Asunción, 06 de mayo de 2014

Señores
OFERENTES
Presente

ADENDA Nº 05/2014

Tengo el agrado de dirigirme a Ustedes, a efectos de comunicar adenda al llamado a **Licitación por Concurso de Ofertas Nº 01/2014 ID Nº 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. Los vehículos deben ser refrigerados.

DEBE DECIR:

1. Declaración jurada describiendo los tipos de vehículos que disponen para sus servicios, con fotografías de los mismos. Los vehículos destinados para el transporte de los alimentos deben ser refrigerados.

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA PROYECTO DETIEC COF 04/10

<u>En el Pliego de Bases y Condiciones DONDE DICE:</u>

Sección III – Suministros Requeridos

Especificaciones Técnicas

Observaciones Generales

- 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.

<u>DEBE DECIR:</u>

- El control del estudio bromatológico 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 con un máximo de 12 horas de anticipación a su entrega. No se permitirá el reciclaje de los alimentos e insumos como aceite, grasas, etc.
- Guardar y preparar los alimentos con higiene y de acuerdo a las normas del INAN, Municipalidad y/o CODEX ALIMENTARIUS.
- La Empresa oferente deberá demostrar al momento de su oferta el cumplimiento de la normativa del punto anterior.
- Deberá presentar la nómina de personas que están 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.
- Las cocinas y/o áreas de manipulación de alimentos deberán contar con mesadas de acero inoxidable, cocinas y utensilios del mismo material así como infraestructura para el almacenamiento de los productos perecederos (cámaras frigoríficas para crudos y terminados) así como de los no perecederos.

Atentamente,

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA PROYECTO DETIEC COF 04/10

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