ADDENDUM Nº 1 AL PLIEGO DE BASE Y CONDICIONES

**LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 20/2011"SERVICIOS GASTRONOMICOS PARA CASA MATRIZ Y CENTRO DE ADIESTRAMIENTO EN SERVICIO"**

Expediente Nº 370604
ID Nº 226396

**Sección I.** Datos de la Licitación (DDL)

| | |
|---|---|
| **IAO 2** | Los rubros para esta Licitación, se hallan previstos en la partida 280 del Presupuesto General de la Nación, FF 30(Recursos Institucionales) para el ejercicio 2011. El monto correspondiente al ejercicio fiscal 2012 se encuentra supeditado a la aprobación de la misma en la partida presupuestaria correspondiente al ejercicio fiscal 2012 |

**Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación**

En los requisitos para Calificación Posterior (IAO 36), inciso c) ***Margen de Preferencia para productos nacionales***, este punto no aplica para esta contratación

**Sección III. Suministros Requeridos**

**Especificaciones Técnicas**

**Lote Nº 6 - Servicio de Catering para Casa Matriz y el CAES**

**Plato servido menú económico**

Se deberá presentar un precio único para todas las opciones en donde se incluirán el costo del menú, guarnición, 2 panes, un vaso de jugo natural o gaseosa, así como la vajillería a ser empleada para el mismo (plato, cuchillo, tenedor, cuchara, vaso de vidrio). Por cada 8 (ocho) pedidos realizados se deberá incluir además un mantel para tablón y un pollerón. Las opciones de menú económicos podrán ser las siguientes: **Opciones:**

* Milanesa de carne vacuna o pollo con ensalada primavera
* Pollo al horno con ensalada de alemana
* Tallarín con estofado de carne vacuna o pollo
* Ñoqui con estofado de carne y/o salsa blanca
* Strogonof de pollo con arroz blanco o puré de papa
* Medallones de Peceto con salsa madera y suflé de verduras
* Marinera de carne vacuna o pollo con arroz blanco
* Tarta de verduras con ensalada mixta

Cada menú deberá ser entregado emplatado y recubierto de papel film, garantizando que los platos sean entregados en buenas condiciones de higiene y presentación.

**Plato servido menú ejecutivo**

Se deberá presentar un precio único para todas las opciones en donde se incluirán el costo del menú, guarnición, 2 panes, un vaso de jugo natural licuado o exprimido, así como la vajillería a ser empleada para el mismo (plato, cuchillo, tenedor, cuchara, vaso de vidrio). Por cada 8 (ocho) pedidos realizados se deberá incluir además un mantel para tablón y un pollerón. Las opciones de menú ejecutivo podrán ser las siguientes:

Opciones: **Plato**

**Principal: (300 grs. la porción de carne como mínimo)**

* Milanesa de carne vacuna o pollo a la napolitana.
* Pollo grille
* Pollo relleno a la crema
* Pollo al curry
* Lomito al champignon
* Lomito a la pimienta
* Lomo de cerdo a la mostaza
* Milanesa de tilapia/surubí
* Lasaña de carne/jamón y queso, pollo o verduras con salsa boloñesa y/o bechamel
* Ravioles de ricota/carne vacuna/pollo/jamón y queso o verduras con salsa bechamel/boloñesa/ 4 quesos y/o

**Guarniciones: (200 grs. la porción de guarnición como mínimo)**

* Arroz blanco con queso, al curry, al azafrán

* Puré de papas, papas a la crema, papas doradas *
Ensalada de alemana, rusa, primavera, mixta
* Panache de verduras
* Verduras salteadas
Cada menú deberá ser entregado emplatado y recubierto de papel film, garantizando que los platos sean entregados en buenas condiciones de higiene y presentación.

**Buffet**
Se deberá presentar un precio único para el servicio de buffet, donde se incluirán el costo del buffet, guarnición, panificados, dos vasos de jugo natural licuado o exprimido o una botella de gaseosa de 500 cc, así como la vajillería a ser empleada para el mismo (plato, cuchillo, tenedor, cuchara, vaso de vidrio, rechaund, mantelería, tablones o mesas redondas). Las opciones del buffet podrán ser las siguientes:
**Plato Principal: (300 grs. de porción como mínimo)**
* Pollo grille
* Pollo relleno a la crema
* Pollo al curry
* Lomito al champignon
* Lomito a la pimienta
* Lomo de cerdo a la mostaza
* Picaña al ajo
* Milanesa de tilapia/surubí
* Lasaña de carne/jamón y queso, pollo o verduras con salsa boloñesa y/o bechamel
* Ravioles de ricota/carne vacuna/pollo/jamón y queso o verduras con salsa bechamel/boloñesa/ 4 quesos y/o al pesto
* Strogonof de carne vacuna o pollo
**Guarniciones: (200 grs. De porción como mínimo)**
* Arroz blanco con queso, al curry, al azafrán
* Puré de papas, papas a la crema, papas doradas *
Ensalada de alemana, rusa, primavera, mixta
* Verduras salteadas

