



Dirección de Relaciones Internacionales

MEMORÁNDUM DGG/DRI Nº 41/2024

DICTAMEN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Nº 01/2024

Para:

Luciano T. Maldonado, Director General

Dirección General de Gabinete

De:

María Paz Peña Cano, Directora

Dirección de Relaciones Internacionale

REF .:

LI Reunión de Ministros de Interior y Seguridad del MERCOSUR y Estados Asociados (RMIS).

FECHA:

16 de abril de 2024

Tengo el agrado de dirigirme a Usted con ocasión de hacer mención al Memorándum DGG/DRI/Nº 30/2024, de fecha 19 de marzo del presente año, referente a las reuniones en materia de seguridad a ser coordinadas por esta Cartera de Estado en el marco de la Presidencia Pro Témpore del MERCOSUR (PPTP) asumida por la República del Paraguay por el primer semestre 2024.

En dicho contexto, corresponde al Ministerio del Interior la completa organización de la LI Reunión de Ministros de Interior y Seguridad del MERCOSUR y Estados Asociados (RMIS), en dos rondas: la primera en el mes de abril, modalidad virtual, lo cual no implica ningún tipo de erogación económica por parte de esta Institución y la segunda, durante la segunda quincena del mes de mayo, y primeros días del mes de junio, formato hibrido, (virtual y presencial, en local a definir).

Sobre lo antedicho, con relación a las actividades que serán presenciales, remito adjunto, conforme lo solicitado, información adicional según las nuevas normativas vigentes, a fin de anexar el expediente arriba mencionado que obra en la Dirección General de Administración y Finanzas, para los trámites oportunos.

Visto: Lo establecido por Resolución DNCP Nº 4401/2023 "POR LA CUAL SE REGLAMENTAN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN REGIDOS POR LA LEY Nº 7021/2022 "DE SUMINISTRO Y CONTRATACION ES PÚBLICAS", la Resolución DNCP Nº 453/2024 "POR LA CUAL SE REGLAMENTAN DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIONES EN GENERAL REGIDOS POR LA LEY Nº 7021/22 "DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS", el Decreto Nº 1283 de fecha 06 de marzo de 2024 "POR EL CUAL SE DESIGNA AL MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES COMO INSTITUCIÓN ENCARGADA DE LA COORDINACIÓN NACIONAL DE LA PRESIDENCIA PRO TEMPORE DEL MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR) Y SE DISPONEN MEDIDAS DE COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL" y la Resolución Nº 158 de fecha 25 de marzo de 2024 "POR LA CUAL SE COMISIONA A FUNCIONARIOS DEL MINISTERIO DEL INTERIOR A PRESTAR SERVICIOS EN LA ORGANIZACIÓN DE LA PRIMERA Y SEGUNDA RONDA DE REUNIONES TÉCNICAS PREPARATORIAS DE LA LI REUNIÓN DE MINISTROS DEL INTERIOR Y SEGURIDAD DEL MERCOSUR Y PAÍSES ASOCIADOS".

Considerando: Que, la Resolución DNCP Nº 4401/2023, en su Art. 40. Documentaciones, establece en su inc. a cuanto sigue: "Dictamen técnico en el cual se sustenten las especificaciones técnicas requeridas en el procedimiento de contratación, de conformidad a los artículos 25 y 45 de la ley, refrendado por el responsable del área requirente o del técnico que las recomendó...".

Que, por Resolución DNCP Nº 453/2024, Art. 12. Modificación del literal a) del art.40 de la Resolución DNCP Nº 4401/2023 quedando cuanto sigue: "a) Dictamen técnico en el cual se sustenten las especificaciones







técnicas requeridas en el procedimiento de contratación, refrendado por el responsable del área requirente o del técnico que las recomendó"

Que, por Decreto Nº 1283 de fecha 06 de marzo de 2024 "POR EL CUAL SE DESIGNA AL MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES COMO INSTITUCIÓN ENCARGADA DE LA COORDINACIÓN NACIONAL DE LA PRESIDENCIA PRO TEMPORE DEL MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR) Y SE DISPONEN MEDIDAS DE COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL", la Presidencia de la República del Paraguay en ejercicio de la Presidencia Pro Tempore del MERCOSUR durante los meses de enero a julio del año 2024 ha dispuesto que para una inserción más efectiva y ventajosa en el MERCOSUR y la proyección hacia nuevos mercados internacionales a partir de la pertenencia al bloque regional son objetivos específicos de la política exterior de la República del Paraguay, a los cuales el Gobierno Nacional se ha abocado con particular determinación.

