REPÚBLICA DEL PARAGUAY
SERVICIO NACIONAL DE PROMOCIÓN PROFESIONAL

SNPP
SERVICIO NACIONAL DE
PROMOCIÓN PROFESIONAL

PLIEGO DE BASES
Y
CONDICIONES

LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 02/2017

"SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA EVENTOS PROTOCOLARES – PLURIANUAL – AD REFERENDUM"

ID N° *329.982*

ADENDA 01

C.P. José Zelaya
Director Interino
UOC - SNPP

Asunción, 5 de setiembre de 2017

El Servicio Nacional de Promoción Profesional - SNPP, comunica a las empresas interesadas en participar del llamado a LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS SBE N° **02/2017 "Servicios de Apoyo Logístico para Eventos Protocolares-Plurianual-Ad Referéndum" ID N° 329.982**, a fin de dar cumplimiento cabal a los principios generales de las Contrataciones Públicas (Art. 4° de la Ley N° 2051/03), la siguiente modificación:

SECCION III
REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS

1. Especificaciones Técnicas

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Especificaciones Técnicas	Unidad de Medida	Presentación
SERVICIOS DE CATERING					
181	50181903-004	Palito	PROVISIÓN DE PALITO, EN PAQUETES DE 500 GRAMOS. Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos. Color: tostado claro, no quemado. Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.). Textura: Crocante y de fácil masticación.	UNIDAD	PAQUETE
183	50181903-004	Palito	PROVISIÓN DE PALITOS CON QUESO (PAQUETES DE 500 GRAMOS) Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos. Color: tostado claro, no quemado. Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.). Textura: Crocante y de fácil masticación.	UNIDAD	PAQUETE
192	50181901-007	Chipa	Chipita / Chipa piru EN PAQUETE DE 500GRS. PARA SERVIR EN REUNIONES	UNIDAD	PAQUETE
216	50131702-011	Leche entera liquida	En Envase de Cartón de 1 litro. Deberán ser trasladados hasta el lugar designado en la orden de servicio. La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37° C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 1 y 2. Tabla 2: Requisitos microbiológicos para muestra representativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación n=5, c=0, m=100 Donde: n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente. c:	LITROS	TETRA PACK

C.P. José Zelaya
Director Interino
UOC-SNPP

			Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M. m: Límite de aceptabilidad. M: Límite de rechazo. Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL (*) - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación 100 UFC/ml** *Luego de una incubación a 35 - 37° C en envase cerrado durante 7 días. **UFC, es el de recuento en placa.		

SECCIÓN IV.
CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC 27	El valor de las multas será: 0.5% **por cada** *10 minutos* **de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados de la hora pactada para el Evento.** *El monto de las multas será calculado sobre el servicio en demora y estará limitado hasta un máximo del 10 % (diez por ciento) sobre el valor total del Contrato. En caso de superar este porcentaje, la Contratante rescindirá el mismo.* *Se establecerán multas por atrasos en la provisión de los servicios atendiendo los plazos establecidos más arriba. Tres entregas tardías le darán a la Contratante suficiente motivo para rescindir el contrato, independientemente de los motivos que las hayan causado.* *Esto se debe a que la Contratante no puede retrasar sus eventos por culpa de la no provisión a tiempo del o los servicio/os solicitado/os.* *La Contratante podrá rechazar los servicios una vez que ya se está realizando el evento, porque puede que los mismos ya no sirvan. Por eso la multa se establece en minutos, porque pasado algunos minutos de iniciado el/ o los evento/os el servicio ya no sirve y ya no será necesario. Un servicio no provisto en el tiempo requerido imputable al adjudicado podrá poner en peligro la realización de la actividad de la Contratante, lo que será extremadamente grave, esta es la razón de la exigencia y la rigurosidad con el tema del cumplimiento a tiempo de los servicios.*

TODAS LAS DEMAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PERMANECEN INVARIABLES E INALTERABLES.----------

C.P. José Zelaya
Director Interino
Unidad Operativa de Contrataciones