

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

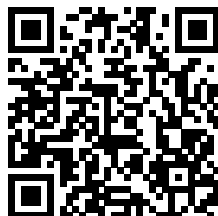
**Gabinete Civil / Presidencia de la República
Gabinete Civil**

Nombre de la Licitación:

**SERVICIO DE CEREMONIAL PARA EVENTOS
PROTOCOLARES- PLURIANUAL**
(versión 2)

ID de Licitación:

467694



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

09/06/2025

*"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:	467694	Nombre de la Licitación:	Servicio de Ceremonial para Eventos Protocolares- PLURIANUAL
Convocante:	Gabinete Civil / Presidencia de la República	Categoría:	90000000 - Equipos suministros y accesorios deportivos y recreativos
Unidad de Contratación:	Gabinete Civil	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Consultas virtuales a través del Portal	Fecha Límite de Consultas:	17/06/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	O'leary N° 409 e/ Estrella Edificio Parapiti 2do. Piso oficina 216	Fecha de Entrega de Ofertas:	23/06/2025 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	O'leary N° 409 e/ Estrella Edificio Parapiti 2do. Piso oficina 216	Fecha de Apertura de Ofertas:	23/06/2025 10:15

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	Graciela Perez de Zunini	Cargo:	Directora de la UOC
Teléfono:	021 490936/7	Correo Electrónico:	uoc@presidencia.gov.py

ADENDA

Adenda

Las modificaciones al presente procedimiento de contratación son los indicados a continuación:

ADENDA N°1

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 07/2025, Servicio de Ceremonial para Eventos Protocolares ID 467.694.

Asunción, 28 de mayo de 2025

Señores

OFERENTES

Presente

La Unidad Operativa de Contrataciones del Gabinete Civil de la Presidencia de la República, de conformidad a lo establecido en el **Artículo 48** Modificaciones a la Convocatoria y a los Pliegos de Bases y Condiciones de la **Ley 7021/22** De Suministro y Contrataciones Públicas procede a efectuar la Adenda al Pliego de Bases y Condiciones del llamado a **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 07/2025, Servicio de Ceremonial para Eventos Protocolares ID 467.694** quedando de la siguiente manera:

Capacidad Financiera

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

a) Para contribuyente de IRE GENERAL

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023)

Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023)

Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.

El promedio en los años (2021, 2022 y 2023), no deberá ser negativo.

b) Para contribuyentes de IRE SIMPLE

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio en los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023), de los ejercicios fiscales requeridos.

c) Para contribuyentes de IRP RSP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023).

d) Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023), cerrados al mes inmediato anterior a la fecha de apertura, conforme al calendario perpetuo de la DNIT.

Para hallar el promedio de los 3 años, se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años.

OBS.: Se requiere que todos los integrantes del consorcio cumplan con la totalidad de lo requerido en la capacidad financiera.

Referencia bancaria de la cuenta declarada en el Registro de Proveedores del Estado de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) independientemente del o los lote/s ofertado/s.

El oferente deberá demostrar poseer una solvencia superior a la sumatoria de los montos mínimos establecidos para el Lote N° 1 y para el Lote N° 2. En caso que el oferente presente únicamente oferta para el Lote N° 1 o para el Lote N° 2, el monto solicitado para demostrar poseer una solvencia deberá ser superior al 80% de los montos mínimos establecidos en cada lote. Este requisito demostrará a la Convocante la capacidad económica inmediata del oferente para poder solventar todos los gastos en la organización de los eventos, debido a que no está previsto ningún tipo de anticipos para las empresas que no sean MYPYMES. Para el efecto, para demostrar poseer la solvencia solicitada precedentemente será por medio de la presentación de un extracto bancario mensual al cierre del mes de mayo y además deberá presentar un extracto bancario al día anterior de la presentación de la carpeta de ofertas donde conste su disponibilidad en efectivo conforme a los porcentajes determinados precedentemente.

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 [2021, 2022 y 2023] para contribuyente de IRE GENERAL, comparativo conforme Resolución N° 49/14 del Ministerio de Economía y Finanzas.
- b. Formulario 501 de los años [2021, 2022 y 2023] para contribuyentes del IRE SIMPLE.
- c. Formulario 515 de los años [2021, 2022 y 2023] para contribuyentes del IRP RSP.
- d. Formulario 120 de los últimos 36 meses, cerrados al mes inmediato anterior a la fecha de apertura, conforme al calendario perpetuo de la DNIT, para contribuyentes sólo del IVA General.
- e. Acompañar referencia bancaria, de la cuenta declarada en el Registro de Proveedores del Estado de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) independientemente del o los lote/s ofertado/s.
- f. El oferente deberá demostrar poseer una solvencia superior a la sumatoria de los montos mínimos establecidos para el Lote N° 1 y para el Lote N° 2. En caso que el oferente presente únicamente oferta para el Lote N° 1 o para el Lote N° 2, el monto solicitado para demostrar poseer una solvencia deberá ser superior al 80% de los montos mínimos establecidos en cada lote. Este requisito demostrará a la Convocante la capacidad económica inmediata del oferente para poder solventar todos los gastos en la organización de los eventos, debido a que no está previsto ningún tipo de anticipos para las empresas que no sean MYPYMES. Para el efecto, para demostrar poseer la solvencia solicitada precedentemente será por medio de la presentación de un extracto bancario mensual al cierre del mes de mayo y además deberá presentar un extracto bancario al día anterior de la presentación de la carpeta de ofertas donde conste su disponibilidad en efectivo conforme a los porcentajes determinados precedentemente.

Capacidad Técnica

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

- Planilla de especificaciones técnicas.
- Para los Lotes deberán presentar una 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.
- En caso de que el oferente proponga una empresa, sea esta persona física o jurídica, deberá presentar una Carta de aceptación emitida por la persona física o jurídica propuesta, donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo I

- El oferente podrá presentar una empresa hotelera, conforme a las especificaciones técnicas, que realizará el servicio, para lo cual deberá presentar cartas de conformidad de prestación de servicios por cada hotel propuestos en Asunción o ciudades circunvecinas, relacionadas con las actividades previstas para el objeto de este llamado de conformidad con lo establecido en el PBC. Las cartas presentadas deben ser originales, estar firmadas por persona/s representativa/s de las empresas propuestas 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 que el Oferente resultase adjudicado.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I de poseer instalaciones, como mínimo con: 200 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio, debe contar con Suite Presidencial, Suites Ejecutivas y habitaciones estándar. Salones de eventos con capacidad desde 50 hasta 2.000 personas en forma simultánea y área de estacionamiento propio para una cantidad superior a 500 vehículos.
- Los oferentes del Hotel Tipo I deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo II

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.
- Los oferentes del Hotel Tipo II deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo III

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo III especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo III de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.
- Los oferentes del Hotel Tipo III deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Observación: En el caso de Consorcios, las empresas consorciadas deberán cumplir a cabalidad con las documentaciones de carácter legal. En caso de requisitos de experiencia y capacidad técnica la empresa deberá cumplir mínimamente con el 60% de los requisitos mínimos para oferentes individuales indicados en el PBC y la otra empresa con el 40% en caso que sean tres o más empresas, se mantiene el cumplimiento de la empresa líder, debiendo cumplir las demás empresas con el equivalente del 20% de los requisitos mínimos.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

- Planilla de especificaciones técnicas.
- Para cada Lote deberán presentar una 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.
- Carta de aceptación emitida por la persona física o jurídica propuesta, donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo I

- El oferente podrá presentar una empresa hotelera, conforme a las especificaciones técnicas, que realizará el servicio, para lo cual deberá presentar cartas de conformidad de prestación de servicios por cada hotel propuestos en Asunción o ciudades circunvecinas, relacionadas con las actividades previstas para el objeto de este llamado de conformidad con lo establecido en el PBC. Las cartas presentadas deben ser originales, estar firmadas por persona/s representativa/s de las empresas propuestas 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 que el Oferente resultase adjudicado.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I de poseer instalaciones, como mínimo con: 200 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio, debe contar con Suite Presidencial, Suites Ejecutivas y habitaciones estándar. Salones de eventos con capacidad desde 50 hasta 2.000 personas en forma simultánea y área de estacionamiento propio para una cantidad superior a 500 vehículos.
- Los oferentes del Hotel Tipo I deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo II

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a

categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.
- Los oferentes del Hotel Tipo II deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo III

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo III especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo III de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.
- Los oferentes del Hotel Tipo III deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote N° 1

Hospedaje y Servicios Gastronómicos Hotel Tipo I

Las habitaciones ofrecidas por empresas hoteleras o de los hoteles propuestos por el oferente, correspondiente al Hotel Tipo I deberán estar equipadas convenientemente con: sistema de climatización, conectividad a Internet, minibar, TV por cable, caja de seguridad, entre otros. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina y estacionamiento propio vigilado.

Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, habitaciones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.

El Oferente deberá presentar por lo menos 2 (dos) opciones de menú por cada ítem, para cada hotel propuesto.

Los Servicios gastronómicos; por cuestiones de protocolo o de seguridad podrán ser proveídos y entregados en los lugares indicados por la Convocante y no tendrán costo adicional.

Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas.

Deberá contar como mínimo con 200 habitaciones, de las cuales como mínimo 6 habitaciones podrán adecuarse para Suite Presidencial y Suites Ejecutivas.

Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones) y para el servicio de hospedaje con: sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conectividad WI FI, sistema de generador propio que garantice el desarrollo ininterrumpido de los eventos en los salones en casos de cortes de energía eléctrica, entre otros. Además, deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima superior a 500 vehículos.

El oferente podrá presentar una empresa hotelera, conforme a las especificaciones técnicas, que realizará el servicio, para lo cual deberá presentar cartas de conformidad de prestación de servicios por cada hotel propuestos en Asunción o ciudades circunvecinas, relacionadas con las actividades previstas para el objeto de este llamado de conformidad con lo establecido en el PBC. Las cartas presentadas deben ser originales, estar firmadas por persona/s representativa/s de las empresas propuestas 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 que el Oferente resultase adjudicado.

El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo. También.

El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I de poseer instalaciones, como mínimo con: 200 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.

Las ofertas deben incluir costos que en caso que los servicios solicitados al proveedor deban ser re-agendados por motivos de seguridad o inclemencia del tiempo no tendrán cargo adicional alguno para la contratante.

Los servicios deben incluir los días hábiles, sábados, domingos y feriados, en horario nocturno y diurno. Deberá tener la capacidad de la provisión simultánea de los servicios para varios eventos.