Que, la Presidencia de la República en ejercicio de la Presidencia Pro Tempore del MERCOSUR, coordinada por el Ministerio de Relaciones Exteriores como órgano ejecutor de la política exterior nacional, <u>involucra a otros</u> ministerios e instituciones gubernamentales.

Que, ante el objetivo propuesto por la Presidencia de la Republica y la complejidad del proceso de integración en nuestra región en su etapa actual, <u>se impone la necesaria participación de las instancias gubernamentales y la complementación de recursos estatales</u>.

Que, asimismo la Presidencia de la República ha designado al Ministerio de Relaciones Exteriores como institución encargada de la coordinación nacional de la Presidencia Pro Tempore del MERCOSUR, que corresponde a la República del Paraguay durante el primer semestre del año 2024.

Que, por otra parte, se ha dispuesto que los Ministerios del Poder Ejecutivo, sus dependencias y demás reparticiones públicas, en particular aquellas vinculadas directamente con el proceso de integración regional, dentro de sus respectivos ámbitos de competencia, tomen los recaudos para cooperar y proveer los recursos necesarios para garantizar el exitoso ejercicio de la Presidencia Pro Tempore del MERCOSUR que corresponde a la República del Paraguay durante el primer semestre del año 2024.

Que, además se ha establecido que la Coordinación Nacional de la Presidencia Pro Tempore, ejercida por el Ministerio de Relaciones Exteriores, <u>podrá solicitar en colaboración, los recursos humanos y administrativos necesarios para el eficiente cumplimiento del mencionado cometido, a las siguientes instituciones:</u>

a) Ministerio del Interior. b) Ministerio de Economía y Finanzas. c) Ministerio de Educación y Ciencias. d) Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones. e) Ministerio de Justicia. f) Ministerio del Trabajo, Empleo y Seguridad Social. g) Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. h) Ministerio de Agricultura y Ganadería. i) Ministerio de Industria y Comercio. j) Ministerio de la Mujer. k) Ministerio de Desarrollo Social. 1) Ministerio de Tecnologías de la Información y Comunicación. m) Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible. n) Secretaría Nacional de Turismo. o) Secretaría Nacional de Cultura. p) Dirección Nacional de Ingresos Tributarios. q) Entidad Itaipú Binacional. r) Entidad Binacional Yacyretá. s) Administración Nacional de Electricidad. t) Compañía Paraguaya de Comunicaciones. u) Otras instituciones gubernamentales cuyo concurso sea necesario.

Que, en ese sentido esta Cartera de Estado, a través de la Resolución Nº 158 de fecha 25 de marzo de 2024 "POR LA CUAL SE COMISIONA A FUNCIONARIOS DEL MINISTERIO DEL INTERIOR A PRESTAR SERVICIOS EN LA ORGANIZACIÓN DE LA PRIMERA Y SEGUNDA RONDA DE REUNIONES TÉCNICAS PREPARATORIAS DE LA LI REUNIÓN DE MINISTROS DEL INTERIOR Y SEGURIDAD

calificado compronetido con Pagina 2 de 9





Dirección de Relaciones Internacionales

<u>DEL MERCOSUR Y PAÍSES ASOCIADOS</u>", ha designado los días de las actividades a ser llevadas a cabo, así como la comisión de funciones de los funcionarios afectados.

Que, en razón a la Resolución mencionada anteriormente, esta dependencia ha elaborado las especificaciones técnicas correspondiente a la *LI Reunión de Ministros de Interior y Seguridad del MERCOSUR y Estados Asociados (RMIS)*, la cual le corresponde a esta Cartera de Estado la completa organización.

