

Términos de Referencia

Proyecto/país	25PAOR-8870 - GO-ECO Generación de oportunidades y empoderamiento de productores agrarios paraguayos. (PY)
Resultado 4:	Fortalecimiento de la estructura comercial de las cooperativas y agregación de valor a los productos
Actividad	4.4. Adquisición de equipos para la línea de congelado y procesamiento de alimentos de la APRO
Fecha	5 de octubre de 2026

Antecedentes y breve información sobre el proyecto

El proyecto **GO-ECO PY** tiene como objetivo generar oportunidades y promover el empoderamiento de los productores agrarios paraguayos con especial énfasis en mujeres y jóvenes, en los departamentos de San Pedro, Itapúa y Central. El proyecto tiene cuatro ejes: 1) Fortalecimiento y participación de las mujeres en las organizaciones 2) Desarrollo de valores cooperativos y consolidación financiera y estructural, 3) Mejora de la productividad agrícola y 4) Fortalecimiento de la estructura comercial y agregación de valor a los productos.

La generación de oportunidades y el empoderamiento de los productores se conseguirá a través del fortalecimiento y sostenibilidad de las organizaciones paraguayas que participan en la iniciativa con ACODEA de España.

Sobre ACODEA

Es la primera agriagencia de cooperación internacional de habla hispana, impulsada por las organizaciones agrarias españolas UPA (Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos), FADEMUR (Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales) y Cooperativas Agroalimentarias. Tiene como misión fortalecer a las cooperativas y organizaciones de productores a través de asesoría, desarrollo de capacidades e intercambio de experiencias, aprovechando los conocimientos de miembros, directivos y empleados de sus homólogas en España y otros países. Es miembro de AgriCord, la alianza internacional de agriagencias. Más información sobre Acodea en www.acodea.es

Sobre los socios y beneficiarios en Paraguay

Asociación Paraguay Orgánico	Aglutina a 13 organizaciones y cooperativas a nivel nacional, cuya misión es fortalecer el sector productivo orgánico para mejorar el acceso a mercados nacionales e internacionales de forma competitiva, ofreciendo productos con estándares de alta calidad.
Asociación de Productores Orgánicos - APRO	Cuenta con 250 familias asociadas. Los asociados producen diversos rubros hortofrutícolas orgánicos, granos y productos procesados y elaborados, para los cuales la APRO busca distintos canales de comercialización (supermercados, cestas a domicilio, tiendas propias), principalmente en Asunción y el Departamento Central.

Cooperativa Multiactiva Agronorte Ltda.	Cuenta con 811 asociados, entre los que se encuentran productores de cuatro comunidades indígenas. Los asociados producen diversos rubros entre los que se encuentran: sésamo, chía, poroto, locro, mandioca, maní y maíz.
Asociación de la Agricultura Agroecológica del Paraguay Oñoiru	Cuenta con 154 familias asociadas, ubicadas en varios distritos del Departamento de Itapúa. Cuenta con 63 productores de yerba mate (94 hectáreas en producción) con quienes la asociación gestiona la certificación orgánica participativa SPG y la Certificación Internacional bajo las normas UE, USDA y la norma paraguaya. Además, aglutina productoras de plantas medicinales con huertas agroecológicas cuyos productos se comercializan a través de la asociación.

Contexto

En el marco del Resultado 4 del Proyecto GO-ECO PY, orientado al fortalecimiento de la estructura comercial de las cooperativas y a la agregación de valor a los productos, se busca consolidar la capacidad de procesamiento de la Asociación de Productores Orgánicos (APRO), ubicada en la ciudad de Itauguá, Departamento Central.

Además de sus productos frescos, APRO elabora productos procesados como mermeladas o salsas, los cuales coloca en sus distintos canales de comercialización (supermercados, cestas a domicilio y tiendas propias). No obstante, la capacidad actual de procesamiento y conservación limita los volúmenes de producción, la estandarización de la calidad y el aprovechamiento de la producción fresca en épocas de alta oferta.

Para estandarizar y hacer más eficiente la elaboración de los productos procesados, se hace necesaria la adquisición de máquinas para el agregado de valor. En este marco, se prevé la implementación de una línea de congelado y procesamiento que permita a APRO elaborar y conservar productos congelados (verduras, sopas, pastas sin gluten y otros elaborados), aprovechar los excedentes de cosecha de sus asociados, garantizar la cadena de frío ante cortes de energía, contar con herramientas de control de calidad (pH y temperatura) y ampliar su oferta de productos con mayor valor agregado durante todo el año.

