

Asunción, 24 de abril de 2014

Señores  
OFERENTES  
Presente

### ADENDA N° 03/2014

Tengo el agrado de dirigirme a Ustedes, a efectos de comunicar adenda al llamado a Licitación por Concurso de Ofertas N° 01/2014 ID N° 267315 para la contratación de "Servicios de Organización de Eventos – Catering" – Segundo Llamado del Proyecto DeTIEC, ejecutado por el CONACYT, que modifica algunos puntos del Pliego de Bases y Condiciones.

#### En el Pliego de Bases y Condiciones DONDE DICE:

#### Sección II – Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

#### 2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

#### C. Documentos que acrediten su Capacidad Técnica

1. Declaración jurada describiendo los tipos de vehículos que disponen para sus servicios, con fotografías de los mismos.
5. Listado de hoteles de diferentes categorías 4 o 5 estrellas (mínimo tres de cada categoría).
6. Listado de salones por lo menos 3 (tres)

#### DEBE DECIR:

1. Declaración jurada describiendo los tipos de vehículos que disponen para sus servicios, con fotografías de los mismos. Los vehículos deben ser refrigerados.
5. Listado de Hoteles de 4 o 5 estrellas (mínimo tres de cada categoría).
6. Listado de salones por lo menos 3 (tres) de cada categoría, equivalentes a Hoteles de 4 o 5 estrellas
7. Certificado de Control de Plagas
8. Certificado médicos del personal encargado de manipular y elaborar los Alimentos.

  
c. JOSÉ M. AGÜERO  
Coord. Adm. Financiero  
Procto. DETIEC - CONACYT

Dr. Justo Prieto N° 223 esq. Teófilo del Puerto - Asunción, Paraguay      Telefax: 506 223 Int. 233/234

E-mail: [jaguero@conacyt.gov.py](mailto:jaguero@conacyt.gov.py)

Página Web: [www.conacyt.gov.py](http://www.conacyt.gov.py)



**En el Pliego de Bases y Condiciones DONDE DICE:**

**Sección III – Suministros Requeridos**

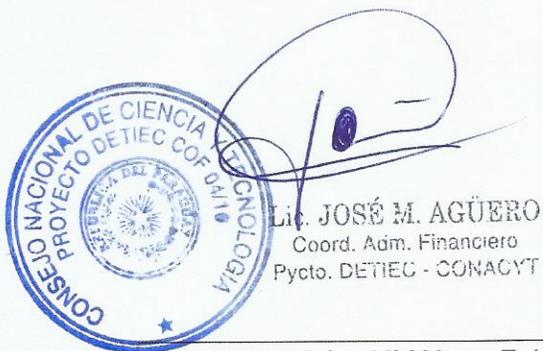
**Especificaciones Técnicas**

**Observaciones Generales**

- **El oferente deberá incluir dentro de los servicios ofrecidos sus gastos administrativos.**
- El Director de Protocolo deberá estar disponible para reunirse con el encargado del evento, días antes del mismo, a fin de coordinar las tareas.
- En caso que la Comisión Evaluadora considere necesaria, ésta solicitará a las empresas proveedoras, la presentación de las muestras de los productos y/o servicios ofertados.

**DEBE DECIR:**

- **El oferente deberá incluir dentro de los servicios ofrecidos sus gastos administrativos.**
- El Director de Protocolo deberá estar disponible para reunirse con el encargado del evento, días antes del mismo, a fin de coordinar las tareas.
- En caso que la Comisión Evaluadora considere necesaria, ésta solicitará a las empresas proveedoras, la presentación de las muestras de los productos y/o servicios ofertados.
- La Empresa Adjudicada será responsable de la calidad de los insumos, del proceso de elaboración de los alimentos, salubridad de los manipuladores y cumplimiento de la Buenas Prácticas de Manufactura - BPM.
- Todos estos procesos serán fiscalizados por los Profesionales Técnicos del CONACYT, designados por la Institución para el efecto en forma aleatoria y realizarán informe de cada fiscalización
- El control del aspecto físico del área de la cocina, como el cuidado en la elaboración de los alimentos serán fiscalizados por un personal designado por el CONACYT.
- Procesar los alimentos en el día o con un máximo de 12 horas de anticipación. No se permitirá el reciclaje de los alimentos y del aceite consumido en el día anterior.
- Guardar y preparar con higiene y de acuerdo a las normas de salubridad los comestibles que se consumirán, así como las materias destinadas a la preparación de alimentos y bebidas.
- La Empresa oferente deberá presentar al momento de su oferta una lista de las personas que serán destinadas al servicio, también deberá suministrar a su personal uniformes con porta nombres conforme a normas de higiene sanitaria para la preparación y manipulación de alimentos: gorros, tapa bocas, delantales, guantes, zapatos adecuados, etc.