Que, para la correcta realización de la reunión *LI Reunión de Ministros de Interior y Seguridad del MERCOSUR y Estados Asociados (RMIS)*, esta dependencia ha elaborado las especificaciones técnicas mínimas requeridas con la mayor amplitud posible, atendiendo la envergadura de los servicios pretendidos para la contratación de una empresa especializada y con experiencia necesaria en la realización de este tipo de reuniones, considerando la importancia de los encuentros en materia de seguridad, bajo la modalidad presencial, las cuales son consideradas como necesarias para el desarrollo normal de la reunión y de sus comisiones técnicas.

Que, las especificaciones técnicas contemplan <u>la contratación de los servicios por el total por contrato</u> <u>abierto</u> de los servicios de hospedaje, alquiler de salones, servicios gastronómicos en hotel, equipos para reuniones y/o recepciones, montaje de audio, cableado para la sala de reuniones, servicio de montaje para ornamentación y alquiler de vehículos.

Que, se determina la realización bajo la <u>modalidad de contrato abierto por montos mínimos y máximo, bajo el fundamento</u> a la imprevisibilidad de la cantidad de los servicios que se pudiese necesitar durante la ejecución del contrato, con lo cual solo se ha podido determinar de manera general los servicios mínimos pretendidos citados en el párrafo anterior, los cuales serán utilizados de acuerdo con la necesidad Institucional real durante la reunión.

Que, por último, el presente proceso licitatorio, corresponde a una obligación ocasional, conforme lo establece el Decreto Nº 1283 de fecha 06 de marzo de 2024 y la Resolución Nº 158 de fecha 25 de marzo de 2024.

Que, por todo lo expuesto, me permito muy respetuosamente manifestar que, que las Especificaciones Técnicas se encuentran debidamente sustentadas, conforme a la necesidad real de esta Cartera de Estado, motivada principalmente en atención a lo establecido por Decreto N° 1283, por lo cual tengo a bien solicitar, salvo mejor parecer, avanzar con los trámites administrativos de rigor, que habiliten el continuar con el procedimiento de contratación.



Dirección de Relaciones Internacionales

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

"LI REUNIÓN DE MINISTROS DE INTERIOR Y SEGURIDAD DEL MERCOSUR Y ESTADOS ASOCIADOS (RMIS)"

SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALQUILER DE SALONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN HOTEL

En caso de que el oferente sea una empresa organizadora de eventos, deberá presentar el hotel propuesto, en concordancia a lo solicitado en las Especificaciones Técnicas, por lo mismo el oferente deberá presentar cartas de conformidad de prestación de servicios del hotel propuesto en Asunción, 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 dirigidas indefectiblemente a la Convocante, estar firmadas por personas representativas de las empresas 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 de que el Oferente resultase adjudicado.

EL hotel deberá estar en un radio no mayor de 10 km de la sede del Ministerio del Interior, deberá contar con acceso de entrada y salida rápida de participantes por motivo de seguridad.

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS: HOSPEDAJE, ALQUILERES, CATERING, Y VARIOS

Especificaciones del Hotel:

Deberá estar ubicado en Asunción un radio no mayor de 10km a la sede el Ministerio del Interior, calle chile esquina Manduvira.

Deberá contar como mínimo con 60 habitaciones,

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

Estacionamiento mínimo para 100 vehículos

Observaciones

Deberá estar equipado convenientemente para la realización de distintos eventos (cumbres, seminarios, convenciones, etc.) con sistema de climatización, mesas con manteles y sillas, conexión para Internet, sistema de generador para casos de cortes de energía.

Las habitaciones deberán estar equipadas convenientemente con sistema de climatización, conectividad a Internet, minibar, TV por cable, caja de seguridad, termo calefones. Además, los hoteles deben contar con habitaciones para no fumadores, room service, accesos a salidas de emergencia y estacionamiento propio vigilado.

Si lo considerase 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.

En el alquiler de salones para reuniones se debe incluir todo el mobiliario necesario (mesas, mesas para reunión, sillas, sillones, manteles y cubre manteles). Deberán de contar con Valet Parking.