Objetivos de la actividad

General:

- Adquisición, entrega, instalación y puesta en marcha de equipos para la línea de congelado y procesamiento de alimentos de la APRO en su local de la ciudad de Itauguá, Departamento Central.

Específico:

- Estandarizar y hacer más eficiente la elaboración de los productos procesados de APRO, mediante la incorporación de equipos de uso industrial.
- Incorporar una línea de congelado rápido que permita conservar la producción de los asociados, reducir pérdidas postcosecha y ampliar la oferta de productos congelados.
- Asegurar la cadena de frío y el control de calidad de los productos elaborados, fortaleciendo su colocación en los distintos canales de comercialización.

Entregables:

Provisión, traslado, instalación y puesta en marcha de los equipos que se detallan a continuación, organizados en tres (3) lotes, en el local de APRO, ubicado sobre la Ruta PY 02 km 29, Itauguá – Paraguay. Los equipos deberán ser nuevos, sin uso, aptos para la manipulación de alimentos y entregarse en perfecto estado de funcionamiento.

Especificaciones:

N°	Equipo	Cant.	Especificaciones técnicas mínimas
Lote 1 – Equipo de congelación rápida			
1	Máquina de congelado rápido IQF, tipo vertical y estático (congelador de placas / abatidor de choque)	1	• Uso: congelación rápida de verduras, carnes, sopas y productos elaborados. • Rango de control de temperatura: como mínimo de - 50 °C a 0 °C, con controlador digital. • Material: acero inoxidable AISI 304 (interior y exterior). • Bandejas: mínimo 10 (diez), de acero inoxidable. • Puertas: una o dos puertas, con burletes herméticos. • Voltaje: 220 V / 380 V, 50 Hz (compatible con la red eléctrica nacional). • Potencia referencial: hasta 5 kW. Indicar refrigerante y marca del compresor. • Dimensiones referenciales: 1.900 x 940 x 2.180 mm (L x A x H). • Incluye informe de prueba de funcionamiento, instalación completa y puesta en marcha en el local de APRO. • Garantía mínima: 1 (un) año, instalado y funcionando.
Lote 2 – Respaldo energético			
2	Generador eléctrico (grupo generador)	1	• Uso: asegurar la conservación de los productos congelados en la cámara y equipos de frío ante cortes de energía. • Capacidad: mínimo 10 kVA (potencia máxima de salida), motor diésel. • Voltaje: 380 V trifásico / 220 V, 50 Hz. • Cabina insonorizada, tablero de control y tanque de combustible incorporado (referencial 25 L). • Instalación eléctrica completa con llave de transferencia, conexión al tablero del local y puesta en marcha. • Garantía mínima: 1 (un) año.
Lote 3 – Equipamiento de procesamiento, conservación y control			
3	Multiprocesador	1	• Uso: triturado y procesamiento de verduras. • Potencia mínima: 750 W, con accesorios de corte, rallado y vaso licuador.

Nº	Equipo	Cant.	Especificaciones técnicas mínimas
4	Mezcladora y amasadora	1	• Uso: premezcla de pastas sin gluten. • Capacidad: 5 a 7 kg de masa, bol y gancho de acero inoxidable, protector de seguridad.
5	Mesa de acero inoxidable reforzado	1	• Uso: mesa de trabajo para escaldado. • Medidas: 0,70 x 2,00 m, con estante inferior y patas regulables.
6	Cocina industrial	1	• Uso: cocción de productos. • 2 (dos) hornallas a gas, de uso industrial.
7	Ollas de acero inoxidable	1	• Uso: cocción de verduras. • De uso gastronómico/industrial, aptas para contacto con alimentos.
8	Visicooler para congelados	1	• Uso: almacenamiento y exhibición de productos congelados. • Freezer vertical con puerta de vidrio, temperatura de -18 °C o inferior, 220 V.
9	Cajas plásticas	15	• Uso: manipulación y almacenamiento de productos congelados. • Tipo estándar (cosechera), PEAD apto para alimentos, medidas referenciales 52 x 31,8 x 26 cm, apilables.
10	Medidor de pH de alimentos	1	• Uso: control de pH de los productos elaborados. • Digital, con electrodo de penetración para alimentos y compensación automática de temperatura; incluye soluciones de calibración.
11	Medidor de temperatura	1	• Uso: control de temperatura de procesos y cadena de frío. • Termómetro digital de punción para alimentos.