<i>N° de Ítems</i>	<i>Objeto de Gasto</i>	<i>Descripción del Bien</i>	<i>Especificaciones Técnicas</i>
1	281	Habitaciones Standard (Hotel I)	Habitaciones Standard (entre 30 a 50 m ²)
2	281	Habitaciones Suite Ejecutiva (Hotel I)	Habitación Suite Ejecutiva (superior a 75 mts ²)
3	281	Habitaciones Suite Presidencial (Hotel I)	Suite Presidencial (superior a 100 m ²)
4	281	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel I)	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel I) Incluye Postre
5	281	Almuerzo o cena de Recepción Buffet I - por persona en hotel (Hotel I)	Almuerzo o cena de Recepción Buffet I - por persona en hotel (Hotel I) Incluye Postre
6	281	Servicio de Cafetería (café, leche, chipita) y Agua Mineral por persona	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) Café Negro sin azúcar en Máquina dispensadora de bebidas caliente de acero inoxidable, leche entera, chipitas de almidón y Agua Mineral con y sin gas. Costo por Persona. Además deberán proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), incluyendo los insumos para integrar los endulzantes con el líquido, tasas, platitos y servilletas de papel
7	281	Provisión de jugo natural por 1 litro	Provisión de jugo natural (Naranja o Durazno) por 1 litro

8	281	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel
9	281	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel
10	281	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel
11	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 100 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 100 personas
12	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 200 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 200 personas
13	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 400 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 400 personas
14	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 1.000 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 1.000 personas

15	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 2000 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 2000 personas
----	-----	---	---

Hospedaje y Servicios Gastronómicos Hotel Tipo II

Las habitaciones ofrecidas por empresas hoteleras o de los hoteles propuestos por el oferente, correspondiente al Hotel Tipo II; deberán estar equipadas convenientemente con: sistema de climatización, conectividad a Internet, minibar, TV por cable, caja de seguridad, entre otros. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina y estacionamiento propio vigilado.

Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, habitaciones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.

El Oferente deberá presentar por lo menos 2 (dos) opciones de menú por cada ítem, para cada hotel propuesto.

Los Servicios gastronómicos; por cuestiones de protocolo o de seguridad serán proveídos y entregados en los lugares indicados por la Convocante y no tendrán costo adicional

Deberá estar ubicado en Asunción.

Deberá contar como mínimo con 80 habitaciones, de las cuales como mínimo 4 habitaciones podrán adecuarse para Suite Presidencial y Suites Ejecutivas.

Deberá contar como mínimo con 2 salones con espacio superior a 80 mts².

Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones) y para el servicio de hospedaje con: sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conectividad wifi, sistema de generador propio para casos de cortes de energía eléctrica, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio.

El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.

El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.

Las ofertas deben incluir costos que en caso que los servicios solicitados al proveedor deban ser re-agendados por motivos de seguridad o inclemencia del tiempo no tendrán cargo adicional alguno para la contratante.

Los servicios deben incluir los días hábiles, sábados, domingos y feriados, en horario nocturno y diurno. Deberá tener la capacidad de la provisión simultánea de los servicios para varios eventos.

<i>Nº de Ítems</i>	<i>Objeto de Gasto</i>	<i>Descripción del Bien</i>	<i>Especificaciones Técnicas</i>
16	281	Habitaciones Standard (Hotel II)	Habitaciones Standard (entre 25 a 40 mts ²)
17	281	Habitaciones Ejecutiva (Hotel II)	Habitación Lujo/Suite (superior a 50 mts ²)

18	281	Habitaciones - Suite Presidencial (Hotel II)	Habitaciones - Suite Presidencial (superior a 100 mts ²)
19	281	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel II)	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel II) Incluye Postre
20	281	Servicio de Cafetería (café, leche, chipita) y Agua Mineral por persona	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) Café Negro sin azúcar en Máquina dispensadora de bebidas caliente de acero inoxidable, leche entera, chipitas de almidón y Agua Mineral con y sin gas. Costo por Persona. Además deberán proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), incluyendo los insumos para integrar los endulzantes con el líquido, tasas, platitos y servilletas de papel
21	281	Provisión de jugo natural por 1 litro	Provisión de jugo natural por 1 litro
22	281	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel
23	281	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel
24	281	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel

Hospedaje y Servicios Gastronómicos Hotel Tipo III

Deberá estar ubicado en Asunción

Deberá contar como mínimo con 30 habitaciones, de las cuales como mínimo 2 habitaciones podrán adecuarse para Suite Presidencial y Suites Ejecutivas.

Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio.

Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones) y para el servicio de hospedaje con: sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conectividad wifi, sistema de generador propio para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 60 vehículos.

<i>Nº de Ítems</i>	<i>Objeto de Gasto</i>	<i>Descripción del Bien</i>	<i>Especificaciones Técnicas</i>
25	281	Habitaciones Ejecutiva (Hotel III)	Habitación Lujo/Suite (superior a 30 mts ²)
26	281	Habitaciones - Suite Presidencial (Hotel III)	Habitaciones - Suite Presidencial (superior a 90 mts ²)
27	281	Almuerzo o cena de Recepción por persona en hotel (Hotel III)	Almuerzo o cena de Recepción por persona en hotel (Hotel III)
28	281	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) por persona en (Hotel III)	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) por persona en (Hotel III)
29	281	Provisión de jugo natural (1 litro) por unidad en (Hotel III)	Provisión de jugo natural (1 litro) por unidad en (Hotel III)
30	281	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)
31	281	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)
32	281	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)
33	281	Alquiler de Salón hasta 40 personas	Alquiler de salón privado hasta 40 personas - Estacionamiento propio para 40 Vehículos
34	281	Alquiler de Salón hasta 100 Personas	Alquiler de Sala para 100 Personas Estacionamiento propio para 100 Vehículos
35	281	Provisión de Silla Crosback	Provisión de Silla Crosback
36	281	Provisión de Silla Medallón Esterilla	Provisión de Silla tipo Medallón c/ Esterilla

37	281	Provisión de Silla Medallón Esterilla C/ Apoya Brazo	Provisión de Silla tipo Medallón Esterilla c/ Apoya Brazo
			Provisión de alfombra caminero de hasta
38	281	Provisión de alfombra caminero	1.5 de ancho. Colores a definir. Precio por metro lineal
			Provisión de Alfombra tipo Sisal 3,00 x
39	281	Provisión de Alfombra tipo Sisal 3,00x2.00	2.00 colores a definir
			Provisión de Alfombra tipo Sisal 2,00 x
40	281	Provisión de Alfombra tipo Sisal 2,00x2.00	2.00 colores a definir
		Provisión de Mesa de madera - Medida mínima	
41	281	2.50 x 1.10	Provisión de mesa de madera Medida mínima 2.50 x 1.10
		Provisión de mesa centro de madera - Medida:	Provisión de mesa centro de madera Medida mínima :
42	281	0.70*1.10*0.40	0.70*1.10*0.40
			Provisión de mesa lateral Medida mínima: 0.60 de diámetro
43	281	Provisión de mesa lateral	*0.50 de altura
		Mesa redonda p/ 12 personas c/ mantel en Brocato	
44	281	y/o lino	Mesa redonda p/12 personas c/ mantel en Brocato y/o lino.
		Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de	Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de madera
45	281	madera de 8 a 10 personas c/ Mantel y cubre	de 8 a 10 personas c/ Mantel estándar y cubre mantel de
		mantel- colores varios	brocato - colores varios
		Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de	
46	281	madera de 8 a 10 personas c/ Mantel tipo Brocato	Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de madera
		colores varios	de 8 a 10 personas c/ Mantel tipo Brocato colores varios
47	281	Provisión de Mesa	Provisión de mesas
48	281	Mantel de encaje ju de 3 metros x 1,5 metros	Mantel de encaje ju de 3 metros x 1.5 metros
49	281	Mantel de A´o Po´i de 3 metros x 1.5 metros	Mantel de A´o Po´i de 3 metros x 1.5 metros

50	281	Pollerones de colores Varios	Pollerones de colores Varios
51	281	Platos de porcelana x unid	Platos de Porcelana (Pan entrada fondo postre) Costo x unid
52	281	Posa Platos de mimbre/rattan	Posa Platos de mimbre/rattan
53	281	Copas de vidrio x unid	Copas de Vidrio (Agua - Vinos - Champagne - postre) Costo x unid
54	281	Cubiertos/ utensilios x unid	Cubiertos/ utensilios de acero inoxidable (tenedor, cuchillo, cuchara) p/pan entrada fondo - postre. Costo x unid.
55	281	Vasos de Vidrios x unid	Vasos de Vidrios x unid
56	281	Jarra de Vidrio de 1 lts.	Jarra de Vidrio de 1 lts. x unid
57	281	Taza c/plato x unid	Taza c/plato (cafecito, té) incluye cucharita de inox x unid
58	281	Provisión de de arreglos de flores naturales para mesas	Arreglo de flores naturales (combinación de azucenas, rosas, claveles, lirios, gerberas, lisiantus, margaritas y otros)
59	281	Arreglo de flores para mesa chato y redondo	Arreglo de flores naturales (combinación de azucenas, rosas, claveles, lirios, gerberas, lisiantus, margaritas y otros)
60	281	Arreglos de flores para mesa (centro de mesa), con base de vidrio u otro, con velas y veleros de vidrios.	Arreglo de flores naturales (combinación de azucenas, rosas, claveles, lirios, gerberas, lisiantus, margaritas y otros)
61	281	Arreglo de flores chato y redondo	Arreglo de flores naturales (combinación de azucenas, rosas, claveles, lirios, gerberas, lisiantus, margaritas y otros)
62	281	Plantas para interior en planteras	Plantas para interior en planteras (dracena, palmera chamaedorea,
63	281	Arreglos de flores naturales	Arreglos de flores naturales de colores surtidos para eventos en pedestales

64	281	Arreglos de 12 rosas naturales y follaje de colores surtidos	Arreglos de 12 rosas naturales y follaje de colores surtidos en jarrón de cristal
65	281	Guías Jardines de follajes y flores	Guías de follajes y flores por metro lineal
66	281	Arreglos de flores de estación	Arreglos de flores de estación de 20 cm de diámetro
67	281	Guías de flores	Guías de flores
68	281	Tapizado de Flores y follajes	Tapizados de flores y follajes por m2
69	281	Plantas en planteras para exterior	Plantas en planteras para exterior (tipo coco fénix, Palmera pindó, Cyca)
70	281	Plantas para interior en planteras	Plantas para interior en planteras (dracena, palmera chamaedorea, maranta tricolor, hiedra, calathea, bromelia)
71	281	Arreglo de Flores Surtidas base madera	Arreglo tipo jardin de flores surtidas en base baja de madera con strilipcias, lirios, rosas y gerberas con detalle de gipsófilas y claveles.
72	281	Arreglo de flores en base alta de madera.	Arreglo con strilipcias, lirios, rosas, gerberas y detalles de margaritas, tango y gipsófilas en base alta de madera.
73	281	Lirios en cajas de 24 unidades	Lirios importados por unidad
74	281	Margaritas en cajas de 24 unidades	Margaritas importadas por 24 unidades
75	281	Crisantemo en cajas por 24 unidades	Crisantemo importadas por 24 unidades
76	281	Rosas Importadas en cajas de 24 unidades	Rosas importadas por unidad
77	281	Gypsophilas x paquete de 20 flores	Gypsophilas x paquete de 20 flores
78	281	Claveles x 24 unidades	Claveles x 24 unidades
79	281	Servicio de Florista x día	Servicio de Florista x día 6 hs laborales

80	281	Servicio de ayudante de Florista x día	Servicio de ayudante Florista x día 6 hs laborales
81	281	Servicio de Coordinación x día	Servicio de Coordinación de Ornamentación x día

Lote 2

<i>Ítem</i>	<i>Objeto del Gasto</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</i>
1	284	Menú de Almuerzo o Cena (Entrada-Fondo-Postre) por Persona	<p>Entrada: en base a pollo, vegetales, quesos, jamones presentados en platos decorados.</p> <p>Fondo: platos en base a lomos, o surubí, o pollo (pulpa de carnes de 250 gr), con guarniciones de vegetales y carbohidratos presentados en platos decorados. Pancitos: 3 unid. (chips salados, chips dulces, chips integrales).</p> <p>Postre: helado (sabores varios), budín de pan, flan, ensalada de fruta presentados en platos con decoración.</p> <p>Incluye Gabinetes Calientes y/o Rechaud Conservadoras</p>
2	284	Servicio de Buffet de pastas por persona	<p>Variedades a elegir: Lasagna a la bolognesa, Ñoquis, Sorrentinos, Agnolotis de carne o pollo, Canelones de choclo y verdura, Raviolos de pollo/carne, Fettuccinis con scarpato, 4 quesos y Raviolos de carne o pollo. Tortellini de jamón crudo y mozzarella</p> <p>Salsa de carne o de pollo. Salsa de carne, Salsa de pollo, Salsa 4 quesos.</p> <p>Dispuestos en sus respectivos calentadores. Incluye Quesos y Mesa de panes.</p> <p>Postre: ensalada de frutas, budín de pan, flan - 100 gr.</p>
3	284	Servicio de almuerzo o cena	Almuerzo o cena de Recepción por persona.