Dirección de Relaciones Internacionales

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA EL SERVICIO GASTRONÓMICO POR PERSONAS EN HOTEL

Desayuno de trabajo: deberá de consistir en café y/o cocido con o sin leche, té, jugo de frutas de estación, panes y tostadas, medialunas dulces y agua mineral, mantecas y mermeladas.

Desayuno para personal de apoyo: deberá de consistir en café y/o cocido con o sin leche, té, jugo de naranja, panes y/o chipita.

Cafetería permanente: deberá consistir en la provisión de agua, café, cocido, leche, pan de quesos pequeños, chipita y/o panificados secos (rosquillas, palillos), azúcar, edulcorante, con los respectivos utensilio (tacitas de porcelanas, platitos de porcelanas, cucharitas íntegramente de metal, palillos), la calidad de la elaboración y la presentación de los productos deberán ser acorde al nivel del evento objeto del llamado, se considerara el servicio permanente por turnos de 6 horas, el oferente deberá de proveer los tablones, manteles y cubre manteles para la colocación del servicio, bandejas con cubre para mozos.

Coffee break: debe contener empanaditas de carne, pollo, jamón y quesos, podrán ser horneadas o fritas según pedido del oferente. Variedad de sándwich de verdura (lechuga, zanahoria, remolacha, tomate, choclo), tartas que podrán ser de queso, fugazza, acelga, milanesitas de carne, pollo, coquetitas de carne, pollo, bolitas de mandioca y queso. Además, debe incluir jugos de frutas variadas, gaseosas, infusiones preparadas en tazas individuales. La cafetería deberá contar con café o cocido según solicitud del oferente, chipita, leche, agua mineral minera, azúcar, edulcorantes, palillos y toda la vajillería necesaria (tazas, platitos, cubiertos, vasos de vidrio)

Requisito del servicio de cafetería. La vajillería a ser utilizada deberá consistir en:

Tacitas y platitos de porcelanas en juego, cucharita íntegramente de acero inoxidable, los termos sin hologramas o símbolos de empresas privadas deberán ser de acero inoxidable, servilleta totalmente blanca y sin ningún logo empresarial.

Las cestas o canastillas de panes deberán contar con individuales de tela, de preferencia en ao po'i blanco.

El oferente deberá proveer bandejas con cubre (en tela color blanco) para mozos. En caso de que sea necesario el oferente podrá solicitar una opción para celiaco, en un plazo no mayor a 48 horas antes del evento.

Cafetería permanente con break: consiste en la suma de los servicios de cafetería permanente más el servicio de break.

Para la provisión de agua, gaseosa o jugos naturales se deben incluir los vasos por la cantidad de persona solicitada.

Almuerzo económico/cena: deberá consistir en un menú básico que puede ser cualquier tipo de carne, pastas, caldos, variedad de milanesas o similar, ensaladas. Debe ir acompañado con gaseosa o jugo, y panificados.

Alimentación para personal de apoyo (almuerzo/cena): Sándwich de milanesa, pollo, verduras, lomito de carne vacuna o pollo, guiso con carne vacuna, pizzas de gustos variados, tallarín con carne vacuna, empanadas, caldos variados (carne vacuna, aves, pescados) soyo (tembiú paraguay), tortillas, pastas variadas. Deberán ir acompañados con panificados y un vaso de jugo o gaseosa.



Dirección de Relaciones Internacionales

Almuerzo/cena de trabajo: debe contener las siguientes opciones:

Carne asada.

Variedad de carne vacuna.

Carne porcina.

Ave de corral.

Pescado.

El Servicio de Almuerzo de trabajo debe incluir provisión de ensaladas variadas de vegetales, hortalizas tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón frutas etc., provisión de pan, tostadas, pancito, antes del plato principal se deberá servir picadas de sopa o chipa guazú, tablas de quesos o embutidos, dos opciones de postres varios, por copas o por porciones, además debe incluir bebidas como agua con o sin gas, gaseosas.

Previamente deberá el oferente dentro de estas opciones de menú presentar a la convocante la opción del menú a ser elaborado con las diferentes opciones, siendo aprobado por la convocante, en este caso por la Dirección General de Protocolo.

