Concurso de Oferta Nº 01/2016

"SERVICIO DE CATERING" – ID Nº 308.483

ADENDA Nº 01/16

Teniendo en cuenta la Nota DNCP/DNC/Nº

1- En la **Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación.**

- Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar una oferta y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio se utilizará.

En el Punto**:**

1. Criterios de Evaluación (IAO 34)

Se deberá incluir un punto más:

- Considerando la Resolución DNCP Nº 958 "Por la cual se establecen directrices relativas a la estimación de costos y se aprueba el criterio para la evaluación de los precios ofertados en los procesos de contratación regidos por la ley 2051/03" De Contrataciones Públicas. El criterio de Evaluación será de acuerdo a lo establecido en el Art. 2:

  Análisis de Precios ofertados:

  Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes cuyas ofertas se encuentran por debajo del treinta por ciento (30%) o por encima del veinte por ciento (20%) de la estimación del costo preparada por la convocante y difundida con el llamado a contratación, una explicación detallada de la composición del precio ofertado.

  Si el oferente no respondiese a la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de Evaluación respectivo

  El análisis de los precios, con esa metodología, será aplicado a cada precio ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, ítems).

2- **En la Sección II. Criterios De Evaluación y Requisitos de Calificación. a. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36.1)**:

DONDE DICE:

(b) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

Experiencia:

Para determinar la experiencia del Oferente, se considerarán la antigüedad y trayectoria de la empresa en el ramo, así como también las cartas de referencia de clientes de la empresa.

DEBE DECIR:

(b) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

Experiencia:

Para determinar la experiencia del Oferente, se considerarán la antigüedad y trayectoria de la empresa en el ramo **(provisión de bebidas bocaditos, buffet, alquileres etc.)**, así como también las cartas de referencia de clientes de la empresa.

3- En la **Sección III Suministros Requeridos 1. Especificaciones técnicas y en la Sección VI Formularios Nº 3 Lista de precios**

DONDE DICE:

3	90101603-006	Bebidas gasificadas	Bebidas gasificadas de 355cc.

DEBE DECIR

3	90101603-006	Bebidas gasificadas	Bebidas en botella de vidrio gasificadas de 355cc.

DONDE DICE:

25	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles para tablones, con pollerón y cubre manteles	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles para tablones, con pollerón y cubre manteles

DEBE DECIR

25	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles para tablones, con pollerón y cubre manteles	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles para tablones de 12 personas, con pollerón y cubre manteles por unidad

DONDE DICE:

Ítem	Código de Catálogo
1	90101603-006
2	90101603-006
30	90101603-004
38	90101603-006
40	90101603-006
41	90101603-006

DEBE DECIR:

Ítem	Código de Catálogo
1	90101603-024
2	90101603-025
30	90101603-011
38	90101603-021
40	90101603-024
41	90101603-025

En las especificaciones Técnicas desde el ítem 4 al 42. DEBE DECIR:

4	90101603-006	Jugos naturales	Jugos naturales (jarra)
Provisión de Comidas Varias			
5	90101603-039	Servicio de desayuno/ merienda	Servicio de desayuno/ merienda simple Té, café, leche, jugo de naranja, medias lunas, masitas variadas, chipitas, tostadas, mermeladas, manteca (bandeja por persona)
6	90101603-039	Servicio de desayuno/ merienda	Servicio de desayuno/ merienda especial Té, café, leche, jugo de naranja, variedad de frutas, medias lunas, masitas variadas, chipitas, variedad de panes frescos, tostadas, queso, jamón, yogurt, variedad de mermeladas y dulces, manteca (bandeja por persona)
7	90101603-003	Provisión de bocaditos salados	Provisión de bocaditos salados finos: surtidos (milanesitas, empanaditas fritas o al horno, sandwichitos, sopa paraguaya, croquetitas, etc.) bandeja de 100 unidades
8	90101603-004	Provisión de bocaditos dulces	Provisión de bocaditos dulces: variados (alfajorcitos, pasta frolas, bombones de chocolate y de coco, etc. Por Kilo
9	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida simple: plato de entrada, plato principal, poste (deberá especificar opciones e incluir el costo de la vajillería) por persona
10	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida tipo ejecutivo: plato de entrada, plato principal y plato de poste(deberá especificar opciones e incluir el costo de la vajillería) por persona
11	90101603-001	Servicio Buffet comida caliente	Servicio Buffet comida caliente: variedades de pastas (lasaña, canelones, ravioles, capeletis) strogonoff de carne, lomito al champiñón y/o a la pimienta, pollo a la portuguesa, y/o curri. Presentar Opciones. Por persona
12	90101603-002	Servicio Buffet comida fría	Servicio Buffet comida fría: peceto relleno, cima de pollo., arrollado de carne, lomo de cerdo con salsa variada. Presentar opciones. Por persona
13	90101603-011	Provisión de postres varios:	Provisión de postres varios: ensalada de fruta, dulce de batata, budín, flan, etc.
14	90101603-007	Torta	Torta: Bandeja
Servicio de alquiler			
15	90151802-010	Cubiertos (cuchara, cuchillo, tenedor)	Cubiertos (cuchara, cuchillo, tenedor) por unidad
16	90151802-010	Cubiertos (cucharita)	Cubiertos (cucharita) por unidad
17	90151802-011	Provisión de vasos	Provisión de vasos por unidad
18	90151802-012	Provisión de copas	Provisión de copas por unidad
19	90151802-015	Provisión de platos	Provisión de platos por unidad
20	90151802-016	Provisión de Platillitos	Provisión de Platillitos por unidad
21	90151802-007	Provisión de bandejas y fuentes	Provisión de bandejas y fuentes por unidad
22	90151802-007	Provisión de bandejas y fuentes (bufeteras p/ comida caliente)	Provisión de bandejas y fuentes (bufeteras p/ comida caliente)
23	90151802-002	Provisión de toldos: 3m x 3m	Provisión de toldos: 3m x 3m por unidad