**Festival de pastas**
Se deberá presentar un precio único para el servicio, donde se incluirán el costo del buffet, panificados, todos los alquileres requeridos (vajillería, tablones vestidos con mantel y pollerón, sillas plásticas sin posa brazo, bandeja para mozos, champañeras, tacho para bebidas y el servicio de un mozo por cada 30 comensales por 5 horas de trabajo como mínimo), la cantidad de los servicios deberá estar conforme con la cantidad de comensales estimados. Las opciones del festival de pastas podrán ser las siguientes: Opciones
**Pastas (500 grs. de porción como mínimo)**
* Spaguetti
* Noqui de papa/de harina/ de verduras
* Canelones de choclo
* Capeletis de carne vacuna/pollo/verduras * Ravioles de carne vacuna/pollo/verduras * Lasaña de carne vacuna/pollo/verduras
**Salsas**
* Al tuco
* Bechamel
* Boloñesa
*Al pesto
* 4 quesos

**Carne Asada**
Se deberá presentar un precio único para el servicio, donde se incluirán el costo del plato de entrada y del plato principal, guarniciones, panificados, todos los alquileres requeridos, el servicio de mozo. La cantidad de los servicios deberá estar conforme con la cantidad de comensales estimados.
**Entrada**
Deberá ser presentado en platitos de porcelana blanco, debiendo contener c/ entrada 1 chorizo parrillero, 1 de Viena, una morcilla y mandioca **Plato principal (cada porción deberá ser en el caso de pulpa de 350 grs. como mínimo por persona y en el caso de costilla deberá ser de 500grs como mínimo)**
La carne asada deberá estar compuesta en 80 % de pulpa (30 % tapa cuadril y 50 % vacío) y 20 % costilla vacuna (todos los cortes deberán ser de primera calidad, debiendo ser conservados en camiones refrigerados.
**Guarniciones:**
Las ensaladas serán servidas en bandejas de acero inoxidable finamente decoradas, con las siguientes variedades: mixta, primavera, poroto, rusa, alemana. En ningún caso deberán ser aderezadas, en cada mesa de ensalada se deberán colocar los aderezos requeridos para el tipo de ensaladas presentadas. Así mismo se deberá colocar en la misma la cantidad de mandioca y/o pan, todas las guarniciones deberán estar en directa proporción a la cantidad de comensales estimado. La Facultad seleccionará el tipo de guarnición así como la cantidad de cada uno de ellos.

**Alquileres:**
Se deberá proveer de todos los alquileres requeridos:
* Tablones de madera con bases metálicas para 10 personas, con la salvedad que en cada mesa solo podrán haber 8 comensales previendo la posibilidad de unión de las mesas. Cada tablón deberá ornamentado con un mantel y pollerón en colores a seleccionar de conformidad al evento, la colocación de los pollerones correrá a cargo de la empresa adjudicada.
* Sillas plásticas sin posa brazo color blanco, en buenas condiciones de uso y de limpieza.
* Platos de porcelana color blanco para entrada y plato principal.
* Cubiertos (cuchillo y tenedor para comensales, cuchillos, tenedores y pinzas para asaderos)
* Vasos de cristal traslucido en proporción a la cantidad de comensales y copas para vino en proporción al 15 % de la cantidad total de comensales. * Bandejas para mozo en proporción a la cantidad de mozos requeridos para el evento, champañeras y parrillitas con base en proporción de 1 (uno) por cada tablón, y tachos para bebidas en proporción a 1 (uno) por cada 100 comensales aproximadamente.
Todos los servicios deberán estar en directa proporción con la cantidad de comensales prevista para el evento.

**Servicio de mozo:**
Será requerido el servicio de mozo de 1 (uno) por cada 30 comensales por 5 horas de trabajo como mínimo.

**Postres**
Se deberá presentar un precio único por cada opción de postre, pudiendo ser las siguientes: Mouse de chocolate, Mouse de mburucuyá, flan, budín, crema, arroz con leche y canela, pave. Todas las opciones deberán ser presentadas listas para servir en compoteras de cristal recubiertos de papel film.