4	284	Combo de Almuerzo o Cena, por persona, plato principal c/ guarnición	<p>Plato principal consistente en: Bife de Rabadilla con cebolla, Bife Koygua de Rabadilla, Milanesa de Carne de Rabadilla, Peceto al Horno (250 gr. pulpa de carne). Pollo al Horno de muslo, Pollo a la Portuguesa de Muslo (380 gr. de Muslo Neto sin Salsa).</p> <p>Guarniciones: Puré de papa, Papa a la Crema, Ensalada Rusa (300 gr.) Arroz queso (250 gr.) Fideo a la Manteca (250 gr.) Presentados en Platos de Isopor con divisorias y cerradas con Film, Cubiertos desechables respectivos según el menú más servilletas de papel cerrados en forma Individual en envases de polipropileno selladas. Pancito de Viena (50 gr.) cerrados en Forma Individual en Envases de Bolsitas de Polipropileno selladas.</p>
5	284	Combo menú económico	<p>Platos a base de: *Peceto 250 gramos con arroz queso 250 gramos.</p> <p>*Muslo de pollo 350 gramos, puré de papa 300 gramos.</p> <p>*Bife koygua 250 gramos con fideo a las hierbas.</p> <p>*Grille de pollo 300 gramos con papa a la crema 300 gramos.</p> <p>* 2 pancitos.</p> <p>*Gaseosa de 250 cc.</p> <p>Postre: 1 fruta entera (manzana o pera), 1 pastaflora de 200 gramos, 1 budín de 150 gramos.</p> <p>1 Flan de 150 gramos embalados en pots/bandejas desechables cerrados con tapa o papel film.</p> <p>*Debe incluir cubiertos desechables (cuchillo, tenedor), servilleta de papel y plato desechable.</p>
6	284	Combo de Desayuno o Merienda	<p>Minutas en base a: *Sándwich de verduras (huevo, tomate, lechuga, jamón, queso) cuadrado de 8 x 8 cm.</p> <p>*Empanada de pollo y empanada de carne (150 gramos cada uno) con 2 pancitos de viena.</p> <p>*Sándwich de peceto 3 fetas (200 gramos) con lechuga, tomate, jamón, queso, pan de hamburguesa.</p> <p>*Sándwich de milanesa de carne 200 gramos (lechuga, tomate, jamón, queso, pan de hamburguesa.</p> <p>*Fugazza 1 cuadrado de 7 x 7cm.</p> <p>*Todos deberán estar embalado en bandejita de isopor y papel.</p> <p>*1 Gaseosa de 250 cc.</p>
7	284	Café negro, por litro.	Café Negro, con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de Isopor, cucharitas en termos de 1Litro (acero inoxidable) que mantenga el calor. Incluido servilleta de papel
8	284	Café con leche, por litro.	Café c/ leche, con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de Isopor, cucharitas, en termos de 1Litro (acero inoxidable) que mantenga el calor. Incluido servilleta de papel

9	284	Cocido negro, por litro.	Cocido Negro, con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de Isopor, cucharitas, en termos de 1Litro (acero inoxidable) que mantenga el calor. Incluido servilleta de papel
10	284	Cocido con leche, por litro.	Cocido con Leche, con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de Isopor, cucharitas, en termos de 1Litro (acero inoxidable) que mantenga el calor. Incluido servilleta de papel
11	284	Variedad de Panes de harina de trigo x Kg.	Panes surtidos (Felipito, grissines, cilantro, centeno, integral, baguette panes sabor: cebolla, ajo,) Precio por Kg.
12	284	Rosquitas y palitos mantecosos x kilo	Surtido de palitos y rosquitas con alto porcentaje de manteca.
13	284	Masitas dulces x kg	Variedad de palmeritas, alfajorcito de maicena, tartaletitas de guayaba, piononos chicos de dulce de leche, cañoncitos rellenos. Por Kilo.
14	284	Chipita x kg	Chipa de almidón y queso Paraguay. Por Kilo.
15	284	Bombita de queso x kg	A base de almidón, queso Paraguay, queso Regianitto. Por Kilo.
16	284	Snack Tradicionales x unidad	Empanadas fritas de carne, de pollo, y de jamón y queso, Sándwich de jamón y queso, sándwiches de pollo, Sándwiches de verdura, Sopa paraguaya, Croquetas de carne, Mbeyu de almidón. Presupuestar por unidad Presentación en bandejas descartable de isopor. Incluido servilleta de papel
17	284	Gaseosa x 1,5 lts.	Gaseosas de varios sabores por 1.5 lts. Botellas descartables
18	284	Gaseosa x 500 cc	Gaseosas de varios sabores por 500 cc. Botellas descartables
19	284	Agua sin gas de 1.5 Lts	Agua sin gas de 1.5 Lts

20	284	Agua sin gas (500 a 600 cc)	Agua sin gas (500 a 600 cc)
21	284	Provisión de Agua Mineral con gas .	Agua con gas (500 a 600 cc)
22	284	Provisión de Jugo Natural x litro	Jugos Natural de frutas (naranja, pomelo, durazno) por 1 Litro
23	284	Jugos de fruta tetrabrik x 1 litro	Jugos de frutas en envase de tetrabrik de 1 lt.
24	284	Hielo en bolsas de 3 kilos.	Hielo en bolsas de 3 kilos.
25	284	Hielo en bolsas de 20 kilos.	Hielo en bolsas de 20 kilos.
26	284	Alquiler de Conservadora con capacidad superior a 70 litros	Conservadora con capacidad superior a 70 litros. Revestimiento Uv/ir Tratamiento Antibacteriano. No material de Isopor.
27	284	Servicio de personal mozo 6 hs de servicio	Mozo, vestimenta acorde al evento, la cotización se deberá realizar por 6 hs de servicio
28	284	Servicio de personal mozo Horas adicionales	Mozo, vestimenta acorde al evento, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio

29	284	Servicio de personal, cocinero chef	Profesional Cocinero - Chef, con conocimiento y capacidad para la presentación y elaboración de cada plato y menú, el personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
30	284	Servicio de personal - parrillero	Personal Parrillero, capacitado para realizar dicha función. Entrada: chorizo c/s picante, morcilla, sopa paraguaya, mandioca. Plato principal: tapa cuadril, colita cuadril, costilla vacuna, vacío, pollo - incluye pancito y mandioca. Ensalada: rusa, alemana, arroz, variedad de lechugas, tomate.
31	284	Servicio de personal ayudante de cocina	Personal Ayudante de Cocina, destinado a ayudar al chef. El personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
32	284	Servicio de cantinero 6 horas de servicio	Cantinero - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por 6 hs de servicio
33	284	Servicio de cantinero Horas adicionales	Cantinero - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
34	284	Servicio de Acomodador 6 horas de servicio	Acomodador/ra - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
35	284	Servicio de Limpieza 6 horas de servicio	Limpiador/a - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
36	284	Servicio de Coordinador	Servicio de Coordinador - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio

Detalle de los bienes y/o servicios

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

LOTE 1

Ítem	Objeto de Gasto	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación
1	281	90111501-001	Habitaciones Standard (Hotel I)	Unidad	1	Días
2	281	90111501-001	Habitaciones Suite Ejecutiva (Hotel I)	Unidad	1	Días
3	281	90111501-001	Habitaciones Suite Presidencial (Hotel I)	Unidad	1	Días
4	281	90101603-999	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel I)	Unidad	1	Evento
5	281	90101603-001	Almuerzo o cena de Recepción Buffet I - por persona en hotel (Hotel I)	Unidad	1	Evento
6	281	90101603-998	Servicio de Cafetería (café, leche, chipita) y Agua Mineral por persona	Unidad	1	Unidad
7	281	90101603-008	Provisión de jugo natural por 1 litro	Unidad	1	Unidad
8	281	90101603-024	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel I	Unidad	1	Unidad
9	281	90101603-025	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
10	281	90101603-006	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
11	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 100 personas	Unidad	1	Días
12	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 200 personas	Unidad	1	Días

13	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 400 personas	Unidad	1	Días
14	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 1.000 personas	Unidad	1	Días
15	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 2000 personas	Unidad	1	Días
16	281	90111501-001	Habitaciones Standard (Hotel II)	Unidad	1	Días
17	281	90111501-001	Habitaciones Ejecutiva (Hotel II)	Unidad	1	Días
18	281	90111501-001	Habitaciones - Suite Presidencial (Hotel II)	Unidad	1	Días
19	281	90101603-999	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel II)	Unidad	1	Evento
20	281	90101603-998	Servicio de Cafetería (café, leche, chipita) y Agua Mineral por persona	Unidad	1	Unidad
21	281	90101603-008	Provisión de Jugos Naturales	Unidad	1	Unidad
22	281	90101603-024	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
23	281	90101603-025	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
24	281	90101603-006	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
25	281	90111501-001	Habitaciones Ejecutiva (Hotel III)	Unidad	1	Días
26	281	90111501-001	Habitaciones - Suite Presidencial (Hotel III)	Unidad	1	Días

27	281	90101603-999	Almuerzo o cena de Recepción por persona en hotel (Hotel III)	Unidad	1	Evento
28	281	90101603-998	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) por persona en hotel III	Unidad	1	Unidad
29	281	90101603-008	Provisión de jugo natural (1 litro) por unidad en hotel III	Unidad	1	Unidad
30	281	90101603-024	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel III	Unidad	1	Unidad
31	281	90101603-025	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel III	Unidad	1	Unidad
32	281	90101603-006	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel III	Unidad	1	Unidad
33	281	90151802-9973	Alquiler de Salón hasta 40 personas	Unidad	1	Evento
34	281	90151802-9973	Alquiler de Salón hasta 100 Personas	Unidad	1	Evento
35	281	90151802-006	Provisión de Silla Crosback	Unidad	1	Unidad
36	281	90151802-006	Provisión de Silla Medallón Esterilla	Unidad	1	Unidad
37	281	90151802-006	Provisión de Silla Medallón Esterilla C/ Apoya Brazo	Unidad	1	Unidad
38	281	90151802-056	Provisión de alfombra caminero	Unidad	1	Unidad
39	281	90151802-056	Provisión de Alfombra tipo Sisal 3,00x2.00	Unidad	1	Unidad
40	281	90151802-056	Provisión de Alfombra tipo Sisal 2,00 x 2.00	Unidad	1	Unidad