Condiciones generales de la provisión:

- Las especificaciones técnicas indicadas son mínimas y referenciales; se aceptarán equipos de características iguales o superiores.
- Los equipos de los Lotes 1 y 2 deberán entregarse instalados, probados y funcionando, incluyendo las conexiones eléctricas necesarias para su operación.
- Capacitación básica al personal de APRO en el uso, limpieza y mantenimiento de los equipos de los Lotes 1 y 2.
- Entrega de manuales de uso, fichas técnicas y certificados de garantía en idioma español.
- Disponibilidad de servicio técnico y repuestos en el Paraguay durante el periodo de garantía.
- Los oferentes podrán presentar propuestas por uno o más lotes. La adjudicación podrá realizarse por lote.

Materiales: Todos los equipos, accesorios y materiales de instalación serán provistos por la empresa adjudicada.

Observación: la propuesta debe incluir los gastos correspondientes de flete, traslados, instalación y viáticos.

Perfil:

Se requiere experiencia comprobada en:

- La provisión, instalación y mantenimiento de equipos de refrigeración y congelación industrial, equipamiento gastronómico o de procesamiento de alimentos.
- La provisión e instalación de grupos generadores eléctricos (para el Lote 2).
- Empresa legalmente constituida en el Paraguay, con capacidad de emitir factura legal y brindar servicio post-venta.

Duración:

45 días a partir de la firma del contrato, para la entrega, instalación y puesta en marcha de la totalidad de los equipos.

Resultados esperados:

- Línea de congelado y procesamiento de alimentos de APRO equipada, con los equipos de los tres lotes entregados, instalados y en funcionamiento.
- Personal de APRO capacitado en el uso y mantenimiento básico de los equipos.

Presupuesto referencial:

El presupuesto referencial total para la presente adquisición es de **Gs. 129.600.000 (ciento veintinueve millones seiscientos mil guaraníes)**, IVA incluido, equivalente a **EUR 20.000** (tipo de cambio de referencia: 6.480 Gs/EUR), distribuidos de la siguiente manera:

Lote	Equipo	Cant.	Costo unitario Gs	Total Gs
1	Máquina de congelado IQF vertical y estático	1	75.000.000	75.000.000
2	Generador eléctrico 10 kVA	1	20.000.000	20.000.000
3	Multiprocesador	1	1.000.000	1.000.000
3	Mezcladora y amasadora	1	5.500.000	5.500.000
3	Mesa de acero inoxidable reforzado	1	3.000.000	3.000.000
3	Cocina industrial	1	2.000.000	2.000.000
3	Ollas de acero inoxidable	1	1.200.000	1.200.000
3	Visicooler congelados	1	20.000.000	20.000.000
3	Cajas plásticas	15	70.000	1.050.000
3	Medidor de pH de alimentos	1	500.000	500.000
3	Medidor de temperatura	1	350.000	350.000
TOTAL (IVA incluido)				129.600.000



Presupuesto y forma de pago:

La forma de pago será acordada entre las partes, considerando un anticipo del 50% con la firma del contrato.

Los productos deberán ser aprobados por la gerencia, el área administrativa de Paraguay Orgánico y el Consejo de Administración de la APRO antes de proceder con el pago final correspondiente.

El pago deberá estar precedido de una factura legal vigente, la cual será suministrada por la empresa contratada, copia de Documento de identidad del titular, los datos bancarios precisos y con las formalidades requeridas para este tipo de servicio.

Contenido de la oferta técnica:

- Propuesta técnica con fichas técnicas y/o catálogos de cada equipo ofertado (marca, modelo, origen), indicando el cumplimiento de las especificaciones de los presentes términos de referencia (TDR).
- Cronograma de entrega, instalación y puesta en marcha.
- Condiciones de garantía y servicio post-venta.
- Antecedentes de la empresa, que incluya referencias de provisiones e instalaciones similares realizadas.

Contenido de oferta económica:

- Presupuesto desglosado por lote y por ítem, con precios unitarios y totales en guaraníes, IVA incluido.

Criterios de evaluación de propuestas

Para la evaluación de las propuestas se utiliza un procedimiento mediante el cual se revisa el marco general de la oferta técnica y económica respecto a su calidad, cumplimiento de las especificaciones técnicas, garantía, contenido y tiempo de entrega.

Plazo de presentación de propuesta

Enviar las propuestas técnico-financieras con los documentos requeridos por correo electrónico a:

gerencia@paraguayorganico.org.py y
administracion@paraguayorganico.org.py

hasta las 17:00 hs. del lunes 12 de octubre 2026

Para consultas favor de comunicarse al +(595) 982611225 con la Ing. Monserrat Fernández o al correo: proyectos@paraguayorganico.org.py

Daniela Solís

Gerencia

Asociación Paraguay Orgánico