Almuerzo y/o cena de recepción: deberá contener las siguientes opciones que, la convocante deberá de elegir.

- Variedad de carne vacuna, ovina, porcina, cabrito.
- Aves de corral.
- Menú celiaco.
- Finger Foots Platos fríos y/o calientes y variados.
- Tentempié.
- Provisión de ensaladas de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón.
- Diferentes platos con pescado.
- Variedad de pastas.

Previamente deberá el oferente, dentro de estas opciones de menú, presentar a la convocante la opción del menú a ser elaborado con las diferentes opciones, siendo aprobado por la convocante.

Todos los menús deberán ir acompañados por panificados, tostadas, gaseosas y/o agua mineral., dos opciones de postres, por copa o por pociones.

Canapé: serán cotizadas 100 unidades como mínimo, y deberán corresponder a las siguientes opciones:

- Pate y champiñones.
- Queso y frutos secos.
- Atún o anchoas.
- Palmitos y Roquefort.
- Queso con hierbas.
- Salmón ahumado
- Jamón York
- Patés varios

OBSERVACIÓN: DEBERÁN SER PEQUEÑOS DE UN SOLO BOCADO.

Bocaditos: Los bocaditos deberán se en bandejas de acero inoxidables, servilletas, preparados para servir, en perfecto estado de conservación y a la temperatura correspondiente, se calculará en base a 10 bocaditos por personas. Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.

Bocaditos salados al horno: Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, chilenita, palmitos, jamón y queso,

ente canticado (Constituto de la Constituto de la Constit



Dirección de Relaciones Internacionales

acelga, cuatro quesos (sin tejido fibroso, contorno y uniones firmes y no gruesas), el producto terminado no debe ser mayor a 7 cm de largo.

Bocaditos salados fríos: Variedad de sándwiches en pan blanco, integral y sin gluten, de verduras, jamón y queso, de choclos, de atún, palmitos, aceitunas, remolacha, zanahorias en cortes pequeños de un solo bocado.

Bocaditos salados fritos: Empanaditas de carnes, de pollo, jamón y quesos, bolitas de mandiocas, bolitas de quesos, milanesitas, coquetitas de carnes y pollos, patitas de pollos.

Bocaditos dulces: media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche, crema pastelera, el producto terminado no debe ser mayor a 7(siete) cm. de largo. Bombones de chocolate y coco rallado, tartitas de frutas (manzanas, durazno, kiwi, banana y/o frutas de estación), alfajorcitos de fécula de maíz, con relleno de dulce de leche, sin cobertura, tartaletas de nuez y almendra, arrolladito relleno con dulce de leche, pie de limón, pionono de dulce de leche y/o guayaba, se calculará en base a 1 Kg por cada 10 personas.

Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado.

Servicio de buffet: con comida fría y caliente para un mínimo de 20 (veinte) personas. El oferente deberá detallar las opciones de menú, comidas, ensaladas.

La convocante en forma no limitativa y no restringida detalla este ítem:

Buffet caliente: A elección, variedad y carne vacuna, ovina, porcina, cabrito, variedad de pescado, menús celiacos, variedad de aves de corral, variedad de pastas, diferentes tipos de guarniciones.

Buffet frío: A elección, variedad de vegetales frescos o cocidos, jamones, quesos vinagretas, ceviches.

Observación: El servicio de buffet deberá incluir para la presentación de las mismas, mesas debidamente vestidas, calentadores para la presentación de los distintos tipos de menús, así como los cubiertos (Platitos, tenedorcitos, cucharas).

Jugos naturales: Los jugos deberán ser exprimidos o licuados, de frutas en jarra de vidrio de 1 litro (naranja, limón, durazno, frutilla, piña).

Jugos de verduras con frutas (jugos verdes: manzana, perejil, piña), zanahoria, zanahoria con naranja, presentadas en jarra de vidrio de 1 litro, debidamente refrigeradas o al natural, a solicitud de la convocante.

Gaseosas: Las bebidas gaseosas deberán ser de 500 cc.