41	281	90151802-021	Provisión de Mesa de madera - Medida mínima 2.50 x 1.10	Unidad	1	Unidad
42	281	90151802-021	Provisión de mesa centro de madera - Medida: 0.70*1.10*0.40	Unidad	1	Unidad
43	281	90151802-021	Provisión de mesa lateral	Unidad	1	Unidad
44	281	90151802-021	Mesa redonda p/ 12 personas c/ mantel en Brocato y/o lino	Unidad	1	Unidad
45	281	90151802-020	Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de madera de 8 a 10 personas c/ Mantel estándar y cubre - colores varios	Unidad	1	Unidad
46	281	90151802-020	Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de madera de 8 a 10 personas c/ Mantel tipo Brocato colores varios	Unidad	1	Unidad
47	281	90151802-021	Provisión de Mesa	Unidad	1	Unidad
48	281	90151802-004	Mantel de encaje ju de 3 metros x 1,5 metros	Unidad	1	Unidad
49	281	90151802-004	Mantel de A´o Po´i de 3 metros x 1.5 metros	Unidad	1	Unidad
50	281	90151802-004	Pollerones de colores Varios	Unidad	1	Unidad
51	281	90151802-015	Platos de porcelana x unidad	Unidad	1	Unidad
52	281	90151802-038	Posa Platos de mimbre/ratán	Unidad	1	Unidad
53	281	90151802-012	Copas de vidrio x unidad	Unidad	1	Unidad

54	281	90151802-010	Cubiertos/ utensilios x unid	Unidad	1	Unidad
55	281	90151802-011	Vasos de Vidrios x unid	Unidad	1	Unidad
56	281	90151802-043	Jarra de Vidrio de 1 lts.	Unidad	1	Unidad
57	281	90151802-037	Taza c/plato x unid	Unidad	1	Unidad
58	281	90151802-042	Provisión de arreglos de flores naturales para mesas	Unidad	1	Evento
59	281	90151802-042	Arreglo de flores para mesa chato y redondo	Unidad	1	Evento
60	281	90151802-042	Arreglos de flores para mesa (centro de mesa), con base de vidrio u otro, con velas y veleros de vidrios.	Unidad	1	Evento
61	281	90151802-042	Arreglo de flores chato y redondo	Unidad	1	Evento
62	281	90151802-042	Plantas para interior en planteras	Unidad	1	Evento
63	281	90151802-042	Arreglos de flores naturales	Unidad	1	Evento
64	281	90151802-042	Arreglos de 12 rosas naturales y follaje de colores surtidos	Unidad	1	Evento
65	281	90151802-042	Guías Jardines de follajes y flores	Unidad	1	Evento
66	281	90151802-042	Arreglos de flores de estación	Unidad	1	Evento

67	281	90151802-042	Guías de flores	Unidad	1	Evento
68	281	90151802-042	Tapizado de Flores y follajes	Unidad	1	Unidad
69	281	90151802-042	Plantas en planteras para exterior	Unidad	1	Evento
70	281	90151802-042	Plantas para interior en planteras	Unidad	1	Evento
71	281	90151802-042	Arreglo de Flores Surtidas_base madera	Unidad	1	Evento
72	281	90151802-042	Arreglo de flores en base alta de madera.	Unidad	1	Evento
73	281	90151802-042	Lirios en cajas de 24 unidades	Unidad	1	Evento
74	281	90151802-042	Margaritas en cajas de 24 unidades	Unidad	1	Evento
75	281	90151802-042	Crisantemo en cajas por 24 unidades	Unidad	1	Evento
76	281	90151802-042	Rosas Importadas en cajas de 24 unidades	Unidad	1	Evento
77	281	90151802-042	Gypsophilas x paquete de 20 flores	Unidad	1	Evento
78	281	90151802-042	Claveles x 24 unidades	Unidad	1	Evento
79	281	90151802-042	Servicio de Florista x día	Unidad	1	Días

80	281	90151802-042	Servicio de ayudante de Florista x día	Unidad	1	Evento
81	281	90151802-042	Servicio de Coordinación x día	Unidad	1	Días
			Monto Mínimo:	300.000.000		
			Monto Máximo:	600.000.000		
LOTE 2						
Ítem	Objeto de Gasto	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación
1	284	90101603-999	Menú de Almuerzo o Cena (Entrada- Fondo- Postre) por Persona	Unidad	1	Evento
2	284	90101603-001	Servicio de Buffet de pastas por persona	Unidad	1	Evento
3	284	90101603-999	Servicio de almuerzo/cena	Unidad	1	Evento
4	284	90101603-999	Combo de Almuerzo o Cena , por persona, plato principal c/ guarnición	Unidad	1	Evento
5	284	90101603-010	Combo menú económico	Unidad	1	Evento
6	284	90101603-039	Combo de Desayuno o Merienda	Unidad	1	Evento
7	284	90101603-022	Café negro, por litro.	Unidad	1	Evento
8	284	90101603-023	Café con leche, por litro.	Unidad	1	Evento

9	284	90101603-018	Cocido negro, por litro.	Unidad	1	Evento
10	284	90101603-019	Cocido con leche, por litro.	Unidad	1	Evento
11	284	90101603-017	Variedad de Panes de harina de trigo x Kg.	Unidad	1	Evento
12	284	90101603-017	Rosquitas y palitos mantecosos x kilo	Unidad	1	Evento
13	284	90101603-004	Masitas dulces x kg	Unidad	1	Evento
14	284	90101603-028	Chipita x kg	Unidad	1	Evento
15	284	90101603-028	Bombita de queso x kg	Unidad	1	Evento
16	284	90101603-003	Snack Tradicionales x unidad	Unidad	1	Evento
17	284	90101603-006	Gaseosa x 1,5 lts.	Unidad	1	Evento
18	284	90101603-006	Gaseosa x 500 cc	Unidad	1	Evento
19	284	90101603-025	Agua sin gas de 1.5 Lts	Unidad	1	Evento
20	284	90101603-025	Agua sin gas (500 a 600 cc)	Unidad	1	Evento
21	284	90101603-024	Provisión de Agua Mineral c/ gas	Unidad	1	Evento
22	284	90101603-008	Provisión de Jugos Naturales	Unidad	1	Evento

23	284	90101603-008	Jugos de fruta tetrabrik x 1 litro	Unidad	1	Tetrapak
24	284	90101603-016	Hielo en bolsas de 3 kilos.	Unidad	1	Unidad
25	284	90101603-016	Hielo en bolsas de 20 kilos.	Unidad	1	Unidad
26	284	90151802-026	Alquiler de Conservadora con capacidad superior a 70 litros	Unidad	1	Unidad
27	284	90151802-019	Servicios de mozo 6 horas de servicio	Unidad	1	Evento
28	284	90151802-019	Servicio de personal mozo Horas adicionales	Unidad	1	Días
29	284	90151802-009	Servicio de personal, cocinero chef	Unidad	1	Evento
30	284	90151802-044	Servicio de personal - parrillero	Unidad	1	Evento
31	284	90151802-009	Servicio de personal ayudante de cocina	Unidad	1	Evento
32	284	90151802-062	Servicio de cantinero 6 horas de servicio	Unidad	1	Evento
33	284	90151802-062	Servicio de cantinero Horas adicionales	Unidad	1	Evento
34	284	90151802-9989	Servicio de Acomodador 6 horas de servicio	Unidad	1	Evento
35	284	90151802-9989	Servicio de Limpieza 6 horas de servicio	Unidad	1	Evento
36	284	90151802-059	Servicio de Coordinador	Unidad	1	Evento

			Monto Mínimo:	180.000.000		
			Monto Máximo:	360.000.000		

Se recuerda que las modificaciones y enmiendas realizadas deberán ser de observación y aplicación por parte de los oferentes.

Atentamente.

Sra. Graciela Pérez de Zunini

Dirección de la U.O.C.

Gabinete Civil Presidencia de la República

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de participación y criterios de evaluación

- Capacidad Financiera
- Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera
- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Especificaciones técnicas - CPS
- Detalle de los bienes y/o servicios

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:
<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/467694-servicio-ceremonial-eventos-protocolares-plurianual/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en las bases de la contratación. A los efectos legales, la adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

La convocante podrá introducir modificaciones cuando se ajuste a los parámetros establecidos en la Ley.

Las adendas serán difundidas en el SICP respetando los plazos establecidos en la resolución matriz de normas.

Obs: Cuando la convocante requiera prorrogar la fecha tope de presentación y apertura de ofertas, sin modificar los demás datos e información de las bases de la contratación, será difundida automáticamente a través del SICP y no se instrumentará a través de adenda.

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/

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:

No Aplica

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:

1 día hábil posterior a la comunicación al proveedor

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 guaraníes, 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 desgloce 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	
Precio del bien/servicio antes de impuestos	
Impuestos	
Precio final del bien / servicio impuestos incluidos	

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.

Capacidad Financiera

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

a) Para contribuyente de IRE GENERAL

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 ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023)

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023)

c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.

El promedio en los años (2021, 2022 y 2023), no deberá ser negativo.

b) Para contribuyentes de IRE SIMPLE

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio en los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023), de los ejercicios fiscales requeridos.

c) Para contribuyentes de IRP RSP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023).

d) Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los ejercicios fiscales (2021, 2022 y 2023), cerrados al mes inmediato anterior a la fecha de apertura, conforme al calendario perpetuo de la DNIT.

Para hallar el promedio de los 3 años, se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán ente la cantidad de años.

OBS.: Se requiere que todos los integrantes del consorcio cumplan con la totalidad de lo requerido en la capacidad financiera.

Referencia bancaria de la cuenta declarada en el Registro de Proveedores del Estado de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) independientemente del o los lote/s ofertado/s. El oferente deberá demostrar poseer una solvencia superior a la sumatoria de los montos mínimos establecidos para el Lote N°1 y para el Lote N°2. En caso que el oferente presente únicamente oferta para el Lote N°1 o para el Lote N°2, el monto solicitado para demostrar poseer una solvencia deberá ser superior al 80% de los montos mínimos establecidos en cada lote. Este requisito demostrará a la Convocante la capacidad económica inmediata del oferente para poder solventar todos los gastos en la organización de los eventos, debido a que no está previsto ningún tipo de anticipos para las empresas que no sean MYPYMES. Para el efecto, para demostrar poseer la solvencia solicitada precedentemente será por medio de la presentación de un extracto bancario mensual al cierre del mes de mayo y además deberá presentar un extracto bancario al día anterior de la presentación de la carpeta de ofertas donde conste su disponibilidad en efectivo conforme a los porcentajes determinados precedentemente.

