LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 05/2017

"SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO - PLURIANUAL"

ID: 331.323

ADENDA N° 1

Asunción, 02 de agosto de 2017

SEÑORES OFERENTES

El Ministerio del Interior, de conformidad al Art. 22 inciso "b" de la Ley N° 2051/03, el Art. 40° del Decreto N° 21909/03, que reglamente la citada Ley y en uso de sus atribuciones, emite la siguiente Adenda a fin de realizar las siguientes modificaciones correspondientes al llamado de referencia:

1) Modifíquese la SECCIÓN II. Criterios de Evaluación – Experiencia y Capacidad Técnica del Pliego de Bases y Condiciones, el cual queda establecida de la siguiente manera:

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 37)

(c) Experiencia y Capacidad Técnica

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

1. Documentación que demuestre, la capacidad de haber suministrado servicios ceremoniales y/o gastronómicos, como proveedor y en forma satisfactoria a entidades públicas y/o privadas. Para lo cual se considerarán los siguientes documentos (contratos y/o comprobantes legales de ventas, acta de recepción definitiva de bienes/servicios), la facturación anual del negocio deberá ser igual o superior al 50% del monto máximo de la oferta en la presente licitación, en promedio de los últimos 3 (tres) años (2014-2015-2016). El oferente deberá presentar como mínimo un comprobante legal de cada año.
2. Que cuenten como mínimo con 3 (tres) años en el rubro de los Servicios ceremoniales y/o gastronómicos.
3. Patentes Comerciales actualizadas.
4. Poseer Matricula del Comerciante.
5. Cuenta Corriente en un Banco de Plaza.

Observación: En caso de Consorcios, todos los integrantes del Consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales de seguridad social, y las especificaciones para los servicios licitados. En lo que respecta a la Capacidad Financiera y Experiencia y Capacidad Técnica, se deberá indicar en la oferta cual es el líder del Consorcio, quien deberá cumplir, al menos con el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del Consorcio.

2) Modifíquese la SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS del Pliego de Bases y Condiciones, el cual queda establecida de la siguiente manera:

SERVICIOS DE CEREMONIAL					
ÍTEM	CÓDIGO DE CONTRATACIÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT.
1	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados (100 unidades)	Unidad	EVENTO	1
2	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados al horno (100 unidades)	Unidad	EVENTO	1

MINISTERIO DEL INTERIOR – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Omar Rodrigo Mongelós G.
Director
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio del Interior