Servicios de mozos: será en horarios de 8 horas y la relación será de un mozo por cada 20 personas. Deben contar con bandeja de acero inoxidable y todos los insumos necesarios para el buen servicio. Los mozos deberán presentarse con uniforme correspondiente para la ocasión con guante de látex para la manipulación de los alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EQUIPOS PARA REUNIONES Y/O RECEPCIONES.

Notebook: Computadoras portátiles tipo notebook de 14' con conexión a internet.

Estación de trabajo: Computadora compacta compuesta por CPU, monitor, teclado y mouse que sea portable y que se pueda trasladar de un lado a otro, que deben cumplir mínimamente con las siguientes características:

al alcalience dance





Dirección de Relaciones Internacionales

Procesador: - procesador de 4 núcleos físicos como mínimo; 2.5 Ghz o superior.

- Memoria caché; 4 Mb mínimo.
- Soporte de virtualización de hardware.
- Memoria Ram: Tipo DDR3 o superior SDRAM; 8 Gb como mínimo.
- Lector Grabador de DVD; DVD SuperMulti.
- Tarjeta de video: Tarjeta de video integrado.
- Teclado: Estándar para Windows en español.
- Puertos: VGA x 1 HDMI x 1 LAN x 1 -USB 2.0 x 2 mínimo- USB 3.0 x 1 mínimo Combo Jack estéreo microphone in/ headphone-out o similar - DC In.

Alquiler de equipos multifunción, impresoras láser y fotocopiadora: Se debe incluir los insumos (tinta, tóner) el oferente se encargará de proveer a medida de las necesidades.

Alquiler de fotocopiadora: Tipo 1 se refiere a 35ppm y tipo 2 a 50 ppm, debe incluirse los tóneres. El oferente deberá incluir un operario de los equipos, quien será responsable de la asistencia técnica. Los equipos indicados son mínimos

En la cotización de los diferentes equipos deberá incluirse todo lo referente al personal operativo y elementos auxiliares necesarios para su correcto funcionamiento.

El oferente deberá estar en condiciones de suministrar los equipos descriptos en el listado hasta 5 reuniones simultáneas de 200 personas cada una.

El oferente deberá de presentar una declaración jurada de que se encuentra en condiciones de suministrar todos los equipos solicitados en el presente llamado.

MONTAJE DE AUDIO Y CABLEADO PARA LA SALA DE REUNIONES

Los costos de transporte e instalación, así como gastos del personal, deberán estar incluidos en la cotización de los diferentes bienes y servicios a ser proveídos.

El oferente deberá presentar una declaración jurada de que se encuentra en condiciones de suministrar todos los equipos solicitados en el presente llamado.

Equipo de audio: Consola de 16 canales, set de amplificadores, 08 bafles 1200watts, 02 monitores de piso 300watts c/u 1 un multipar de 24 canales, 04 micrófonos inalámbricos de mano, estos equipos deberán ser manejados por profesionales técnicos a cargo del hotel o la empresa organizadora de evento contratada.

Sistema de Proyección: 01 proyector de 3000 lúmenes con conexiones ara imagen y audio de presentación, 01 pantalla con base para proyección, 01 notebook con mouse inalámbrico para presentación cable coaxial para distribuir conexiones 220 y RCA para imagen y audio de presentación, para el manejo de los equipos el oferente deberá acompañar el personal técnico capacitado para el manejo de la misma.

SERVICIO DE MONTAJE PARA ORNAMENTACIÓN.

El servicio de ornamentación para sala de recepción deberá consistir: arreglos típicos, como cerámicas, ánforas, follajes, luces.

Dirección de Relaciones Internacionales

VEHICULOS

Los vehículos deberán ser año 2015 en adelante (alta gama), para los vehículos tipo buses deben ser modelos desde el año 2008 en adelante, los vehículos blindados deben ser desde, al menos, el año 2013 en adelante. Deberán contar con sistema de refrigeración; asientos de cuero; poseer airbag; levanta vidrios eléctricos; sistema de audio, cd, radio AM, FM, acceso para USB, auxilio, gato hidráulico, llaves de rueda, baliza, extintores con recarga al día, herramientas de primera necesidad, acople. La convocante podrá solicitar el registro de conducir vigente de los choferes que el oferente dispondrá para la prestación del servicio Los vehículos deben ser de colores oscuros y deben estar polarizados.