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 [2021, 2022 y 2023] para contribuyente de IRE GENERAL, comparativo conforme Resolución N° 49/14 del Ministerio de Economía y Finanzas.

b. Formulario 501 de los años [2021, 2022 y 2023] para contribuyentes del IRE SIMPLE.

c. Formulario 515 de los años [2021, 2022 y 2023] para contribuyentes del IRP RSP.

d. Formulario 120 de los últimos 36 meses, cerrados al mes inmediato anterior a la fecha de apertura, conforme al calendario perpetuo de la DNIT, para contribuyentes sólo del IVA General.

e. Acompañar referencia bancaria, de la cuenta declarada en el Registro de Proveedores del Estado de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) independientemente del o los lote/s ofertado/s.

f. El oferente deberá demostrar poseer una solvencia superior a la sumatoria de los montos mínimos establecidos para el Lote N° 1 y para el Lote N° 2. En caso que el oferente presente únicamente oferta para el Lote N° 1 o para el Lote N° 2, el monto solicitado para demostrar poseer una solvencia deberá ser superior al 80% de los montos mínimos establecidos en cada lote. Este requisito demostrará a la Convocante la capacidad económica inmediata del oferente para poder solventar todos los gastos en la organización de los eventos, debido a que no está previsto ningún tipo de anticipos para las empresas que no sean MYPYMES. Para el efecto, para demostrar poseer la solvencia solicitado precedentemente será por medio de la presentación de un extracto bancario mensual al cierre del mes de mayo y además deberá presentar un extracto bancario al día anterior de la presentación de la carpeta de ofertas donde conste su disponibilidad en efectivo conforme a los porcentajes determinados precedentemente.

Experiencia requerida

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

- Demostrar la experiencia en Servicio de Ceremonial para Eventos Protocolares con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: **últimos 3 (tres)** años. (2022, 2023, 2024). En promedio.

Carta de referencia de clientes, contratos o comprobantes legales de Instituciones públicas y/o privadas de los últimos 3 años (2022, 2023, 2024)

Los oferentes deben poseer una antigüedad mínima en el mercado de 3 (tres) años, en el rubro Abastecimiento de Eventos. Presentando copia de Constancia del RUC.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- a. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida, por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: **últimos 3 (tres) años**. (2022, 2023, 2024). En Promedio.
- b. Carta de referencia de clientes, contratos o comprobantes legales de Instituciones públicas y/o privadas de los últimos 3 años (2022, 2023, 2024)

Capacidad Técnica

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

- Planilla de especificaciones técnicas.
- Para los Lotes deberán presentar una 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.
- En caso de que el oferente proponga una empresa, sea esta persona física o jurídica, deberá presentar una Carta de aceptación emitida por la persona física o jurídica propuesta, donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo I

- El oferente podrá presentar una empresa hotelera, conforme a las especificaciones técnicas, que realizará el servicio, para lo cual deberá presentar cartas de conformidad de prestación de servicios por cada hotel propuestos en Asunción o ciudades circunvecinas, relacionadas con las actividades previstas para el objeto de este llamado de conformidad con lo establecido en el PBC. Las cartas presentadas deben ser originales, estar firmadas por persona/s representativa/s de las empresas propuestas 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 que el Oferente resultase adjudicado.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I de poseer instalaciones, como mínimo con: 200 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio, debe contar con Suite Presidencial, Suites Ejecutivas y habitaciones estándar. Salones de eventos con capacidad desde 50 hasta 2.000 personas en forma simultánea y área de estacionamiento propio para una cantidad superior a 500 vehículos.
- Los oferentes del Hotel Tipo I deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo II

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.
- Los oferentes del Hotel Tipo II deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo III

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo III especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a

categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo III de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.
- Los oferentes del Hotel Tipo III deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Observación: En el caso de Consorcios, las empresas consorciadas deberán cumplir a cabalidad con las documentaciones de carácter legal. En caso de requisitos de experiencia y capacidad técnica la empresa deberá cumplir mínimamente con el 60% de los requisitos mínimos para oferentes individuales indicados en el PBC y la otra empresa con el 40% en caso que sean tres o más empresas, se mantiene el cumplimiento de la empresa líder, debiendo cumplir las demás empresas con el equivalente del 20% de los requisitos mínimos.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

- Planilla de especificaciones técnicas.
- Para cada Lote deberán presentar una 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.
- Carta de aceptación emitida por la persona física o jurídica propuesta, donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo I

- El oferente podrá presentar una empresa hotelera, conforme a las especificaciones técnicas, que realizará el servicio, para lo cual deberá presentar cartas de conformidad de prestación de servicios por cada hotel propuestos en Asunción o ciudades circunvecinas, relacionadas con las actividades previstas para el objeto de este llamado de conformidad con lo establecido en el PBC. Las cartas presentadas deben ser originales, estar firmadas por persona/s representativa/s de las empresas propuestas 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 que el Oferente resultase adjudicado.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I de poseer instalaciones, como mínimo con: 200 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio, debe contar con Suite Presidencial, Suites Ejecutivas y habitaciones estándar. Salones de eventos con capacidad desde 50 hasta 2.000 personas en forma simultánea y área de estacionamiento propio para una cantidad superior a 500 vehículos.
- Los oferentes del Hotel Tipo I deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo II

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.
- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.
- Los oferentes del Hotel Tipo II deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

Hotel Tipo III

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo III especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.

- El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo III de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.
- Los oferentes del Hotel Tipo III deberán adjuntar en carácter de declaración jurada la presentación de un documento expedido por una empresa hotelera donde indica a esta Cartera de Estado que prestará los servicios en caso que el proponente (oferente) sea adjudicado.

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:

El presente llamado es convocado por la Lic. Fany Sánchez, Directora de Servicios Generales del Gabinete Civil de la Presidencia de la República.

- Con el fin de proveer los diferentes servicios de apoyo logístico a las diferentes visitas oficiales de autoridades extranjeras y reuniones oficiales del Presidente de la República.
- Con una planificación temporal a fin de satisfacer las necesidades existentes.
- Las especificaciones técnicas establecidas en el presente llamado fueron establecidas conforme a la necesidad de la dependencia solicitante de la institución.

Especificaciones técnicas - CPS

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

Lote N° 1

Hospedaje y Servicios Gastronómicos Hotel Tipo I

Las habitaciones ofrecidas por empresas hoteleras o de los hoteles propuestos por el oferente, correspondiente al Hotel Tipo I deberán estar equipadas convenientemente con: sistema de climatización, conectividad a Internet, minibar, TV por cable, caja de seguridad, entre otros. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina y estacionamiento propio vigilado.

Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, habitaciones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.

El Oferente deberá presentar por lo menos 2 (dos) opciones de menú por cada ítem, para cada hotel propuesto.

Los Servicios gastronómicos; por cuestiones de protocolo o de seguridad podrán ser proveídos y entregados en los lugares indicados por la Convocante y no tendrán costo adicional.

Deberá estar ubicado en Asunción o ciudades circunvecinas.

Deberá contar como mínimo con 200 habitaciones, de las cuales como mínimo 6 habitaciones podrán adecuarse para Suite Presidencial y Suites Ejecutivas.

Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones) y para el servicio de hospedaje con: sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conectividad WI FI, sistema de generador propio que garantice el desarrollo ininterrumpido de los eventos en los salones en casos de cortes de energía eléctrica, entre otros. Además, deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima superior a 500 vehículos.

El oferente podrá presentar una empresa hotelera, conforme a las especificaciones técnicas, que realizará el servicio, para lo cual deberá presentar cartas de conformidad de prestación de servicios por cada hotel propuestos en Asunción o ciudades circunvecinas, relacionadas con las actividades previstas para el objeto de este llamado de conformidad con lo establecido en el PBC. Las cartas presentadas deben ser originales, estar firmadas por persona/s representativa/s de las empresas propuestas 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 que el Oferente resultase adjudicado.

El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaria Nacional de Turismo. También.

El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo I de poseer instalaciones, como mínimo con: 200 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.

Las ofertas deben incluir costos que en caso que los servicios solicitados al proveedor deban ser re-agendados por motivos de seguridad o inclemencia del tiempo no tendrán cargo adicional alguno para la contratante.

Los servicios deben incluir los días hábiles, sábados, domingos y feriados, en horario nocturno y diurno. Deberá tener la capacidad de la provisión simultánea de los servicios para varios eventos.

<i>N° de Ítems</i>	<i>Objeto de Gasto</i>	<i>Descripción del Bien</i>	<i>Especificaciones Técnicas</i>
1	281	Habitaciones Standard (Hotel I)	Habitaciones Standard (entre 30 a 50 m ²)

2	281	Habitaciones Suite Ejecutiva (Hotel I)	Habitación Suite Ejecutiva (superior a 75 mts ²)
3	281	Habitaciones Suite Presidencial (Hotel I)	Suite Presidencial (superior a 100 m ²)
4	281	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel I)	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel I) Incluye Postre
5	281	Almuerzo o cena de Recepción Buffet I - por persona en hotel (Hotel I)	Almuerzo o cena de Recepción Buffet I - por persona en hotel (Hotel I) Incluye Postre
6	281	Servicio de Cafetería (café, leche, chipita) y Agua Mineral por persona	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) Café Negro sin azúcar en Máquina dispensadora de bebidas caliente de acero inoxidable, leche entera, chipitas de almidón y Agua Mineral con y sin gas. Costo por Persona. Además deberán proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), incluyendo los insumos para integrar los endulzantes con el líquido, tasas, platitos y servilletas de papel
7	281	Provisión de jugo natural por 1 litro	Provisión de jugo natural (Naranja o Durazno) por 1 litro
8	281	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel

9	281	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel
10	281	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel
11	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 100 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 100 personas
12	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 200 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 200 personas
13	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 400 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 400 personas
14	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 1.000 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 1.000 personas
15	281	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 2000 personas	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 2000 personas

Hospedaje y Servicios Gastronómicos Hotel Tipo II

Las habitaciones ofrecidas por empresas hoteleras o de los hoteles propuestos por el oferente, correspondiente al Hotel Tipo II; deberán estar equipadas convenientemente con: sistema de climatización, conectividad a Internet, minibar, TV por cable, caja de seguridad, entre otros. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, piscina y estacionamiento propio vigilado.

Si lo considerasen necesario, el Comité de Evaluación podrá verificar y constatar la capacidad en cuanto a salas de reuniones, habitaciones, equipamiento y capacidad del estacionamiento de cada hotel propuesto por los oferentes, según lo requerido en la lista de bienes y las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y condiciones.

El Oferente deberá presentar por lo menos 2 (dos) opciones de menú por cada ítem, para cada hotel propuesto.

Los Servicios gastronómicos; por cuestiones de protocolo o de seguridad serán proveídos y entregados en los lugares indicados por la Convocante y no tendrán costo adicional

Deberá estar ubicado en Asunción.

Deberá contar como mínimo con 80 habitaciones, de las cuales como mínimo 4 habitaciones podrán adecuarse para Suite Presidencial y Suites Ejecutivas.

Deberá contar como mínimo con 2 salones con espacio superior a 80 mts².

Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones) y para el servicio de hospedaje con: sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conectividad wifi, sistema de generador propio para casos de cortes de energía eléctrica, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio.

El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II especificando su catalogación según lo establecido en cuanto a categorías por la Secretaría Nacional de Turismo.

El oferente deberá presentar una declaración jurada del Hotel Tipo II de poseer instalaciones, como mínimo con: 80 habitaciones para alojamiento y área de estacionamiento propio.

Las ofertas deben incluir costos que en caso que los servicios solicitados al proveedor deban ser re-agendados por motivos de seguridad o inclemencia del tiempo no tendrán cargo adicional alguno para la contratante.

Los servicios deben incluir los días hábiles, sábados, domingos y feriados, en horario nocturno y diurno. Deberá tener la capacidad de la provisión simultánea de los servicios para varios eventos.