3	90101603-004	Provisión de Bocaditos Dulces	Kilogramos	EVENTO	1
4	90101603-027	Provisión de variedad de Carne Asada (porción por 600 gramos)	Unidad	EVENTO	1
5	90101603-026	Provisión de variedad de Ensaladas	Unidad	EVENTO	1
6	90101603-022	Provisión de Café (termo de 1 litro)	Litros	EVENTO	1
7	90101603-018	Provisión de Cocido (termo de 1 litro)	Litros	EVENTO	1
8	90151802-019	Servicio de mozos por jornadas de 5 horas	Unidad	EVENTO	1
9	90151802-021	Provisión de Mesa para 8 personas con mantel y cubre	Unidad	EVENTO	1
10	90151802-020	Provisión de tablones de 2,5 mts. con mantel y cubre	Unidad	EVENTO	1
11	90151802-020	Provisión de tablones de 3 mts. con mantel y cubre	Unidad	EVENTO	1
12	90151802-006	Provisión de sillas de plástico, color blanco	Unidad	EVENTO	1
13	90151802-006	Provisión de sillas plegadizas metálicas	Unidad	EVENTO	1
14	90151802-004	Provisión de servilletas de papel (paq. de 50 unidades) con dos capas de celulosas y buena absorción de líquidos (tamaño: 35 x 35 cm. o más)	Unidad	EVENTO	1
15	90151802-011	Provisión de vasos para agua - gaseosa. Liso de 250 a 300 mililitros	Unidad	EVENTO	1
16	90151802-054	Provisión de vasos de plásticos desechables para agua, jugos, gaseosas. de 400 a 450 ml.	Unidad	EVENTO	1
17	90151802-015	Provisión de platos para almuerzo (playo u hondo)	Unidad	EVENTO	1
18	90151802-010	Provisión de juego de Cubiertos: tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita, tenedor de postre, cuchillo de postre.	Unidad	EVENTO	1
19	90151802-012	Provisión de copas	Unidad	EVENTO	1
20	90151802-010	Provisión de Cubiertos (cucharas y tenedores grandes para servicio)	Unidad	EVENTO	1
21	90151802-007	Provisión de bandejas y fuentes para servicios (ensaladas, comidas calientes)	Unidad	EVENTO	1
22	90151802-007	Provisión de bandejas con carpetitas para mozos	Unidad	EVENTO	1
23	90151802-023	Provisión de tachos para hielo	Unidad	EVENTO	1
24	90151802-002	Provisión de toldos de 3 x 3 mts. (Entelado, opcional)	Unidad	EVENTO	1
25	90151802-002	Provisión de toldos de 6 x 6 mts. (Entelado, opcional)	Unidad	EVENTO	1
26	90151802-001	Provisión de Equipos de Audio y/o Video para conferencia / seminarios. Con mixer de entradas y micrófono, incluidos cuatro parlantes de 15" de alta fidelidad, con sus trípodes.	Unidad	EVENTO	1
27	90151802-001	Provisión de micrófono de pie	Unidad	EVENTO	1
28	90151802-001	Provisión de micrófono inalámbrico	Unidad	EVENTO	1
29	90151802-001	Provisión de micrófono de mesa	Unidad	EVENTO	1
30	90151802-001	Provisión de música funcional para 200 personas.	Unidad	EVENTO	1
31	90151802-9987	Provisión de pantalla de 2 x 2 mts.	Unidad	EVENTO	1
32	90151802-9987	Provisión de pantalla de 3 x 3 mts.	Unidad	EVENTO	1
33	90151802-040	Provisión de equipos informáticos. Notebook	Unidad	EVENTO	1
34	90151802-040	Provisión de equipos informáticos. Proyector Multimedia	Unidad	EVENTO	1
35	90111603-001	Salón de eventos para 150 personas.	Unidad	EVENTO	1
		SERVICIOS GASTRONÓMICOS			
36	90101603-010	Provisión de Menú Ejecutivo (incluye 1 plato principal con guarnición y/o ensalada - 2 pancitos)	Unidad	EVENTO	1
37	90101603-010	Provisión de Menú Económico (incluye 1 plato económico con guarnición y/o ensalada - 2 pancitos)	Unidad	EVENTO	1
38	90101603-001	Provisión de Buffet de comida caliente (costo por persona)	Unidad	EVENTO	1
39	90101603-001	Provisión de Buffet de comida de fría (costo por persona)	Unidad	EVENTO	1
40	90101603-005	Festival de pastas (costo por persona)	Unidad	EVENTO	1

1. Especificaciones Técnicas

SERVICIOS DE CEREMONIAL

Café: en termos individuales (endulzado – opcional).

Provisión de Cocido: en termos, y presentación liquida (endulzado – opcional).

Provisión de Comidas, otros.

MINISTERIO DEL INTERIOR REPÚBLICA DEL PARAGUAY Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Omar Rodrigo Mongelós G.
Director
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio del Interior

Carne asada: variedad de carne vacuna, porcina y aves de corral.

Provisión de ensaladas: variadas; de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón, frutas, etc.

Provisión de postres varios: por copas y/o platitos en porciones.

Servilletas de Papel: Suaves y de tamaños normales para la mesa de recepciones. (Cantidades a Determinar).

Servicios de Catering:

Servicios para agasajos y/o reuniones, en los locales que el Ministerio del Interior lo determine, el adjudicado deberá contar con los utensilios necesarios y adecuados para el transporte y conservación de los alimentos y/o bebidas. El tiempo estimado para el pedido y la recepción final será en un lapso de 3 Horas, la empresa deberá de realizar el traslado correspondiente al pedido.

Todos los productos proveídos deberán ser frescos, con buen aspecto, en perfecto estado de conservación, con garantía para el traslado en el tiempo acordado por el Administrador del Contrato.

Bocaditos salados Fritos en pirotines individuales.

Las empanaditas de los bocaditos fritos deben contener los mismos ingredientes y la misma calidad que los bocaditos salados al horno. Tienen que ser freídas en aceite de girasol. La variedad de los bocaditos serán de: **empanaditas de carne, de pollo, de jamón y queso, de choclo y Palmito. Las Milanesitas de carne y de pollo**, las **coquetitas de carne y pollo y las patitas de pollo** deberán estar empapadas con harina tipo 000, huevo y galleta molida, fritas en aceite de girasol. **Bolitas de mandioca y de queso**.

Bocaditos fríos: **Canapés** (pueden ser en pan o galletitas), de atún, pollo, crema de verduras, huevo, jamón crudo. **Sándwiches de verduras**: (que contenga pan blanco, hojas de lechuga, tomate y huevo, untados con manteca), **Sándwiches de verduras**: (que contenga pan integral, hojas de lechuga, tomate y huevo, untados con manteca) **Sándwiches de jamón y queso** (que contenga pan blanco, fetas de jamón y queso, untados con manteca); **Sándwiches de jamón y queso** (que contenga pan integral, fetas de jamón y queso, untados con manteca); **Sándwiches de carne fría**: (que contenga pancito chips, hojas de lechuga, tomate y carne roja (peceto) y carne blanca (pollo) untados con manteca). **Sopa Paraguaya** hechas con harina de maíz frescos y con queso Paraguay.

Provisión de Bocaditos Salados en pirotines individuales.

Bocaditos salados al horno: empanaditas de carne: (**empanaditas al horno**, bien doradas con rellenos de carne roja, puré de huevo, sin tejidos fibrosos, sal, comino y pimienta contornos y uniones firmes, no gruesos. El producto terminado no debe ser menor a 7(siete) cm. de largo.), **empanaditas de pollo**: (empanaditas al horno, bien doradas con rellenos de pollo, sal, comino y pimienta, hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes, no gruesos. El producto terminado no debe ser menor a 7(siete) cm. de largo), **empanaditas de huevo**:(empanaditas al horno, bien doradas con rellenos de huevo, hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes, no gruesos. El producto terminado no debe ser menor a 7(siete) cm. de largo), **empanaditas de jamón y queso**: (empanaditas al horno, bien doradas con rellenos de jamón y queso, hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes, no gruesos. El producto terminado no debe ser menor a 7(siete) cm.

MINISTERIO DEL INTERIOR * REPUBLICA DEL PARAGUAY * Unidad Operativa de Contrataciones * Dirección de

Lic. Omar Rodrigo Mongelós G.
Director
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio del Interior

de largo), **empanaditas de choclo**: (empanaditas al horno, bien doradas con rellenos de choclo y salsa blanca, hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes, no gruesos. El producto terminado no debe ser menor a 7(siete) cm. de largo), **empanaditas chilenas**: (empanaditas al horno, bien doradas con rellenos de carne roja, pasa de uva, trocitos de aceitunas verdes, sal, comino y pimienta, hechas con masa fresca de harina tipo 000, contornos y uniones firmes, no gruesos. El producto terminado no debe ser menor a 7(siete) cm. de largo).

Variedad de Tartas (acelga, jamón y queso, queso katupyry, palmitos, fugazas), arrolladitos de jamón y queso, sopa paraguaya, chipa guazú, chipa so o., choclo y palmito, cañoncitos de hojaldre rellenos con jamón y queso, croissancitos rellenos con jamón y queso el producto terminado no debe ser menor de 7 (siete) cm. de largo cada bocadito y tendrá que estar perfectamente horneado.

Servicio de Alquileres Varios: a realizarse dentro y fuera de la sede del Ministerio del Interior.

Los alquileres serán entregados en los locales que la convocante determine, los mismos deben estar en perfecto estado, limpios, funcionando y acordes con los requerimientos de cada evento. En caso de detectar el no cumplimiento se recomienda la reposición inmediata del mismo. (Ej. Vasos, platos, tazas, jarras)

Equipos de Apoyo

Los equipos de audio serán transportados e instalados en el lugar que la Convocante lo requiera, los cuales deben ser manejados por personal experto y entrenado en el uso de cada equipo.

Eventualmente será necesaria la utilización de más de uno de estos servicios por evento, por lo que el oferente deberá contar con más de uno de cada tipo de equipo.

Salón para eventos, preferentemente zona céntrica con capacidad para 150 personas para actos de la Institución cuando esta la requiera.

Plazos de Entrega.

Los servicios se solicitarán mediante pedido oficial de la CONTRATANTE, Bocaditos (Salados y Dulces), desayunos de trabajo, en todas su formas se realizarán con hasta 3 (tres) horas de anticipación; y serán exigibles a partir de la firma del contrato y deberán entregarse en el horario fijado en la nota de pedido y será obligatoria la realización en los lugares que se solicite para cada caso. La recepción de los servicios será realizada mediante un formulario o nota de remisión, con la debida indicación de las mismas características que su oferta. Para que la misma tenga valor, deberán tener el acuse de recibo de los ítems con la firma del funcionario asignado por el Ministerio del Interior.

Los bocaditos salados y dulces deberán ser entregados en bandejas de (loza, plásticos, acero inoxidable, de cartón) hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales.

Observaciones:

La Contratante llevará a cabo inspecciones y pruebas en forma aleatoria para comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

La empresa proveedora será la única responsable de la cabal, eficiente y satisfactoria prestación del servicio y no podrá eludir sus responsabilidades por no haber solicitado a su debido tiempo las instrucciones o aclaraciones necesarias con relación a los servicios.

Debe contar con equipamientos para el manipuleo de alimentos y los procedimientos deben ser tales que

MINISTERIO DEL INTERIOR REPÚBLICA DEL PARAGUAY Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Omar Rodrigo Mongelós G.
Director
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio del Interior

impidan la contaminación de los mismos. La empresa proveedora tiene que tener condiciones de demostrar la capacidad profesional de sus funcionarios. El Ministerio del Interior se reserva el Derecho de realizar visita in situ del local donde se elaborarán los alimentos a ser proveídos por la firma Adjudicada.

SERVICIOS GASTRONOMICOS

- **Referencia sobre los Servicios a Proveer.**

MENU EJECUTIVO –Caldos (Sopa). – Variedades (Platos o envases descartables)
Caldo de Pescado - Surubí.
Soyo con Tortillitas.
Sopa de Verduras
Vori Vori con pollo.

ENSALADAS. Variedades

Mixta
Primavera
Arroz
Rusa
Locotes de tres colores (Morrones)
Tomates, aceitunas y rúcula
Alcauciles, hierbas y jamón crudo
Papas

CARNE VACUNA. Variedades
Bife de Lomito en medallones
Peceto relleno con Jamón y Queso
Peceto a la Jardinera
Lomo relleno
Lomo a la Jardinera
Lomito al Champiñón
Lomito a la Pimienta
Strogonof de Carne
Albóndigas de Carne en salsa
Milanesa de Carne
Milanesa Napolitana

POLLO. Variedades
Pollo grille
Pollo relleno a la crema
Pollo al Curry
Pollo al horno
Milanesa de Pollo
Milanesa de Pollo Napolitana
Strogonof de Pollo

CERDO. Variedades
Lomo de Cerdo a la Mostaza
Lomito de Cerdo a la Naranja

PESCADOS. Variedades
Romanitas de Surubí

MINISTERIO DEL INTERIOR REPUBLICA DEL PARAGUAY Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Omar Rodrigo Mongelós G.
Director
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio del Interior

Milanesa de Pescado

GUARNICIONES. Variedades

Arroz al azafrán o al curry o con queso o blanco
Papas: puré de papas o papas a la crema o papas doradas o la provenzal
Fideo al pesto o a la manteca
Panaché de verduras
Vegetales dorados en Oliva
Arroz primavera
Espinacas gratinadas con crema

PASTAS. Variedades

Lasagna de carne o de Jamón y Queso o de verduras o Bolognesa o de pollo
Ravioles de ricota o carne o pollo o espinaca
Ñoquis de papa o de espinacas
Spaguetti
Canelones de verdura o choclo
Salsas: al tuco, Bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso.

MENU ECONÓMICO. Variedades (Platos o envases descartables)

Albóndiga de carne - caldo
Soyo con Tortillas de Harina
Pollo al horno
Milanesa de Carne o pollo
Marinera de Carne o pollo
Bife de Carne con cebolla
Ñoquis con carne o pollo
Tallarín con carne o pollo
Ravioles (carne, pollo)
Vori Vori de Carne o Pollo
Canelones de carne, verdura
Lasagna de carne o pollo
Pollo grille
Guiso de Arroz o Fideo
Bife Koygua
Asado a la Olla

GUARNICIONES. Variedades

Arroz Blanco o con queso.
Fideo a la manteca
Ensaladas (mixta, rusa, papa, arroz, repollo)

Provisión de Buffet de comida caliente (Precio por Persona)

Albondiguitas – choricitos al vino – pecetos – strogonoff de carne o pollo con arroz – papas a la crema – pollo – tarta – pastas – lomitos con salsa de champiñón – cerdo al horno con arroz al curry.

Provisión de Buffet de comida fría (Precio por Persona)

Pecetos – rodajas de cerdo (lomito) – tartas – pechugas de pavo – jamón glasé – lengua a la vinagreta – ensalada de arroz – ensalada rusa – ensalada alemana – ensalada de verduras frescas – panaché de verduras.

Festival de Pastas (Costo por Personas)

Ravioles 3 variedades (Carne – Pollo - Verdura)
Lasagna 3 variedades (Carne – Pollo – Jamón y Queso)
Ñoquis con Salsa Roja – Salsa Blanca
Canelones 3 variedades (Choclo – verdura – Jamón y queso)

MINISTERIO DEL INTERIOR * Unidad Operativa de Contrataciones * Dirección de REPUBLICA DEL PARAGUAY

Lic. Omar Rodrigo Mongelós G.
Director
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio del Interior

Fideo Spaghetti al Pesto
Deberán Incluir como entrada, Choricitos al Vino – Albondiguitas en salsa – panificados a elección (pan chip y grisines) queso rallado a disposición.
Las fuentes a utilizar serán de acero inoxidable con tapas y manijas – pinzas – tenedores – cucharas para servir – calentadores

Peso Sugerido Cantidades

MENU EJECUTIVO	600 Gramos
ENSALADAS	300 Gramos
CARNE VACUNA	600 Gramos
POLLOS	500 Gramos
CERDO	500 Gramos
PESCADOS	500 Gramos
GUARNICIONES	300 Gramos
PASTAS	600 Gramos
MENU ECONOMICO	600 Gramos
GUARNICIONES	300 Gramos

Plazos de Entrega: Límite de Tiempo de Pedidos por la Contratante y según Órdenes de Servicios Emitida.
Las entregas deberán realizarse en base a las cantidades establecidas en la orden/es de servicio/s emitidas por la Dependencia Administradora del Contrato Suscripto. Los servicios de almuerzos en todas su formas se realizarán con hasta 5 (cinco) horas de anticipación, y deberán entregarse en el horario de 11:30 hs. a 12:30 hs., en la Sede Central de la Institución, o en el Punto designado por la Dirección de Apoyo Logístico dependiente de la Dirección General de Administración y Finanzas.
La recepción de los servicios será realizada mediante un formulario o nota de remisión, con la debida indicación de las mismas características que su oferta. Para que la misma tenga valor, deberán tener el acuse de recibo de los ítems con la firma del funcionario asignado por el Ministerio del Interior.
Los alimentos deberán ser entregados en platos individuales desechables.

Observaciones:
El oferente debe contar con equipamientos para el transporte y manipuleo de alimentos y deben ser tales que impidan la contaminación de los mismos.
La empresa proveedora será la única responsable de la cabal, eficiente y satisfactoria prestación del servicio y no podrá eludir sus responsabilidades por no haber solicitado a su debido tiempo las instrucciones o aclaraciones necesarias con relación a los servicios.
El Ministerio del Interior se reserva el Derecho de realizar visita in situ del local donde se elaborarán los alimentos a ser proveídos por la firma Adjudicada.

3) Modifíquese la SECCIÓN V. MODELO DE CONTRATO ABIERTO N° _____ del Pliego de Bases y Condiciones, el cual queda establecida de la siguiente manera:

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS SERVICIOS.

SERVICIOS DE CEREMONIAL						
ÍTEM	CÓDIGO DE CONTRATACIÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRESENTACIÓN	Precio Unitario (IVA incluido)
1	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados (100 unidades)	Unidad	1	EVENTO	
2	90101603-003	Provisión de Bocaditos Salados al horno (100 unidades)	Unidad	1	EVENTO	
3	90101603-004	Provisión de Bocaditos Dulces	Kilogramos	1	EVENTO	
4	90101603-027	Provisión de variedad de Carne Asada (porción por 600 gramos)	Unidad	1	EVENTO	
5	90101603-026	Provisión de variedad de Ensaladas	Unidad	1	EVENTO	
6	90101603-022	Provisión de Café (termo de 1 litro)	Litros	1	EVENTO	

MINISTERIO DEL INTERIOR REPUBLICA DEL PARAGUAY Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Omar Rodrigo Mongelós G.
Director
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio del Interior

7	90101603-018	Provisión de Cocido (termo de 1 litro)	Litros	1	EVENTO	
8	90151802-019	Servicio de mozos por jornadas de 5 horas	Unidad	1	EVENTO	
9	90151802-021	Provisión de Mesa para 8 personas con mantel y cubre	Unidad	1	EVENTO	
10	90151802-020	Provisión de tablones de 2,5 mts. con mantel y cubre	Unidad	1	EVENTO	
11	90151802-020	Provisión de tablones de 3 mts. con mantel y cubre	Unidad	1	EVENTO	
12	90151802-006	Provisión de sillas de plástico, color blanco	Unidad	1	EVENTO	
13	90151802-006	Provisión de sillas plegadizas metálicas	Unidad	1	EVENTO	
14	90151802-004	Provisión de servilletas de papel (paq. de 50 unidades) con dos capas de celulosas y buena absorción de líquidos (tamaño: 35 x 35 cm. o más)	Unidad	1	EVENTO	
15	90151802-011	Provisión de vasos para agua - gaseosa. Liso de 250 a 300 mililitros	Unidad	1	EVENTO	
16	90151802-054	Provisión de vasos de plásticos desechables para agua, jugos, gaseosas. de 400 a 450 ml.	Unidad	1	EVENTO	
17	90151802-015	Provisión de platos para almuerzo (playo u hondo)	Unidad	1	EVENTO	
18	90151802-010	Provisión de juego de Cubiertos: tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita, tenedor de postre, cuchillo de postre.	Unidad	1	EVENTO	
19	90151802-012	Provisión de copas	Unidad	1	EVENTO	
20	90151802-010	Provisión de Cubiertos (cucharas y tenedores grandes para servicio)	Unidad	1	EVENTO	
21	90151802-007	Provisión de bandejas y fuentes para servicios (ensaladas, comidas calientes)	Unidad	1	EVENTO	
22	90151802-007	Provisión de bandejas con carpetitas para mozos	Unidad	1	EVENTO	
23	90151802-023	Provisión de tachos para hielo	Unidad	1	EVENTO	
24	90151802-002	Provisión de toldos de 3 x 3 mts. (Entelado, opcional)	Unidad	1	EVENTO	
25	90151802-002	Provisión de toldos de 6 x 6 mts. (Entelado, opcional)	Unidad	1	EVENTO	
26	90151802-001	Provisión de Equipos de Audio y/o Video para conferencia / seminarios. Con mixer de entradas y micrófono, incluidos cuatro parlantes de 15" de alta fidelidad, con sus trípodes.	Unidad	1	EVENTO	
27	90151802-001	Provisión de micrófono de pie	Unidad	1	EVENTO	
28	90151802-001	Provisión de micrófono inalámbrico	Unidad	1	EVENTO	
29	90151802-001	Provisión de micrófono de mesa	Unidad	1	EVENTO	
30	90151802-001	Provisión de música funcional para 200 personas.	Unidad	1	EVENTO	
31	90151802-9987	Provisión de pantalla de 2 x 2 mts.	Unidad	1	EVENTO	
32	90151802-9987	Provisión de pantalla de 3 x 3 mts.	Unidad	1	EVENTO	
33	90151802-040	Provisión de equipos informáticos. Notebook	Unidad	1	EVENTO	
34	90151802-040	Provisión de equipos informáticos. Proyector Multimedia	Unidad	1	EVENTO	
35	90111603-001	Salón de eventos para 150 personas.	Unidad	1	EVENTO	
SERVICIOS GASTRONÓMICOS						
36	90101603-010	Provisión de Menú Ejecutivo (incluye 1 plato principal con guarnición y/o ensalada - 2 pancitos)	Unidad	1	EVENTO	
37	90101603-010	Provisión de Menú Económico (incluye 1 plato económico con guarnición y/o ensalada - 2 pancitos)	Unidad	1	EVENTO	
38	90101603-001	Provisión de Buffet de comida caliente (costo por persona)	Unidad	1	EVENTO	
39	90101603-001	Provisión de Buffet de comida de fría (costo por persona)	Unidad	1	EVENTO	
40	90101603-005	Festival de pastas (costo por persona)	Unidad	1	EVENTO	

Total: Son guaraníes_____

***Monto mínimo**	**Gs. 339.401.000 (guaraníes trescientos treinta y nueve millones cuatrocientos un mil) IVA incluido.**
***Monto máximo**	**Gs. 678.802.000 (guaraníes seiscientos setenta y ocho millones ochocientos dos mil) IVA incluido.**

MINISTERIO DEL INTERIOR REPÚBLICA DEL PARAGUAY Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Omar Rodrigo Mongelós G.
Director
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio del Interior

El Proveedor se compromete a proveer los Servicios a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.
La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).
6.2 El precio del contrato estará sujeto a reajustes.
EL PROVEEDOR tendrá derecho a solicitar los reajustes en los términos establecidos en los Artículos 56, inciso b), y 61 de la Ley N° 2051/2003 de "*Contrataciones Públicas*" y del Artículo 84 del Decreto Reglamentario N° 21909/2003, modificado por Decreto N° 5174/2005.
De conformidad a lo establecido en las Condiciones Especiales del Contrato cláusula CGC 13.1

4) <u>Modifíquese la SECCIÓN VII</u>. ANEXO I. DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA <u>del Pliego de Bases y Condiciones, el cual queda establecida de la siguiente manera:</u>

Cualquier otro documento adicional requerido.
a. Constancia de estar inscripto en la Dirección del Trabajo (Ministerio de Justicia y Trabajo). b. Declaración Jurada de que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrán ser negociadas. c. Declaración Jurada de que está plenamente de acuerdo y acepta en todos sus términos el presente Pliego de Bases y Condiciones y las aclaraciones que en consecuencia sean emitidas y que lo acepta en todos sus términos. d. Declaración Jurada de que cuentan con solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad se encuentra vinculada con el tipo de bienes que oferta. e. Declaración jurada de La disponibilidad de los servicios para su entrega en el tiempo requerido por la Convocante, es decir, el Plan de Entregas del suministro, presentado por el Oferente y elaborado en base al Plan de Entregas propuesto por la Convocante. f. Certificado de Origen Nacional emitido por la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio (Margen de Preferencia). g. Para Personas Jurídicas, se solicita a los oferentes presentar, en Carácter de Declaración Jurada, el listado de socios o accionistas de las Sociedades con sus respectivos números de cédula, a fin de ser consultados en la base de datos citado más arriba. h. Que cuenten como mínimo con 3 años en el rubro de los Servicios ceremoniales y/o gastronómicos, comprobable con la presentación de contratos ejecutados. i. El oferente deberá poseer Matricula del Comerciante. j. El oferente deberá contar con Cuenta Corriente en un Banco de Plaza.

MINISTERIO DEL INTERIOR * REPUBLICA DEL PARAGUAY * Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Omar Mongelós, Director
Dirección de la
Unidad Operativa de Contrataciones