El servicio debe incluir el combustible.

El resguardo de los vehículos al final de la jornada laboral correrá por cuenta del proveedor.

Si alguno de los vehículos sufriera algún siniestro, será responsabilidad del contratado.

En caso de enfermedad u otro incidente con el chofer designado, el contratado se encargará de los gastos que acarreen y deberá sustituirlo en caso de ser necesario.

El vehículo deberá contar con seguro contra terceros y para ocupantes

El servicio debe incluir chofer, el mismo deberá vestir de traje oscuro

El costo del viático o remuneración del chofer a cargo del oferente.

El costo del alquiler de los vehículos se extiende hasta los 500 kilómetros.

En caso de falla del vehículo el oferente debe reponer con otro en un plazo no mayor de 1 hora.

Los vehículos deberán tener la habilitación municipal y permisos correspondientes al día.

Las tasas y peajes corren por cuenta del oferente.

EETT del vehículo blindado.

Automóvil tipo sedán 4 puertas, modelo superior al año 2013 en adelante. Motor diésel 2.8LT mínimo nafta 3.5LT.

Sistema de dirección Hidráulica. Equipamiento AA frio/calor radio am /fm con CD MP3 levanta vidrios eléctricos BLINDADO, contra disparos de arma de fuego según patrón de norma de NIJIII del Instituto Nacional de Justicia de los EE.UU. El servicio debe incluir conductor, combustible disponibilidad 24hs, seguro de pasajeros cobertura por muerte, incapacidad y por reposo.

de 9

Visión: "Ser un organismo confiable, eficaz y eficiente, reconocido a nivel nacional e internacional, con personal altamente calif valores éticos y morales, como garante de la gobernabilidad democrática y la seguridad ciudadana".

- 1. Demostrar la experiencia en servicios relacionados al presente llamado, con Contratos, facturas y fiel cumplimiento de contrato mínimamente, por un monto de 30% del monto máximo por cada año solicitado (2021, 2022 y 2023), se considerarán sumatoria alguna para alcanzar el mínimo por cada año solicitado (2021, 2022 y 2023).
- 2. El oferente deberá contar con un experiencia mínima en la realización de 5 (cinco) Eventos internacionales de Organización integral de congresos y/o conferencias y/o cumbres y/o forros y/o seminarios con un mínimo de 300 participantes dentro del periodo 2018 al 2023 (no se considerara sumatoria alguna para alcanzar el mínimo de participantes) para lo cual deberá presentar un detalle de la organización de los mismos, en la cual conste en calidad de declaración jurada los siguientes datos ;ID (si correspondiese); Empresa o institución contratante; denominación del evento; cantidad de personas participantes del evento; año de realización; nombre de contacto de la empresa o institución contratante; N° de teléfono para contacto. La institución se reserva el derecho de corroborar los datos proporcionados.
- 3. 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.
- **4.** Copia autenticada del Registro de establecimiento R.E. vigente en la categoría 16 expedido por el instituto nacional de alimentación y nutrición (I.N.A.N).
- 5. El oferente deberá acreditar que cuenta con 1 (un) tecnólogo de alimentos habilitado como mínimo, vinculado a la empresa. Deberán acreditarlo a través de la presentación de copia autenticada de contrato de trabajo y acompañados con la copia de licencia o matricula profesional y cedula de identidad.
- 6. El oferente deberá acreditar contar con la constancia vigente de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura del Personal, emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), debiendo detallar individualmente los datos personales del personal capacitado.
- 7. El oferente deberá acreditar contar con certificado de cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura BPM.
- 8. La empresa oferente deberá contar con al menos 1 (un) vehículo tipo Furgón refrigerado propio, con cédula verde, habilitación municipal al día y póliza de seguro al día, todo ello a nombre del oferente, para el traslado y conservación de los alimentos. El comité de evaluación se reserva el derecho de verificar in situ la existencia de los vehículos propuestos.
- 9. Declaración jurada en la cual conste un croquis con la ubicación exacta del lugar de la producción gastronómica. El comité de evaluación se reserva el derecho de constituirse en el local a los efectos de una verificación del proceso de elaboración de los alimentos, higiene y proceso de refrigerado. La visita será documentada mediante fotos.