<i>Nº de Ítems</i>	<i>Objeto de Gasto</i>	<i>Descripción del Bien</i>	<i>Especificaciones Técnicas</i>
16	281	Habitaciones Standard (Hotel II)	Habitaciones Standard (entre 25 a 40 mts ²)
17	281	Habitaciones Ejecutiva (Hotel II)	Habitación Lujo/Suite (superior a 50 mts ²)
18	281	Habitaciones - Suite Presidencial (Hotel II)	Habitaciones - Suite Presidencial (superior a 100 mts ²)

19	281	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel II)	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel II) Incluye Postre
20	281	Servicio de Cafetería (café, leche, chipita) y Agua Mineral por persona	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) Café Negro sin azúcar en Máquina dispensadora de bebidas caliente de acero inoxidable, leche entera, chipitas de almidón y Agua Mineral con y sin gas. Costo por Persona. Además deberán proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), incluyendo los insumos para integrar los endulzantes con el líquido, tasas, platitos y servilletas de papel
21	281	Provisión de jugo natural por 1 litro	Provisión de jugo natural por 1 litro
22	281	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel
23	281	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel
24	281	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel

Hospedaje y Servicios Gastronómicos Hotel Tipo III

Deberá estar ubicado en Asunción

Deberá contar como mínimo con 30 habitaciones, de las cuales como mínimo 2 habitaciones podrán adecuarse para Suite Presidencial y Suites Ejecutivas.

Deberá contar como mínimo con la cantidad necesaria de salones para cumplir con los ítems solicitados en la lista de precios, en formato auditorio.

Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones) y para el servicio de hospedaje con: sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, montaje para escenarios, conectividad wifi, sistema de generador propio para casos de cortes de energía, entre otros. Además, el hotel deberá contar con un estacionamiento propio con capacidad mínima para 60 vehículos.

<i>Nº de Ítems</i>	<i>Objeto de Gasto</i>	<i>Descripción del Bien</i>	<i>Especificaciones Técnicas</i>
25	281	Habitaciones Ejecutiva (Hotel III)	Habitación Lujo/Suite (superior a 30 mts ²)
26	281	Habitaciones - Suite Presidencial (Hotel III)	Habitaciones - Suite Presidencial (superior a 90 mts ²)
27	281	Almuerzo o cena de Recepción por persona en hotel (Hotel III)	Almuerzo o cena de Recepción por persona en hotel (Hotel III)
28	281	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) por persona en (Hotel III)	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) por persona en (Hotel III)
29	281	Provisión de jugo natural (1 litro) por unidad en (Hotel III)	Provisión de jugo natural (1 litro) por unidad en (Hotel III)
30	281	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)
31	281	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)
32	281	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en (Hotel III)
33	281	Alquiler de Salón hasta 40 personas	Alquiler de salón privado hasta 40 personas - Estacionamiento propio para 40 Vehículos
34	281	Alquiler de Salón hasta 100 Personas	Alquiler de Sala para 100 Personas Estacionamiento propio para 100 Vehículos
35	281	Provisión de Silla Crosback	Provisión de Silla Crosback
36	281	Provisión de Silla Medallón Esterilla	Provisión de Silla tipo Medallón c/ Esterilla
37	281	Provisión de Silla Medallón Esterilla C/ Apoya Brazo	Provisión de Silla tipo Medallón Esterilla c/ Apoya Brazo

			Provisión de alfombra caminero de hasta
38	281	Provisión de alfombra caminero	1.5 de ancho. Colores a definir. Precio por metro lineal
			Provisión de Alfombra tipo Sisal 3,00 x
39	281	Provisión de Alfombra tipo Sisal 3,00x2.00	2.00 colores a definir
			Provisión de Alfombra tipo Sisal 2,00 x
40	281	Provisión de Alfombra tipo Sisal 2,00x2.00	2.00 colores a definir
		Provisión de Mesa de madera - Medida mínima	
41	281	2.50 x 1.10	Provisión de mesa de madera Medida mínima 2.50 x 1.10
		Provisión de mesa centro de madera - Medida:	Provisión de mesa centro de madera Medida mínima :
42	281	0.70*1.10*0.40	0.70*1.10*0.40
			Provisión de mesa lateral Medida mínima: 0.60 de diámetro
43	281	Provisión de mesa lateral	*0.50 de altura
		Mesa redonda p/ 12 personas c/ mantel en Brocato	
44	281	y/o lino	Mesa redonda p/12 personas c/ mantel en Brocato y/o lino.
		Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de	Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de madera
45	281	madera de 8 a 10 personas c/ Mantel y cubre	de 8 a 10 personas c/ Mantel estándar y cubre mantel de
		mantel- colores varios	brocato - colores varios
		Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de	
46	281	madera de 8 a 10 personas c/ Mantel tipo Brocato	Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de madera
		colores varios	de 8 a 10 personas c/ Mantel tipo Brocato colores varios
47	281	Provisión de Mesa	Provisión de mesas
48	281	Mantel de encaje ju de 3 metros x 1,5 metros	Mantel de encaje ju de 3 metros x 1.5 metros
49	281	Mantel de A´o Po´i de 3 metros x 1.5 metros	Mantel de A´o Po´i de 3 metros x 1.5 metros
50	281	Pollerones de colores Varios	Pollerones de colores Varios

51	281	Platos de porcelana x unidad	Platos de Porcelana (Pan entrada fondo postre) Costo x unidad
52	281	Posa Platos de mimbre/rattan	Posa Platos de mimbre/rattan
53	281	Copas de vidrio x unidad	Copas de Vidrio (Agua - Vinos - Champagne - postre) Costo x unidad
54	281	Cubiertos/ utensilios x unidad	Cubiertos/ utensilios de acero inoxidable (tenedor, cuchillo, cuchara) p/pan entrada fondo - postre. Costo x unidad.
55	281	Vasos de Vidrios x unidad	Vasos de Vidrios x unidad
56	281	Jarra de Vidrio de 1 lts.	Jarra de Vidrio de 1 lts. x unidad
57	281	Taza c/plato x unidad	Taza c/plato (cafecito, té) incluye cucharita de inox x unidad
58	281	Provisión de de arreglos de flores naturales para mesas	Arreglo de flores naturales (combinación de azucenas, rosas, claveles, lirios, gerberas, lisiantus, margaritas y otros)
59	281	Arreglo de flores para mesa chato y redondo	Arreglo de flores naturales (combinación de azucenas, rosas, claveles, lirios, gerberas, lisiantus, margaritas y otros)
60	281	Arreglos de flores para mesa (centro de mesa), con base de vidrio u otro, con velas y veleros de vidrios.	Arreglo de flores naturales (combinación de azucenas, rosas, claveles, lirios, gerberas, lisiantus, margaritas y otros)
61	281	Arreglo de flores chato y redondo	Arreglo de flores naturales (combinación de azucenas, rosas, claveles, lirios, gerberas, lisiantus, margaritas y otros)
62	281	Plantas para interior en planteras	Plantas para interior en planteras (dracena, palmera chamaedorea,
63	281	Arreglos de flores naturales	Arreglos de flores naturales de colores surtidos para eventos en pedestales
64	281	Arreglos de 12 rosas naturales y follaje de colores surtidos	Arreglos de 12 rosas naturales y follaje de colores surtidos en jarrón de cristal
65	281	Guías Jardines de follajes y flores	Guías de follajes y flores por metro lineal

66	281	Arreglos de flores de estación	Arreglos de flores de estación de 20 cm de diámetro
67	281	Guías de flores	Guías de flores
68	281	Tapizado de Flores y follajes	Tapizados de flores y follajes por m2
69	281	Plantas en planteras para exterior	Plantas en planteras para exterior (tipo coco fénix, Palmera pindó, Cyca)
70	281	Plantas para interior en planteras	Plantas para interior en planteras (dracena, palmera chamaedorea, maranta tricolor, hiedra, calathea, bromelia)
71	281	Arreglo de Flores Surtidas base madera	Arreglo tipo jardin de flores surtidas en base baja de madera con strilipcias, lirios, rosas y gerberas con detalle de gipsófilas y claveles.
72	281	Arreglo de flores en base alta de madera.	Arreglo con strilipcias, lirios, rosas, gerberas y detalles de margaritas, tango y gipsófilas en base alta de madera.
73	281	Lirios en cajas de 24 unidades	Lirios importados por unidad
74	281	Margaritas en cajas de 24 unidades	Margaritas importadas por 24 unidades
75	281	Crisantemo en cajas por 24 unidades	Crisantemo importadas por 24 unidades
76	281	Rosas Importadas en cajas de 24 unidades	Rosas importadas por unidad
77	281	Gypsophilas x paquete de 20 flores	Gypsophilas x paquete de 20 flores
78	281	Claveles x 24 unidades	Claveles x 24 unidades
79	281	Servicio de Florista x día	Servicio de Florista x día 6 hs laborales
80	281	Servicio de ayudante de Florista x día	Servicio de ayudante Florista x día 6 hs laborales
81	281	Servicio de Coordinación x día	Servicio de Coordinación de Ornamentación x día

<i>Ítem</i>	<i>Objeto del Gasto</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</i>
1	284	Menú de Almuerzo o Cena (Entrada-Fondo-Postre) por Persona	<p>Entrada: en base a pollo, vegetales, quesos, jamones presentados en platos decorados.</p> <p>Fondo: platos en base a lominos, o surubí, o pollo (pulpa de carnes de 250 gr), con guarniciones de vegetales y carbohidratos presentados en platos decorados. Pancitos: 3 unid. (chips salados, chips dulces, chips integrales).</p> <p>Postre: helado (sabores varios), budín de pan, flan, ensalada de fruta presentados en platos con decoración.</p> <p>Incluye Gabinetes Calientes y/o Rechaud Conservadoras</p>
2	284	Servicio de Buffet de pastas por persona	<p>Variedades a elegir: Lasagna a la bolognesa, Ñoquis, Sorrentinos, Agnolotis de carne o pollo, Canelones de choclo y verdura, Raviolos de pollo/carne, Fetuccinis con scarpato, 4 quesos y Raviolos de carne o pollo. Tortellini de jamón crudo y mozzarella</p> <p>Salsa de carne o de pollo. Salsa de carne, Salsa de pollo, Salsa 4 quesos.</p> <p>Dispuestos en sus respectivos calentadores. Incluye Quesos y Mesa de panes.</p> <p>Postre: ensalada de frutas, budín de pan, flan - 100 gr.</p>
3	284	Servicio de almuerzo o cena	Almuerzo o cena de Recepción por persona.
4	284	Combo de Almuerzo o Cena, por persona, plato principal c/ guarnición	<p>Plato principal consistente en: Bife de Rabadilla con cebolla, Bife Koygua de Rabadilla, Milanese de Carne de Rabadilla, Peceto al Horno (250 gr. pulpa de carne). Pollo al Horno de muslo, Pollo a la Portuguesa de Muslo (380 gr. de Muslo Neto sin Salsa).</p> <p>Guarniciones: Puré de papa, Papa a la Crema, Ensalada Rusa (300 gr.) Arroz queso (250 gr.) Fideo a la Manteca (250 gr.) Presentados en Platos de Isopor con divisorias y cerradas con Film, Cubiertos desechables respectivos según el menú más servilletas de papel cerrados en forma Individual en envases de polipropileno selladas. Pancito de Viena (50 gr.) cerrados en Forma Individual en Envases de Bolsitas de Polipropileno selladas.</p>