24	90151802-020	Provisión de tablón: de madera con patas de hierro, para 10 personas	Provisión de tablón: de madera con patas de hierro, para 10 personas por unidad
25	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles para tablones, con pollerón y cubre manteles	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles para tablones de 12 personas, con pollerón y cubre manteles por unidad
26	90151802-006	Provisión de silla de metal con forro	Provisión de silla de metal con forro
Servicio para Avión			
27	**90151802-019**	**Servicio de personal**	**Servicios de mozos por jornada de 5 horas**
28	90101603-003	Provisión de bocaditos	Combo Salado 1 Empanaditas de carne, pollo, de choclo, al horno no fritos, quinche loraine, sándwiches: de palmito, atún y de verdura (12 unidades en bandejas desechables y cerradas)
29	90101603-003	Provisión de bocaditos salados	Combo Salado 2 Empanaditas de carne, pollo, de choclo, al horno no fritos, quinche loraine, sándwiches: de palmito, atún y de verdura (6 unidades en bandejas desechables y cerradas)
30	90101603-011	Provisión de bocaditos dulces	Combo Dulce 1 Tartaletas de guayaba, brigadeiro de coco, tartaletas de manzana, pionono de dulce de leche, mini media lunas hojaldradas, alfajorcito de chocolate (12 unidades en bandejas desechables y cerradas)
31	90101603-004	Provisión de bocaditos dulces	Combo Dulce 2 Tartaletas de guayaba, brigadeiro de coco, tartaletas de manzana, pionono de dulce de leche, mini media lunas hojaldradas, alfajorcito de chocolate (6 unidades en bandejas desechables y cerradas)
32	90101603-028	Chipita	Chipita en Paquetes por 250gr de almidón y queso Paraguay- tradicional
33	90101603-003	Provisión de bocaditos salados	Bombita de almidón y queso cremoso por unidad
34	90101603-039	Servicio de cafetería	Servicio de cafetería Café con leche, café negro, cocido negro, cocido c/ leche con display de azúcar y edulcorante, vaso para café de isopor, cucharitas, **termos** que mantengan el calor durante 4 horas
35	90101603-008	Jugo de fruta natural	Jugo de fruta natural, en botellita de plástico de 400cc
36	90151802-054	Descartables	Vaso de plástico p/ gaseosa, servilleta de papel doble hoja x 50 unidades, pajita forrada
37	90151802-026	Conservadora	Conservadora con capacidad de 20 litros, de plástico resistente
38	90101603-021	Hielo de agua mineral	Bolsa de hielo de agua mineral en cubitos por 5 kg.
39	90101603-006	Gaseosas	Gaseosas en botellitas de plástico por 500cc normal y dietético
40	90101603-024	Agua mineral c/gas	Agua mineral con gas de 500cc.
41	90101603-025	Agua mineral s/gas	Agua mineral sin gas, de bajo contenido de sodio de 500cc,
42	90101603-010	Almuerzo	Combo Almuerzo (plato de fondo, guarnición, postre) Guiso de carne con arroz, pollo al horno c/ puré de papa, salpicón de ave, milanesa de carne con arroz quesú, 1 postre: fruta, budín o pastafrola. Por persona

Asunción, 14 de abril de 2016

VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA · UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN · UOC

ECON. MARCOS ARIEL MENDOZA
Coordinador de la UOC