10. El oferente deberá presentar una Declaración Jurada que dispone del stock y cuenta con los medios necesarios para la prestación de los servicios en tiempo y forma requeridos.

- 11. El oferente deberá declarar bajo fe de juramento que posee con la infraestructura necesaria para el cumplimiento del servicio.
- 12. El oferente deberá declarar bajo fe de juramento que cuenta con la capacidad técnica y cantidad de personal requerido para la prestación del servicio requerido.
- 13. Curriculum de la empresa en el cual se visualice que la misma cuenta como mínimo diez (10) personales capacitados para el desarrollo y cumplimiento de los servicios tales como: Director general, director administrativo, jefe de producción, cocineros, jefe técnico, jefe de sonido, jefe de estructuras y armado, jefe de luces e iluminación, área de transporte y logística, diseño y planta, operador de audio, operador de luces, entre otros (adjuntar también un breve curriculum de cada personal propuesto con copia de cedula de identidad. Dichos personales deben estar inscripto en el instituto de previsión social (IPS) de por lo menos 1 (un) mes antes de la fecha de apertura. Se deberá presentar la declaración jurada de salarios presentados ante el ips y el certificado de cumplimiento con el seguro social. El comité de evaluación ser reserva el derecho de corroborar ante el IPS la información contenida en los documentos remitidos.
- 14. Declaración jurada en la cual el oferente dispone en sus instalaciones lo solicitado en los ítems enunciado. Adjuntar fotos donde conste la guarda de los equipos en el interior de los mismos. En el caso que la empresa no cuente en depósito lo solicitado en PBC, será motivo de descalificación, para lo cual el comité de evaluación podrá visitar el local a modo de corroborar que cumple con este requisito.
- 15. Declaración jurada en la cual conste la dirección exacta y un croquis del/los depósitos de almacenamiento con los equipamientos declarados en el punto anterior.
- 16. El oferente deberá acreditar que cuenta con el título de propiedad o contrato de alquiler autenticados del/los depósito/s de almacenamiento, con el equipamiento mínimo solicitado según PBC. El comité de evaluación se reserva el derecho de verificar in situ la existencia del/los depósito/s.
- 17. El oferente deberá contar con 3 (tres) vehículos propios con capacidad de 1 tonelada como mínimo, para el traslado de todos los equipos y montaje, esto será comprobado con la presentación de una fotocopia autenticada de los siguientes documentos: cédula verde del móvil, habilitación municipal, y póliza de seguro al día, todos a nombre del oferente. Adjuntar fotos del vehículo en donde se visualice el logotipo de la empresa.
- 18. El oferente deberá presentar Licencia comercial emitida por el Municipio del lugar donde se encuentre asentado, o en su defecto, deberá presentar una constancia emitida por el municipio donde se especifica el mismo no emite la mencionada licencia.
- 19. Cartas de conformidad de prestación de servicios del hotel propuestos en Asunción.
- 20. El oferente deberá demostrar poseer una solvencia económica del 50% como mínimo del monto máximo establecido para el presente llamado. Este requisito demostrara a la convocante la

capacidad económica del oferente para poder solventar todos los gastos. Para el efecto, el oferente deberá demostrar su capacidad económica por medio de una Constancia y/o extracto de cuenta emitida por una entidad financiera, donde conste la disponibilidad inmediata de recursos financieros. La Constancia y/o Extracto no deberá ser de fecha superior a 30 (treinta) días previos a la fecha de apertura de ofertas. El Oferente podrá presentar dichos documentos o en su defecto, una Carta de Crédito Bancario, demostrando que podrá disponer del 50% como mínimo del monto máximo establecido para el presente llamado, y el mismo no deberá ser de fecha superior a 30 (treinta) días previos a la fecha de apertura de ofertas.