Lic. JOSÉ M. AGÜERO  
Coord. Adm. Financiero  
Pycto. DETIEC - CONACYT

**En el Pliego de Bases y Condiciones DONDE DICE:**

**Sección IV – Condiciones Especiales del Contrato (CEC)**

**CGC 25.1**

- a) Cumplimiento de las Normas fitosanitarias solicitadas por la INAN.
- b) Control por muestreo de cualquier Alimento elaborado en el día.
- c) Control de poseer los Certificados médicos del personal encargado de manipular y elaborar los Alimentos.

Este requisito se solicitara a fin de garantizar la calidad de los alimentos para cuidar los intereses y salud de las personas que consumirán dichos alimentos.

- d) Además cabe destacar que es obligación de la Empresa Oferente cumplir con las buenas prácticas de manufactura y no transgredir las normas legales reglamentadas para la actividad ejercida; el no cumplimiento de las exigencias observadas durante la Inspección sanitaria, implicará automáticamente la imposición de penalizaciones previstas en la Ley N°

836/80 Código Sanitario; y la cancelación del local, por tanto se podrá rescindir automáticamente el Contrato de Adjudicación correspondiente a este Llamado.

- e) El reemplazo de los alimentos que se encuentren en mal estado se deberá realizar en un plazo máximo de 2 hs..

**DEBE DECIR:**

- a) Control por muestreo de cualquier Alimento elaborado en el día.
- b) Control de poseer los Certificados médicos del personal encargado de manipular y elaborar los Alimentos.

Este requisito se solicitara a fin de garantizar la calidad de los alimentos para cuidar los intereses y salud de las personas que consumirán dichos alimentos.

- c) Además cabe destacar que es obligación de la Empresa Oferente cumplir con las buenas prácticas de manufactura y no transgredir las normas legales reglamentadas para la actividad ejercida; el no cumplimiento de las exigencias observadas durante la Inspección sanitaria, implicará automáticamente la imposición de penalizaciones previstas en la Ley N°

836/80 Código Sanitario; y la cancelación del local, por tanto se podrá rescindir automáticamente el Contrato de Adjudicación correspondiente a este Llamado.

- d) El reemplazo de los alimentos que se encuentren en mal estado se deberá realizar en un plazo máximo de 2 hs.



Lic. JOSÉ M. AGÜERO  
Coord. Adm. Financiero  
Pycto. DETIEC - CONACYT

**En el Pliego de Bases y Condiciones DONDE DICE:**

**Sección VII. – Anexos**

**Anexo N° I**

**Documentos que Componen la Oferta**

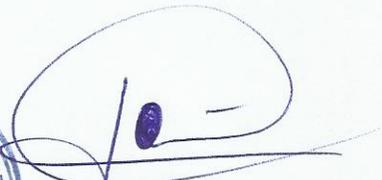
<b>G) Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.</b>		
Declaración jurada describiendo los tipos de vehículos que disponen para sus servicios, con fotografías de los mismos.		
Declaración Jurada garantizando la provisión de lo solicitado y comprometiéndose en la prestación de los servicios en las fechas que serán indicadas por el CONACYT, sea para Asunción o cualquier punto del país.		
Declaración Jurada que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas podrán ser negociadas.		
Listado de casas comerciales para los servicios gastronómicos (como mínimo 3 empresas). Las mismas deberán contar con una trayectoria de al menos 3 (tres) años en el mercado ofreciendo sus servicios.		
Listado de hoteles de diferentes categorías 4 o 5 estrellas (mínimo tres de cada categoría).		
Listado de salones por lo menos 3 (tres)		

**DEBE DECIR:**

<b>G) Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.</b>		
Declaración jurada describiendo los tipos de vehículos que disponen para sus servicios, con fotografías de los mismos. Los vehículos deben ser refrigerados		
Declaración Jurada garantizando la provisión de lo solicitado y comprometiéndose en la prestación de los servicios en las fechas que serán indicadas por el CONACYT, sea para Asunción o cualquier punto del país.		
Declaración Jurada que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas podrán ser negociadas.		
Listado de casas comerciales para los servicios gastronómicos (como mínimo 3 empresas). Las mismas deberán contar con una trayectoria de al menos 3 (tres) años en el mercado ofreciendo sus servicios.		
Listado de hoteles de diferentes categorías 4 o 5 estrellas (mínimo tres de cada categoría).		
Listado de salones por lo menos 3 (tres) de cada categoría, equivalentes a Hoteles de 4 o 5 estrellas		
Certificado de Control de Plagas		
Certificado médicos del personal encargado de manipular y elaborar los Alimentos.		

Atentamente,



  
**Lic. José M. Agüero L.**  
 Coordinador Adm.-Financiero  
 Proyecto DeTIEC-CONACYT