5	284	Combo menú económico	<p>Platos a base de: *Peceto 250 gramos con arroz quesu 250 gramos.</p> <p>*Muslo de pollo 350 gramos, puré de papa 300 gramos.</p> <p>*Bife koygua 250 gramos con fideo a las hierbas.</p> <p>*Grille de pollo 300 gramos con papa a la crema 300 gramos.</p> <p>* 2 pancitos.</p> <p>*Gaseosa de 250 cc.</p> <p>Postre: 1 fruta entera (manzana o pera), 1 pastaflora de 200 gramos, 1 budín de 150 gramos.</p> <p>1 Flan de 150 gramos embalados en potes/bandejas desechables cerrados con tapa o papel film.</p> <p>*Debe incluir cubiertos desechables (cuchillo, tenedor), servilleta de papel y plato desechable.</p>
	284	Combo de Desayuno o Merienda	<p>Minutas en base a: *Sándwich de verduras (huevo, tomate, lechuga, jamón, queso) cuadrado de 8 x 8 cm.</p> <p>*Empanada de pollo y empanada de carne (150 gramos cada uno) con 2 pancitos de viena.</p> <p>*Sándwich de peceto 3 fetas (200 gramos) con lechuga, tomate, jamón, queso, pan de hamburguesa.</p> <p>*Sándwich de milanesa de carne 200 gramos (lechuga, tomate, jamón, queso, pan de hamburguesa.</p> <p>*Fugazza 1 cuadrado de 7 x 7cm.</p> <p>*Todos deberán estar embalado en bandejita de isopor y papel.</p> <p>*1 Gaseosa de 250 cc.</p>
7	284	Café negro, por litro.	<p>Café Negro, con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de Isopor, cucharitas en termos de 1Litro (acero inoxidable) que mantenga el calor. Incluido servilleta de papel</p>
8	284	Café con leche, por litro.	<p>Café c/ leche, con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de Isopor, cucharitas, en termos de 1Litro (acero inoxidable) que mantenga el calor. Incluido servilleta de papel</p>
9	284	Cocido negro, por litro.	<p>Cocido Negro, con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de Isopor, cucharitas, en termos de 1Litro (acero inoxidable) que mantenga el calor. Incluido servilleta de papel</p>
10	284	Cocido con leche, por litro.	<p>Cocido con Leche, con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de Isopor, cucharitas, en termos de 1Litro (acero inoxidable) que mantenga el calor. Incluido servilleta de papel</p>

11	284	Variedad de Panes de harina de trigo x Kg.	Panes surtidos (Felipito, grissines, cilantro, centeno, integral, baguette panes sabor: cebolla, ajo,) Precio por Kg.
12	284	Rosquitas y palitos mantecosos x kilo	Surtido de palitos y rosquitas con alto porcentaje de manteca.
13	284	Masitas dulces x kg	Variedad de palmeritas, alfajorcito de maicena, tartaletitas de guayaba, piononos chicos de dulce de leche, cañoncitos rellenos. Por Kilo.
14	284	Chipita x kg	Chipa de almidón y queso Paraguay. Por Kilo.
15	284	Bombita de queso x kg	A base de almidón, queso Paraguay, queso Regianitto. Por Kilo.
16	284	Snack Tradicionales x unidad	Empanadas fritas de carne, de pollo, y de jamón y queso, Sándwich de jamón y queso, sándwiches de pollo, Sándwiches de verdura, Sopa paraguaya, Croquetas de carne, Mbeyu de almidón. Presupuestar por unidad Presentación en bandejas descartable de isopor. Incluido servilleta de papel
17	284	Gaseosa x 1,5 lts.	Gaseosas de varios sabores por 1.5 lts. Botellas descartables
18	284	Gaseosa x 500 cc	Gaseosas de varios sabores por 500 cc. Botellas descartables
19	284	Agua sin gas de 1.5 Lts	Agua sin gas de 1.5 Lts
20	284	Agua sin gas (500 a 600 cc)	Agua sin gas (500 a 600 cc)
21	284	Provisión de Agua Mineral con gas .	Agua con gas (500 a 600 cc)

22	284	Provisión de Jugo Natural x litro	Jugos Natural de frutas (naranja, pomelo, durazno) por 1 Litro
23	284	Jugos de fruta tetrabrik x 1 litro	Jugos de frutas en envase de tetrabrik de 1 lt.
24	284	Hielo en bolsas de 3 kilos.	Hielo en bolsas de 3 kilos.
25	284	Hielo en bolsas de 20 kilos.	Hielo en bolsas de 20 kilos.
26	284	Alquiler de Conservadora con capacidad superior a 70 litros	Conservadora con capacidad superior a 70 litros. Revestimiento Uv/ir Tratamiento Antibacteriano. No material de Isopor.
27	284	Servicio de personal mozo 6 hs de servicio	Mozo, vestimenta acorde al evento, la cotización se deberá realizar por 6 hs de servicio
28	284	Servicio de personal mozo Horas adicionales	Mozo, vestimenta acorde al evento, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
29	284	Servicio de personal, cocinero chef	Profesional Cocinero - Chef, con conocimiento y capacidad para la presentación y elaboración de cada plato y menú, el personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
30	284	Servicio de personal - parrillero	Personal Parrillero, capacitado para realizar dicha función. Entrada: chorizo c/s picante, morcilla, sopa paraguaya, mandioca. Plato principal: tapa cuadril, colita cuadril, costilla vacuna, vacío, pollo - incluye pancito y mandioca. Ensalada: rusa, alemana, arroz, variedad de lechugas, tomate.

31	284	Servicio de personal ayudante de cocina	Personal Ayudante de Cocina, destinado a ayudar al chef. El personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
32	284	Servicio de cantinero 6 horas de servicio	Cantinero - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por 6 hs de servicio
33	284	Servicio de cantinero Horas adicionales	Cantinero - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
34	284	Servicio de Acomodador 6 horas de servicio	Acomodador/ra - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
35	284	Servicio de Limpieza 6 horas de servicio	Limpiador/a - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
36	284	Servicio de Coordinador	Servicio de Coordinador - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio

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:

LOTE 1						
Ítem	Objeto de Gasto	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación
1	281	90111501-001	Habitaciones Standard (Hotel I)	Unidad	1	Día
2	281	90111501-001	Habitaciones Suite Ejecutiva (Hotel I)	Unidad	1	Día
3	281	90111501-001	Habitaciones Suite Presidencial (Hotel I)	Unidad	1	Día

4	281	90101603-999	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel I)	Unidad	1	Evento
5	281	90101603-001	Almuerzo o cena de Recepción Buffet I - por persona en hotel (Hotel I)	Unidad	1	Evento
6	281	90101603-998	Servicio de Cafetería (café, leche, chipita) y Agua Mineral por persona	Unidad	1	Unidad
7	281	90101603-008	Provisión de jugo natural por 1 litro	Unidad	1	Unidad
8	281	90101603-024	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel I	Unidad	1	Unidad
9	281	90101603-025	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
10	281	90101603-006	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
11	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 100 personas	Unidad	1	Día
12	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 200 personas	Unidad	1	Día
13	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 400 personas	Unidad	1	Día
14	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 1.000 personas	Unidad	1	Día
15	281	90111603-001	Alquiler de Salones para Eventos Hotel I para 2000 personas	Unidad	1	Día
16	281	90111501-001	Habitaciones Standard (Hotel II)	Unidad	1	Día

17	281	90111501-001	Habitaciones Ejecutiva (Hotel II)	Unidad	1	Día
18	281	90111501-001	Habitaciones - Suite Presidencial (Hotel II)	Unidad	1	Día
19	281	90101603-999	Almuerzo o cena de Recepción - por persona en hotel (Hotel II)	Unidad	1	Evento
20	281	90101603-998	Servicio de Cafetería (café, leche, chipita) y Agua Mineral por persona	Unidad	1	Unidad
21	281	90101603-008	Provisión de Jugos Naturales	Unidad	1	Unidad
22	281	90101603-024	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
23	281	90101603-025	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
24	281	90101603-006	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel	Unidad	1	Unidad
25	281	90111501-001	Habitaciones Ejecutiva (Hotel 3)	Unidad	1	Días
26	281	90111501-001	Habitaciones - Suite Presidencial (Hotel 3)	Unidad	1	Día
27	281	90101603-999	Almuerzo o cena de Recepción por persona en hotel (Hotel 3)	Unidad	1	Evento
28	281	90101603-998	Servicio de cafetería (café, leche, chipita) por persona en hotel 3	Unidad	1	Unidad
29	281	90101603-008	Provisión de jugo natural (1 litro) por unidad en hotel 3	Unidad	1	Unidad
30	281	90101603-024	Provisión de Agua con gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel 3	Unidad	1	Unidad

31	281	90101603-025	Provisión de agua sin gas (500 a 600 cc) por unidad en hotel 3	Unidad	1	Unidad
32	281	90101603-006	Provisión de Gaseosa (500 a 600 cc) por unidad en hotel 3	Unidad	1	Unidad
33	281	90151802-9973	Alquiler de Salón hasta 40 personas	Unidad	1	Evento
34	281	90151802-9973	Alquiler de Salón hasta 100 Personas	Unidad	1	Evento
35	281	90151802-006	Provisión de Silla Crosback	Unidad	1	Unidad
36	281	90151802-006	Provisión de Silla Medallón Esterilla	Unidad	1	Unidad
37	281	90151802-006	Provisión de Silla Medallón Esterilla C/ Apoya Brazo	Unidad	1	Unidad
38	281	90151802-056	Provisión de alfombra caminero	Unidad	1	Unidad
39	281	90151802-056	Provisión de Alfombra tipo Sisal 3,00x2.00	Unidad	1	Unidad
40	281	90151802-056	Provisión de Alfombra tipo Sisal 2,00 x 2.00	Unidad	1	Unidad
41	281	90151802-021	Provisión de Mesa de madera - Medida mínima 2.50 x 1.10	Unidad	1	Unidad
42	281	90151802-021	Provisión de mesa centro de madera - Medida: 0.70*1.10*0.40	Unidad	1	Unidad
43	281	90151802-021	Provisión de mesa lateral	Unidad	1	Unidad

44	281	90151802-021	Mesa redonda p/ 12 personas c/ mantel en Brocato y/o lino	Unidad	1	Unidad
45	281	90151802-020	Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de madera de 8 a 10 personas c/ Mantel estándar y cubre - colores varios	Unidad	1	Unidad
46	281	90151802-020	Mesa tablón (redonda, cuadrada o rectangular) de madera de 8 a 10 personas c/ Mantel tipo Brocato colores varios	Unidad	1	Unidad
47	281	90151802-021	Provisión de Mesa	Unidad	1	Unidad
48	281	90151802-004	Mantel de encaje ju de 3 metros x 1,5 metros	Unidad	1	Unidad
49	281	90151802-004	Mantel de A´o Po´i de 3 metros x 1.5 metros	Unidad	1	Unidad
50	281	90151802-004	Pollerones de colores Varios	Unidad	1	Unidad
51	281	90151802-015	Platos de porcelana x unid	Unidad	1	Unidad
52	281	90151802-038	Posa Platos de mimbre/ratán	Unidad	1	Unidad
53	281	90151802-012	Copas de vidrio x unid	Unidad	1	Unidad
54	281	90151802-010	Cubiertos/ utensilios x unid	Unidad	1	Unidad
55	281	90151802-011	Vasos de Vidrios x unid	Unidad	1	Unidad
56	281	90151802-043	Jarra de Vidrio de 1 lts.	Unidad	1	Unidad

