stevia	Edulcorante Stevia en sobre de 8 gr., en paquetes de 500 unidades	unidad	evento	1	
92	Azucar	Azúcar en sobre de 8 gr., en paquetes de 500 unidades	unidad	evento	1	
93	Café en Capsulas de 16 unidades	Café en Capsulas de 16 unidades - sabores varios	unidad	evento	1	
94	Café en Granos en paquetes de 1 kg.	Café en granos en paquetes de 1 kg.	unidad	evento	1	
95	Café Molido en paquetes de 1 kg.	Café Molido en paquetes de 1 kg.	unidad	evento	1	
96	Vasos de Cartón de 250 ml	Vasos de papel ecologicos de 240 ml por paquetes de 100 unid.	unidad	evento	1	

97	Alquileres de Mantel de Encaje ju	Mantel de Encaje ju para mesa de 6 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
98	Alquileres de Mantel de Encaje ju	Mantel de Encaje ju para mesa de 8 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
99	Alquileres de Mantel de Encaje ju	Mantel de Encaje ju para mesa de 10 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
100	Alquileres Mantel de Ñanduti	Mantel de Ñanduti para mesa de 6 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
101	Alquileres Mantel de Ñanduti	Mantel de Ñanduti para mesa de 8 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
102	Alquileres Mantel de Ñanduti	Mantel de Ñanduti para mesa de 10 personas (colores a elección)	unidad	evento	1
103	Alquiler de Mesa Provenzal de madera	Mesa de madera estipo Provenzal	unidad	evento	1
104	Alquiler de Sillas de Madera plegable	Sillas de madera plegable - Estilo Bari	unidad	evento	1
105	Alquiler de Caminero de Encaje ju	Alquiler de caminero de Encaje ju por metro lineal - 40 cm de ancho (Color a solicitud de la convocante)	unidad	evento	1
106	Alquiler de Caminero de Ñanduti	Alquiler de caminero de Ñanduti por metro lineal - 40 cm de ancho (color a solicitud de la convocante)	unidad	evento	1
107	Mani tostado salado sin gluten por 100 grs.	Mani tostado salado sin gluten por 100 grs.	unidad	evento	1
108	Yogurt entero x 120 grs.	Yogurt entero en envases de 120 grs. - sabores varios	unidad	evento	1
109	Yogurt descremado x 120 grs.	Yogurt descremado x 120 grs. - sabores varios	unidad	evento	1
110	Gaseosas dietéticas en botellas descartables de 250 ml en pack de 6 unidades,	Gaseosas dietéticas en botellas descartables de 250 ml, Presentación en pack de 6 unidades	unidad	evento	1

## De las MIPYMES

Para los procedimientos de Menor Cuantía, este tipo de procedimiento de contratación estará preferentemente reservado a las MIPYMES, de conformidad al artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas". Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 5° de la Ley N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio

## Plan de prestación de los servicios

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo con el plan de prestación, indicados en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicados a continuación:

Ítem	Descripción del Servicio	Unidad de medida	Cantidad	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de ejecución de los servicios
1 al 11	Alojamiento en Hotel, según EETT	día	1	En el Hotel a ser definido por la Convocante de acuerdo a la propuesta en la oferta de la empresa	La convocante reconocerá la tarifa pactada únicamente por la cantidad de noches efectivamente utilizadas y conforme a la Orden de Servicio emitida. Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante. Los huéspedes abonarán sus gastos extras salvo indicación específica por parte de la Convocante por escrito
12	Servicio de salones para Eventos, según EETT	unidad	1	En el salón del Hotel a ser definido por la Convocante de acuerdo a la propuesta en la oferta de la empresa	Los servicios serán solicitados con 48 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante, indicándose el lugar y el día y hora del evento. La empresa deberá cumplir con dicha Orden debiendo tener todo previsto por lo menos una hora antes del evento
13 al 16	Placa de reconocimiento , según EETT	unidad	1	En la Dirección Administrativa de la SNC o lugar indicado en la orden de servicio	Se emitirá una Orden de Servicio con un plazo de entrega de 72 horas posteriores a la recepción de la misma
17 y 18	Arreglo Floral, según EETT	unidad	1	En la dirección a ser indicada en la Orden de Servicio	5 horas posteriores a la recepción de la Orden de Servicio
19	Pin de Filigrana de 2,5 cm de diametro, según EETT	unidad	1	En la Dirección Administrativa de la SNC	Se emitirá una Orden de Servicio con un plazo de entrega de 72 horas posteriores a la recepción de la misma

