ADENDA N° 01/13
Licitación Concurso de Ofertas N° 001/13
"PROVISIÓN DE ALMUERZO Y CENA PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD"
ID N° 254.219

Teniendo en cuenta la modificación en la descripción de los bienes requeridos para el servicio de almuerzo y cena, realizamos las siguientes modificaciones:

PRIMERO: En la **Sección III. Suministros Requeridos - Especificaciones técnicas**

EN VEZ DE:

Sección III. Suministros Requeridos
1. Especificaciones Técnicas

"***Resumen de las Especificaciones Técnicas.*** *Los Bienes deberán cumplir con las siguientes Especificaciones*

Descripción de los Servicios requeridos

Primera Semana		
DIAS	**ALMUERZO**	**CENA**
Lunes	So 'o apuá (mínimo 2 por persona) c/ arroz	Pastelón de carne
Martes	Polenta con salsa de carne picada	Fugazza
Miércoles	Guiso de Carne c/ arroz y arvejas	Sandwich de Milanesa de pollo (2 x pers.)
Jueves	Tallarín con salsa de carne o presas de pollo (pata)	Empanadas surtidas (3 x pers.) c/ pan
Viernes	Asado a la olla c/ ensalada de poroto	Panchos (3 x pers.) c/ papas fritas
Sábado	Matambre relleno c/ ensalada mixta	Pascualina
Domingo	Asado con ensalada	Sandwich de lomito vacuno (completo)
Segunda semana		
DIAS	**ALMUERZO**	**CENA**
Lunes	Estofado con presas de pollo y arroz	Sandwich de Milanesa de carne (2 x pers.)
Martes	Guiso de fideo con carne picada	Hamburguesa de carne (2 x pers.) c/ papas fritas
Miércoles	Marinera de carne con fideo a la manteca	Tarta de verduras y pollo
Jueves	Pollo al horno con arroz blanco	Sopa so' o con sandwich de verdura
Viernes	Bife con puré de papas	Sandwich de lomito vacuno (completo)
Sábado	Milanesa de carne con ensalada de arroz o mixta	Empanadas surtidas (3 x pers.) c/ pan
Domingo	Tallarín con carne	Panchos (3 x pers.)
Tercera semana		
DIAS	**ALMUERZO**	**CENA**
Lunes	Una comida líquida (sopa)	Fugazza
Martes	Matambre relleno c/ ensalada mixta	Hamburguesa de carne (2 x pers.)c/ papas fritas
Miércoles	Polenta con salsa de carne picada	Empanadas surtidas (3 x pers.) c/ pan
Jueves	Ñoquis con salsa de carne o presa de pollo	Pascualina
Viernes	Estofado con presas de carne y arroz	Tarta de pollo
Sábado	Marinera de carne con puré de papas	Sandwich de Milanesa de carne (2 x pers.)
Domingo	Asado con ensalada	Pascualina
Cuarta semana		
DIAS	**ALMUERZO**	**CENA**
Lunes	Bife Kou'guá con ensalada mixta o de arroz	Sopa so' o con sandwich de verdura
Martes	Guiso de fideo con carne picada	Panchos (3 x pers.) c/ papas fritas
Miércoles	Albóndigas (min. 3 por pers.) con puré de papas	Pastelón de carne
Jueves	Milanesa de pollo c/ ensalada variada	Sandwich de carne fría (2 x pers.) c/verduras
Viernes	Asado a la olla c/ ensalada de arroz	Tortillón de papas y arvejas
Sábado	Pollo al horno con ensalada rusa	Presas de pollo frito (min. 3 x pers.) con mandioca
Domingo	Tallarín con carne	Sándwich de lomito vacuno (completo)

VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN

DEBERÁ SER:

Sección III. Suministros Requeridos

1. **Especificaciones Técnicas**

"***Resumen de las Especificaciones Técnicas.*** *Los Bienes deberán cumplir con las siguientes Especificaciones*

