Asunción, 8 de marzo de 2018

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 1/2018

ORGANIZACIÓN DE LOS EVENTOS PARA LA CUMBRE MERCOSUR – PRESIDENCIA PRO TEMPORE – PARAGUAY 2018- ID: 342.324.

ADENDA Nº 5

Donde dice:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS –

LOTE 1

SERVICIOS GASTRONÓMICOS POR PERSONAS: ESTAS ESPECIFICACIONES SE APLICAN A HOTELES 1 AL 5 Y PARA LOCALES VARIOS.

- ***Canapé**: serán cotizadas 50 unidades, y deberá de contener las opciones de abajo sin limitante de la convocante a otras opciones de igual o menor costo.*

  - ✓ ***Canapé de caviar:** rebanadas de pan igual que el anterior, cubra con caviar. Adorne con cascaritas de limón y un botón de mayonesa.*
  - ✓ ***Canapé de erizos:** pan como los casos anteriores, pero esta vez corte cada rebanada de pan en 3 lonjas a lo largo del pan. Pase por cedazo un tarro de erizos sin el jugo, aliñe con mayonesa, limón y salpimiente. Extienda la mezcla sobre el pan y sobre ella decore con una lengua de erizos fresca y una cascarita de limón.*
  - ✓ ***Canapé de anchoas:** rebanadas de pan horneadas con mantequilla, de la misma forma que los canapés de erizos. Saque las espinas a las anchoas y córtelas en tiritas largas, macere por una hora en aceite y jugo de limón. Luego cubra las rebanadas de pan con mayonesa y coloque encima las anchoas. Sirva sobre una servilleta. Adorne con una cascarita de limón y ramitas de perejil crespo o francés.*
  - ✓ ***Canapés de pimentón:** rebanadas de pan como en los casos anteriores. Saque las semillas de dos pimentones, corte en lonjas a lo largo y luego en tres trozos. En una cacerola ponga una taza de agua, media taza de vinagre de manzana y una taza de azúcar, vacíe los trozos de pimentones y deje hervir hasta que se reduzca a la mitad, deje enfriar. Cubra los canapés con queso philadelphia y sobre él ponga un poco de los pimentones caramelizados.*

  - ✓ ***Canapés de huevo y ciboulette:** rebanadas de pan al horno. Muela dos huevos duros con un tenedor y mezcle con mayonesa, agregue ciboulette picado muy finamente y cubra los canapés con la mezcla.*

OBSERVACIÓN: DEBERÁN SER PEQUEÑOS DE UN SOLO BOCADO.

Debe decir:

CANAPÉS VARIADOS: serán cotizadas por personas en base a una cantidad mínima de 100 participantes, y deberá de contener las opciones de abajo sin limitante de la convocante a otras opciones de igual o menor costo.

- *Paté y champiñones*
- *Queso y frutos secos*

- *Atún o anchoas*
- *Caviar*
- *Palmito y roquefort*
- *Queso con hierbas*
- *Salón ahumado*
- *Jamón york*
- *Paté de gambas*
  Observación: Deberán ser pequeños de un solo bocado (aproximadamente 2,5 cm de diámetro).

Mesa de Queso: Deberá de contener variados tipos de quesos como Muzzarella, Pategras, Rockefort, Fymbo, Ricota, Sanwiches, Parmesano, Grullere, y queso Azul, acompañado de antipasto, calculados para 50 personas, debe incluir todos los mobiliarios como mesas, recipientes, platitos, manteles y una decoración de flores, todos los recipientes deberán ser de vidrios y porcelana.

Mesa de chocolate: Deberá ser surtidos de varios sabores (Chocolate blanco, amargo, dulce, etc.) pequeños de un solo bocado, calculado de para 50 personas, debe incluir todos los mobiliarios como mesas, recipientes, platitos, manteles y una decoración de flores.

Mesa de postre: Deberá de contar con una variedad de como mínimo 10 opciones tales como muse de chocolate, mburukuja, vasitos de chocolates con licores, mini tartitas dulces, chesse cake, flan, helados, etc. calculados para 50 personas, debe incluir todos los mobiliarios como mesas, recipientes, platitos, manteles y una decoración de flores, todos los recipientes deberán ser de vidrios.
Jugo Natural: Deberá de ser en jarra de 1 litro, deberán de incluir los vasos de vidrios de 250 cc.
Agua mineral: deberán de ser en botellitas de 500 ml
Gaseosas: deberán de ser en botellitas de 500 ml

- *Almuerzo y/o cena de recepción: Adicional a lo contenido en el ítem de Almuerzo y/o cena de trabajo, debe contener las siguientes opciones:*

  - ✓ *Diferentes platos con pescado.*
  - ✓ *Variedad de pastas.*
  - ✓ *Variedad de jugos naturales.*
  - ✓ *Variedad de postres.*
  - ✓ *Bebidas varias.*

NO SE DETALLAN LAS CANTIDADES MINIMAS CUANDO SE MENCIONAN VARIAS

SE ACTUALIZARON PRECIOS REFERENCIALES EN EL SICP.

LAS FECHAS DE ENTREGA DE SOBRES Y DEL ACTO DE APERTURA DE SOBRES FUERON MODIFICADOS EN EL SICP.

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
Dirección General de Administración y Finanzas
Dirección de la U.O.C.

Abog. Rodrigo Irala
Director de la Unidad Operativa de Contrataciones