## Sección VI. Formularios

### FORMULARIO Nº 4

### Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor. (No Aplica)

*[El Oferente solicitará al Fabricante, Representante o Distribuidor que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membrete del otorgante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan al Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así se establece en los **DDL**.]*
*[Este Formulario podrá ser reemplazado por la documentación que pruebe fehacientemente que el Oferente es Representante o Distribuidor de la marca del bien ofertado]*

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de presentación de la oferta]*
LCO No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

A: *[indicar el nombre completo del Convocante]*

POR CUANTO

Nosotros *[nombre completo del fabricante]*, como fabricantes oficiales de *[indique el nombre de los bienes fabricados]*, con fábricas ubicadas en *[indique la dirección completa de las fábricas]* mediante el presente instrumento autorizamos a *[indicar el nombre y dirección del Oferente]* a presentar una oferta con el propósito de suministrar los siguientes bienes de fabricación nuestra *[nombre y breve descripción de los bienes]*, y a posteriormente firmar el contrato.

Cuando existan servicios conexos como parte del contrato, reconocemos que *[indique el nombre del Oferente]* cuenta con la capacidad para llevarlos a cabo.

Por este medio extendemos nuestro aval y plena garantía, conforme a la cláusula 27 de las Condiciones Generales del Contrato, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma: _____
*[firma del(los) representante(s) autorizado(s) del fabricante]*

Nombre: *[indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]*

Cargo: *[indicar cargo]*

Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

Fechado en el día _____ de _____de 200__ *[fecha de la firma*

**FORMULARIO Nº 8**

**Garantía de Anticipo (No Aplica)**

*[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria] (No Aplica)*

Fecha: _____
LCO No.: _____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

De acuerdo con lo establecido en el Contrato, en relación con pagos de anticipos, _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") suministrará al Contratante una garantía _____, para asegurar el fiel cumplimiento de las obligaciones del Contrato, por la suma de _____.

Nosotros los suscritos _____, de _____, con domicilio legal en _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), en cumplimiento de instrucciones recibidas del Proveedor, nos obligamos incondicional e irrevocablemente a garantizar, en calidad de obligados principales y no como simple fiadores, a pagar al Contratante, contra su solicitud y sin derecho a objeción alguna de nuestras partes y sin que la Contratante tenga que presentar primero una reclamación ante el Proveedor, una suma que no excederá de _____.
Esta garantía permanecerá válida y en pleno vigor desde la fecha en que el Proveedor reciba el anticipo en virtud del Contrato hasta el día _____ de _____ de _____.

Nombre _____
En calidad de_____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

El día _____ del mes de _____ de_____.

## Sección VII. Anexos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **A)** | **Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.** | | |
| | ➢ El Oferente deberá presentar por lo menos 5 (cinco) copias de contratos con facturas y notas de remisión ejecutados satisfactoriamente, de bienes similares a los ofertados, por montos o volúmenes equivalentes a lo ofertado en la presente licitación, en los tres (3) últimos años.<br>➢ Eventualmente, el Comité de Evaluación podrá realizar visitas a los locales de los oferentes, con la finalidad de verificar los depósitos (stock), infraestructura y logistica con que cuentan los mismos para el cumplimiento de los servicios en tiempo y forma.<br>➢ Curriculum de la empresa, su experiencia y tradición en el ramo de por lo menos 3 años, y otras informaciones de interés y documentos que avalen sus antecedentes de seriedad y solvencia<br>➢ Certificados expedidos por un minino de tres personas físicas o jurídicas, empresas privadas o entidades publicas, que certifiquen la conformidad de provisiones anteriores igual o similar a lo solicitado en el llamado de referencia<br>➢ Los Oferentes deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que el Oferente se halla calificado para ejecutar el contrato:<br>a) Copia de contratos ejecutados de provisión y recepciones finales, de servicios similares a los ofertados, por montos iguales o superiores al 30% del monto total ofertado en la presente licitación, de los tres últimos años (2008 a 2010). Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el monto solicitado | | |

| | | |
|---|---|---|
| siempre y cuando dichos servicios hallan sido realizados dentro del periodo mencionado.<br>b) Inscripción en los registros de la Dirección General de Registros Públicos, donde conste su Antigüedad como empresa. Se deberá demostrar una Antigüedad mínima de 3 años de existencia..<br>c) Currículo de la empresa indicando la antigüedad en el ramo, infraestructura técnica, operativa y declaración jurada de que la empresa cuenta con la capacidad de suministrar los servicios en tiempo y forma.<br>d) Declaración jurada de que el oferente no posee conflictos con la Convocante que pudiera afectar la prestación del servicio o que pudiera percibirse ese efecto. | | |

| | | |
|---|---|---|
| **B) 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** | |
| *(Indicar lista de documentos si corresponde)* | | |

| | | |
|---|---|---|
| **C) Cualquier otro documento adicional requerido.** | **No aplica** | |
| *Indicar lista de documentos si corresponde)* | | |

REPÚBLICA DEL PARAGUAY
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
Lic. Miguel M. Perdomo Mena
Jefe Dpto. de Contrataciones