Descripción de los Servicios requeridos

Primera semana

DIAS	ALMUERZO	CENA
Lunes	Vori Vori con carne c/ ensalada	Pastelón de carne
Martes	Polenta con salsa de carne picada c/ ensalada mixta	Fugazza (2 x pers.)
Miércoles	Guiso de Carne c/ arroz y arvejas	Sandwich de Milanesa de pollo (2 x pers.)
Jueves	Tallarín con salsa de carne o presas de pollo (pechuga)	Empanadas surtidas (3 x pers.) c/ pan
Viernes	Asado a la olla c/ ensalada de poroto	Omelette de huevo c/ Jamón y queso o verduras
Sábado	Matambre relleno c/ ensalada mixta	Pascualina (2 x pers.)
Domingo	Asado con ensalada	Sandwich de lomito vacuno (completo)

Segunda semana

DIAS	ALMUERZO	CENA
Lunes	Estofado con presas de pollo y arroz	Sandwich de Milanesa de carne (2 x pers.)
Martes	Guiso de fideo con carne picada	Hamburguesa de carne (2 x pers.) c/ papas fritas
Miércoles	Marinera de carne con fideo a la manteca	Tarta de verduras y pollo (2 x pers.)
Jueves	Empanada caliente (3 x pers.)de carne,pollo, jamón y queso c/ arroz quesu	Pollo al horno con ensalada
Viernes	Bife de carne vacuna con puré de papas	Sandwich de lomito vacuno (completo)
Sábado	Milanesa de carne con ensalada de arroz o mixta	Empanadas surtidas (3 x pers.) c/ pan
Domingo	Tallarín con carne vacuna	Panchos (3 x pers.)

Tercera semana

DIAS	ALMUERZO	CENA
Lunes	Soyo c/ Tortilla (mín. 3 por pers.)	Fugazza (2 x pers.)
Martes	Matambre relleno c/ ensalada rusa	Hamburguesa de carne (2 x pers.)c/ papas fritas
Miércoles	Picadito de carne c/ papa, con ensalada mixta	Empanadas surtidas (3 x pers.) c/ pan
Jueves	Ñoquis con salsa de carne o presa de pollo	Pascualina (2 x pers.)
Viernes	Estofado con presas de carne y arroz	Tarta de pollo (2 x pers.)
Sábado	Marinera de carne con ensalada alemana	Sandwich de Milanesa de carne (2 x pers.)
Domingo	Asado con ensalada	Pascualina (2 x pers.)

Cuarta semana

DIAS	ALMUERZO	CENA
Lunes	Bife Kou'guá con ensalada mixta o de arroz	Sopa so' o con sandwich de verdura
Martes	Guiso de fideo con carne picada	Panchos (3 x pers.) c/ papas fritas
Miércoles	Albóndigas (mín. 3 por pers.) con puré de papas	Pastelón de carne
Jueves	Milanesa de pollo c/ ensalada variada	Sandwich de carne fría (2 x pers.) c/verduras
Viernes	Asado a la olla c/ ensalada de arroz	Tortillón de papas y arvejas
Sábado	Pollo al horno con ensalada rusa	Presas de pollo frito (mín. 3 x pers.) con mandioca
Domingo	Tallarín con carne	Sandwich de lomito vacuno (completo)

VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN
UOC

SEGUNDO: En la **Sección III. Suministros Requeridos - Plan de Entrega (Servicios)**

EN VEZ DE:

3. Plan de Entrega (Servicios)

La Vicepresidencia cuenta con personal de seguridad asignado **cuya cantidad varía de acuerdo a las funciones y horarios que su excelencia cumpla diariamente** ya sea como Vicepresidente o Presidente de la República en ejercicio, por lo tanto no puede ser cuantificada con exactitud. (A modo de referencia varía entre 30 y 45 personas).

Los lugares de entrega serán indefectiblemente en el local de la Vicepresidencia de la República y la residencia de guardia del Vicepresidente de la República, a más tardar el almuerzo a las 11:45 hs. y la cena hasta las 19:00 hs.