57	281	90151802-037	Taza c/plato x unid	Unidad	1	Unidad
58	281	90151802-042	Provisión de arreglos de flores naturales para mesas	Unidad	1	Evento
59	281	90151802-042	Arreglo de flores para mesa chato y redondo	Unidad	1	Evento
60	281	90151802-042	Arreglos de flores para mesa (centro de mesa), con base de vidrio u otro, con velas y veleros de vidrios.	Unidad	1	Evento
61	281	90151802-042	Arreglo de flores chato y redondo	Unidad	1	Evento
62	281	90151802-042	Plantas para interior en planteras	Unidad	1	Evento
63	281	90151802-042	Arreglos de flores naturales	Unidad	1	Evento
64	281	90151802-042	Arreglos de 12 rosas naturales y follaje de colores surtidos	Unidad	1	Evento
65	281	90151802-042	Guías Jardines de follajes y flores	Unidad	1	Evento
66	281	90151802-042	Arreglos de flores de estación	Unidad	1	Evento
67	281	90151802-042	Guías de flores	Unidad	1	Evento
68	281	90151802-042	Tapizado de Flores y follajes	Unidad	1	Unidad
69	281	90151802-042	Plantas en planteras para exterior	Unidad	1	Evento

70	281	90151802-042	Plantas para interior en planteras	Unidad	1	Evento
71	281	90151802-042	Arreglo de Flores Surtidas_base madera	Unidad	1	Evento
72	281	90151802-042	Arreglo de flores en base alta de madera.	Unidad	1	Evento
73	281	90151802-042	Lirios en cajas de 24 unidades	Unidad	1	Evento
74	281	90151802-042	Margaritas en cajas de 24 unidades	Unidad	1	Evento
75	281	90151802-042	Crisantemo en cajas por 24 unidades	Unidad	1	Evento
76	281	90151802-042	Rosas Importadas en cajas de 24 unidades	Unidad	1	Evento
77	281	90151802-042	Gypsophilas x paquete de 20 flores	Unidad	1	Evento
78	281	90151802-042	Claveles x 24 unidades	Unidad	1	Evento
79	281	90151802-042	Servicio de Florista x día	Unidad	1	Día
80	281	90151802-042	Servicio de ayudante de Florista x día	Unidad	1	Evento
81	281	90151802-042	Servicio de Coordinación x día	Unidad	1	Día
			Monto Mínimo:	300.000.000		
			Monto Máximo:	600.000.000		

LOTE 2						
Ítem	Objeto de Gasto	Código de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación
1	284	90101603-999	Menú de Almuerzo o Cena (Entrada- Fondo- Postre) por Persona	Unidad	1	Evento
2	284	90101603-001	Servicio de Buffet de pastas por persona	Unidad	1	Evento
3	284	90101603-999	Servicio de almuerzo/cena	Unidad	1	Evento
4	284	90101603-999	Combo de Almuerzo o Cena , por persona, plato principal c/ guarnición	Unidad	1	Evento
5	284	90101603-010	Combo menú económico	Unidad	1	Evento
6	284	90101603-039	Combo de Desayuno o Merienda	Unidad	1	Evento
7	284	90101603-022	Café negro, por litro.	Unidad	1	Evento
8	284	90101603-023	Café con leche, por litro.	Unidad	1	Evento
9	284	90101603-018	Cocido negro, por litro.	Unidad	1	Evento
10	284	90101603-019	Cocido con leche, por litro.	Unidad	1	Evento
11	284	90101603-017	Variedad de Panes de harina de trigo x Kg.	Unidad	1	Evento

12	284	90101603-017	Rosquitas y palitos mantecosos x kilo	Unidad	1	Evento
13	284	90101603-004	Masitas dulces x kg	Unidad	1	Evento
14	284	90101603-028	Chipita x kg	Unidad	1	Evento
15	284	90101603-028	Bombita de queso x kg	Unidad	1	Evento
16	284	90101603-003	Snack Tradicionales x unidad	Unidad	1	Evento
17	284	90101603-006	Gaseosa x 1,5 lts.	Unidad	1	Evento
18	284	90101603-006	Gaseosa x 500 cc	Unidad	1	Evento
19	284	90101603-025	Agua sin gas de 1.5 Lts	Unidad	1	Evento
20	284	90101603-025	Agua sin gas (500 a 600 cc)	Unidad	1	Evento
21	284	90101603-024	Provisión de Agua Mineral c/ gas	Unidad	1	Evento
22	284	90101603-008	Provisión de Jugos Naturales	Unidad	1	Evento
23	284	90101603-008	Jugos de fruta tetrabrik x 1 litro	Unidad	1	Tetrapak
24	284	90101603-016	Hielo en bolsas de 3 kilos.	Unidad	1	Unidad

25	284	90101603-016	Hielo en bolsas de 20 kilos.	Unidad	1	Unidad
26	284	90151802-026	Alquiler de Conservadora con capacidad superior a 70 litros	Unidad	1	Unidad
27	284	90151802-019	Servicios de mozo 6 horas de servicio	Unidad	1	Evento
28	284	90151802-019	Servicio de personal mozo Horas adicionales	Unidad	1	Día
29	284	90151802-009	Servicio de personal, cocinero chef	Unidad	1	Evento
30	284	90151802-044	Servicio de personal - parrillero	Unidad	1	Evento
31	284	90151802-009	Servicio de personal ayudante de cocina	Unidad	1	Evento
32	284	90151802-062	Servicio de cantinero 6 horas de servicio	Unidad	1	Evento
33	284	90151802-062	Servicio de cantinero Horas adicionales	Unidad	1	Evento
34	284	90151802-9989	Servicio de Acomodador 6 horas de servicio	Unidad	1	Evento
35	284	90151802-9989	Servicio de Limpieza 6 horas de servicio	Unidad	1	Evento
36	284	90151802-059	Servicio de Coordinador	Unidad	1	Evento
			Monto Mínimo:	180.000.000		
			Monto Máximo:	360.000.000		

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:

Lotes	Descripción del Servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Servicios
1	Servicio de Ceremonial para Eventos Protocolares	1	Evento	Lugares indicados y/o coordinados con la convocante	Los servicios serán proveídos, en un plazo de 2 (dos) días contados a partir del día siguiente de la recepción por parte del Proveedor de la orden de servicio y/o Nota de Pedido emitida por la Convocante.
2	Servicio de Catering	1	Evento	Lugares indicados y/o coordinados con la convocante	Los servicios serán proveídos, en un plazo de 2 (dos) días contados a partir del día siguiente de la recepción por parte del Proveedor de la orden de servicio y/o Nota de Pedido emitida por la Convocante.

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:

No Aplica

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

Nota de Remisión, o Acta de Recepción o Informe de cumplimiento

*Serán presentados: el número de Nota de Remisión Original o Acta de recepción o Informe de cumplimiento conforme a los servicios prestados.

*Frecuencia: conforme a la necesidad de los servicios definidos por el Gabinete Civil. Planificación de indicadores de cumplimiento:

El Objeto del presente llamado es el SERVICIO DE CEREMONIAL PARA EVENTOS PROTOCOLARES. Se ha optado por la aplicación de la modalidad por contrato abierto por montos mínimos y máximos, ya que por la naturaleza del llamado no puede determinarse con anticipación y exactitud cuándo se realizarán los servicios, pues los mismos dependen de la agenda presidencial, la misma sufre constantes modificaciones.

Por lo tanto, se evidencia la imposibilidad de definir la fecha de prestación de los servicios, ya que el mismo es prestado ante eventos que así lo requiera, durante la vigencia del contrato.

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 firma del contrato hasta 30 días posteriores al plazo de vigencia del mismo.

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:

El pago se realizará dentro de los (60) sesenta días posteriores a la presentación de la solicitud correspondiente de conformidad al Plan de Caja y a los Fondos efectivamente transferidos por parte de la Tesorería General.

FORMA Y CONDICION DE PAGO.

EL PROVEEDOR, solicitará el pago a través de la **Dirección de Servicios Generales (EN CADA LLAMADO VERIFICAR LA DIRECCIÓN O DEPARTAMENTO SOLICITANTE DEL PAGO)** , y adjuntará a dicha solicitud la Factura, Nota de Remisión o el Acta de Recepción del bien, Certificado de Cumplimiento Tributario vigente, Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (I.P.S) vigente, Formulario del Fis y FIP y copia del último recibo emitido a favor de la Convocante (para los casos de desembolsos parciales). Las facturas deberán contener los siguientes datos: Presidencia de la Rca. - Gabinete Civil, RUC: 80020056-0. Descripción del bien, Número de Contrato, Si las facturas al momento de su presentación, no contienen algunos de los datos requeridos no serán recepcionadas para el procesamiento de pago correspondiente; PROVEEDORES CON FACTURAS ELECTRONICAS DEBEN SER REMITIDAS EN FORMA INMEDIATA AL SIGUIENTE CORREO: facturasdigitales.sg@presidencia.gov.py

Una vez confirmada la transferencia de fondos a la cuenta bancaria del proveedor, el mismo deberá remitir el recibo correspondiente a dicho pago al Departamento de Contabilidad en un plazo perentorio de 05 (cinco) días hábiles. PROVEEDORES CON RECIBOS ELECTRONICOS DEBEN SER REMITIDAS AL CORREO: contabilidad@presidencia.gov.py

El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes sin excepción alguna. Del monto total facturado, serán pasibles las retenciones correspondientes al Impuesto a la Renta y al Impuesto al Valor Agregado, según lo establecido por las disposiciones legales de la República del Paraguay. Asimismo, independientemente de estas retenciones impositivas, se aplicará una Retención equivalente al 0,4% sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en concepto de Contribución, de conformidad a la Ley 7021/22 De Suministros y Contrataciones Públicas reglamentado por el Decreto N.º 2264/2024.

El monto correspondiente de la factura, será acreditado dentro del plazo señalado, en la cuenta habilitada del proveedor adjudicado, en un Banco de Plaza, vía transferencia bancaria.

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:

El precio del contrato será reajutable, hasta la fecha de entrega de los bienes, únicamente, si existe una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central de Paraguay, en valor igual o mayor al quince por ciento (15%), sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo.

$Pr = Po + Po \cdot (nr - ne)$

Pr=Precio Reajustado

Po= Precio Inicial o Precio Adjudicado

nr= Índice de Precios de Consumo, correspondiente al mes de la entrega de suministro

ne= Índice de Precios de Consumo, correspondiente al mes de la Apertura de Ofertas.

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:

1,00 %

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:

0,01

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:

- El Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay.

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

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste y sean susceptibles de transacción o conciliación, podrán ser resueltas por mediación, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, de la Ley N° 1879/02 “De Arbitraje y Mediación” y las condiciones del contrato. El proceso será presidido mediante la asistencia de un tercero neutral, denominado mediador, de conformidad a la sede establecida. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regulen dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del acta de Mediación, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

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:

- Árbitro único

El o los árbitros designados deberán pertenecer a la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes.

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

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.