20 al 110	Servicios de catering, según EETT	unidad	1	En la dirección a ser indicada en la Orden de Servicio	Los servicios serán solicitados con 24 horas de antelación a través de una orden de servicio emitida por la Convocante, indicándose el lugar y el día y hora del evento. La empresa deberá cumplir con dicha Orden debiendo tener todo previsto por lo menos una hora antes del evento. Bajo ninguna circunstancias, la Convocante reconocerá servicios o provisiones que carezcan de la Orden de servicio correspondiente, a los efectos, la Adjudicada, deberá al momento de realizar el servicio, hacerlo a través de su nota de remisión correspondiente, que deberá llevar la firma del responsable o encargado de la recepción.
-----------------	---	--------	---	---	---

## Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

## Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

No Aplica

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

Las inspecciones y pruebas estarán a cargo de funcionarios asignados por la Dirección Administrativa en coordinación con la Dirección de Protocolo y Ceremonial.  
Se verificará en forma aleatoria que los servicios prestados cumplan con las especificaciones técnicas requeridas y lo solicitado en cada Orden de Servicio.  
No se dará la conformidad por los servicios si éstos no cumplen con estos requerimientos.



1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.

Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.
3. La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

### Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA <i>(Se indica la fecha que debe presentar según el PBC)</i>
Nota de Remisión / Conformidad	Nota de Remisión / Conformidad	De conformidad a la necesidad de la convocante y a las ordenes de servicio emitidas

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

# CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

## Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.
3. Limitación de Dispensas:
  - a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
  - b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

## Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

## Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

### 1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- 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.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

## 2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- 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.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

## Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo, salvo prueba en contrario, de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirán siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

- a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultará del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención

de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

## Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

## Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.

2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

- a. La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
- b. Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
- c. Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o
- d. Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de

ellos.

6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

## **Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor o contratista en el SICP**

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, 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 obtención del código de contratación, 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. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.
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.
3. 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 Instituto de Previsión Social (IPS).
4. 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.
5. 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 IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. 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.

## **Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

10,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

## **Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

La garantía adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

## **Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato**

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

desde la fecha de suscripción del contrato hasta el 31 de enero de 2026.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

## **Formas y condiciones de pago**

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

### **1. Documentos Genéricos:**

1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes: La forma de pago será "a plazos". La Convocante procesará el pago de las ordenes de servicio emitidas una vez finiquitado el servicio requerido en las mismas y con la correspondiente conformidad del Administrador de Contrato o de la dependencia solicitante del servicio. La solicitud de pago deberá presentarse con una nota anexando los documentos respaldatorios requeridos, en la mesa de entrada de la DGAF. Por tratarse de un llamado plurianual, los pagos a ser realizados en próximos ejercicios fiscales estarán sujetos a la aprobación de las partidas presupuestarias correspondientes.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

## **Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato**

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días hábiles de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días calendario, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

## Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

## Solicitud de Pago de Anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

No Aplica

## Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo.

No Aplica

## Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, 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, conforme a la siguiente formula:

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

IPC0

Dónde:

Pr: Precio Reajustado.

P: Precio adjudicado

IPC1: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del servicio.

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

No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado.

Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre lo aun no ejecutado y no tendrán efecto retroactivo respecto a lo que haya sido

ejecutado con anterioridad a la verificación del reajuste.

El Proveedor deberá solicitar el reajuste contractual por escrito a la Contratante como máximo dentro del mes siguiente al cual se produjo la variación. En caso que el pedido sea posterior, el reajuste será reconocido a partir de la fecha de presentación de dicho pedido.

La Contratante dará curso al reajuste previa verificación de los requisitos exigidos y si dispone de suficiente disponibilidad presupuestaria.

No se reconocerán reajustes de precios si la prestación se encuentra con incumplimientos que impidan la ejecución contractual.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

## Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,50 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

## Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,10

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.



## **Impuestos y derechos**

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

No Aplica

## **Convenios Modificatorios**

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## **Limitación de responsabilidad**

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el contrato.

## **Responsabilidad del proveedor**

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

## Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

## Causales de terminación del contrato

### 1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

### 2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá terminar el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

### 3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

-Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

-Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

## Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

## Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. 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, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:

- (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
- (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
- (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor 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.
- (iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

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.
3. 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.

## Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

“Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI “PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS” de la Ley N° 7021/22.

## **Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación**

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

## **Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje**

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por:

No Aplica

# MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

# FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