- La presentación de la comida (almuerzo y cena), deberá realizarse en envases térmicos y el contenido pesará como mínimo 500 grs.
- La provisión de almuerzos y cenas deben ir acompañados indefectiblemente de una gaseosa o jugo, de acuerdo al menú del día (mínimo 250 cc. por cada plato, o su equivalente en envase en botellas de 3 litros).
- Las comidas (almuerzo) deberán ir acompañadas con una ensalada (mixta, de arroz o poroto, alemana) en forma intercalada)
- Los domingos: comida para el personal de guardia de la institución y de la residencia de guardia, en forma intercalada, la provisión de asado (costilla y vacío vacuno) con chazinados surtidos o tallarín con carne.
- Una vez al mes se preverá para el día lunes, una comida liquida, que podrá ser: bori bori c/ presa de pollo o sopa de verdura licuada con tortillas.
- Las minutas para la cena, podrán ir variando de acuerdo a las necesidades, pero se deberá tener en cuenta la cantidad mínima por persona, siendo 03 minutas por persona, salvo que sean porciones grandes, que cumplan con el peso solicitado.

DEBERÁ SER:

3. Plan de Entrega (Servicios)

La Vicepresidencia cuenta con personal de seguridad asignado **cuya cantidad varía de acuerdo a las funciones y horarios que su excelencia cumpla diariamente** ya sea como Vicepresidente o Presidente de la República en ejercicio, por lo tanto no puede ser cuantificada con exactitud. (A modo de referencia varía entre 30 y 45 personas).

Los lugares de entrega serán indefectiblemente en el local de la Vicepresidencia de la República y la residencia de guardia del Vicepresidente de la República, a más tardar el almuerzo a las 11:45 y la cena hasta las 19 hs.

- La presentación de la comida (almuerzo y cena), deberá realizarse en envases individuales térmicos y el contenido pesará como mínimo 500 grs.
- La provisión de almuerzos y cenas deben ir acompañados indefectiblemente de una gaseosa o jugo natural de naranja o pomelo, de acuerdo al menú del día (mínimo 250 cc. por cada plato, o su equivalente en envase en botellas de 3 litros).
- Las comidas (almuerzo) deberán ir acompañadas con una ensalada (mixta, de arroz o poroto, alemana) en forma intercalada.
- Los domingos: comida para el personal de guardia de la institución y de la residencia de guardia, en forma intercalada, la provisión de asado (costilla y vacío vacuno) con chazinados surtidos o tallarín con carne.
- Dos veces al mes se preverá para el día lunes, una comida liquida, que podrá ser: Vori Vori c/ presa de pollo o sopa de verdura licuada con tortillas.
- Las minutas para la cena, podrán ir variando de acuerdo a las necesidades, pero se deberá tener en cuenta la cantidad mínima por persona, siendo 03 minutas por persona, salvo que sean porciones grandes, que cumplan con el peso solicitado y acompañado siempre de una fruta (banana, manzana, pera o naranja).

VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN
UOC

TERCERO: En la **Sección VII. Anexos – ANEXO N° 1 - DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA**

EN VEZ DE:

H) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.		
- Documento que acredite la disponibilidad de una unidad comercial (que el mismo registre Dirección del local, Barrio o compañía, Ciudad, Número de Teléfono línea fija y el registro de un número de línea móvil (Celular); además, la dirección de un correo electrónico)		
- Presentar copias de contratos, certificados de cumplimiento y otro documento similar, haber proveído a entidades públicas y/o privadas por lo menos el 50 % del monto de la oferta presentada		
- Certificados que avalen la preparación del personal o jefe de cocina (formación superior en gastronomía)		
- Habilitación del transporte para el traslado de los alimentos.		
- Habilitación del INAN.		

I) Cualquier otro documento adicional requerido.		
Fotos de las instalaciones donde se elaboran los alimentos (cocina)		

DEBERÁ SER:

H) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.		
	No aplica	

I) Cualquier otro documento adicional requerido.		
- Fotos de las instalaciones donde se elaboran los alimentos (cocina)		
- Documento que acredite la disponibilidad de una unidad comercial (que el mismo registre Dirección del local, Barrio o compañía, Ciudad, Número de Teléfono línea fija y el registro de un número de línea móvil (Celular); además, la dirección de un correo electrónico)		
- Presentar copias de contratos, certificados de cumplimiento y otro documento similar, haber proveído a entidades públicas y/o privadas por lo menos el 50 % del monto de la oferta presentada		
- Certificados que avalen la preparación del personal o jefe de cocina (formación superior en gastronomía)		
- Habilitación del transporte para el traslado de los alimentos.		
- Habilitación del INAN.		

Asunción, 03 de octubre de 2013

VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
UOC

GYROSA AGUILERA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES