Universidad Nacional de Asunción

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

FACEN

ADENDA Nº 4

LCO Nº 002/2017 SERVICIO DE CATERING – PLURIANUAL 2017, 2018 y 2019 - AD REFERENDUM. – ID Nº 323.920.-

1. La fecha y hora límites para realizar consultas es: **23/02/2017 hasta las 08:00 hs. a.m.**
2. La fecha límite para presentar ofertas es: **01/03/2017 hasta las 08:30 hs. a.m.**
3. Fecha de Apertura y hora de Ofertas: **01/03/2017 a las 09:00 hs. a.m.**
4. Teniendo en cuenta la Circular DNCP Nº 11/2017 y la Nota DGP Nº 14/2017 de la Dirección General de Presupuesto del Ministerio de Hacienda, la Sección III. SUMINISTROS REQUERIDOS. 1. Especificaciones Técnicas del Pliego de Bases y Condiciones, quedará como sigue:

No. De Artículo	Nombre de los Bienes o Servicios	Especificaciones Técnicas y Normas	Cantidad	Presentación
1	Provisión de tablón	De madera, rectangular de tamaño 2,5 mts. por 1,5 mts. como mínimo, con patas de metal plegable.	1	EVENTO
2	Provisión de Mesa	De madera, redonda para 8 personas con patas de metal plegable.	1	EVENTO
3	Provisión de Mesa	De madera, redonda para 10 personas con patas de metal plegable.	1	EVENTO
4	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas (para tablones)	Colores a elección de la contratante, sin manchas, no deben estar ajados, y finamente planchados.	1	EVENTO
5	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas (para mesas redondas – 8 personas)	Colores a elección de la contratante, sin manchas, no deben estar ajados, y finamente planchados.	1	EVENTO
6	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas (para mesas redondas – 10 personas)	Colores a elección de la contratante, sin manchas, no deben estar ajados, y finamente planchados.	1	EVENTO
7	Provisión de platos	Platos de loza para buffet/almuerzos, sin fisuras o picadas.	1	EVENTO
8	Provisión de platillitos	Platillos de loza para bocaditos/postres, sin fisuras o picadas.	1	EVENTO
9	Provisión de tazas con platillitos	Provisión de tacitas c/platitos de loza (ambos) para café/té, sin fisuras o picadas.	1	EVENTO
10	Provisión de sillas o sillones de plástico	Sillas Plásticas resistentes, con apoya brazos.	1	EVENTO
11	Provisión de sillas o sillones de metal	Sillas plegables en material cromado, asiento y respaldero con espuma forrados con material sintético.	1	EVENTO
12	Provisión de bandejas y fuentes	Bandejas de metal para mozos.	1	EVENTO
13	Provisión de Cubiertos	Cuchillo, tenedor, cuchara, cucharita, tenedorcito	1	EVENTO
14	Provisión de Champagneras o hieleras	Champagnera o Hielera de aluminio o acero inoxidable. Capacidad para 5 litros.	1	EVENTO
15	Provisión de tacho	Tachos de acero. Capacidad mínima de 25 litros.	1	EVENTO
16	Provisión de vasos plásticos desechables	Paquetes de vasos de plásticos (chicos) x 100 unidades. <u>Observación</u>: La cotización será POR	1	EVENTO

Abog. R.T. Velázquez O.
Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones

Unidad Operativa de Contrataciones
FACEN
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
Universidad Nacional de Asunción

		PAQUETE.		
17	Provisión de vasos plásticos desechables	Paquetes de vasos de plásticos (grandes) x 100 unidades. Observación: La cotización será POR PAQUETE.	1	EVENTO
18	Provisión de vasos	Vasos de Vidrio.	1	EVENTO
19	Provisión de copas	Copas de vidrio incoloro para vino tinto, vino blanco, champagne, postre y agua.	1	EVENTO
20	Provisión de Jarra	De vidrio, con capacidad de 1 litro como mínimo.	1	EVENTO
21	Servicios de mozo	Será contratado de acuerdo a las necesidades, en horarios de 6 (seis) horas. Los mozos deberán presentarse con el uniforme correspondiente para la ocasión. Para la manipulación de los alimentos contar con guantes de látex. Observación: Se cotizará POR MOZO, por jornada máxima de 6 (seis) horas.	1	EVENTO
22	Provisión de Café negro	Negro sin azúcar, debe ser presentado (en el evento requerido) en termos que permitan mantener el calor, e incluir la provisión de azúcar y edulcorantes en sobrecitos individuales y los elementos para integrar los endulzantes con el líquido. Deberán ser trasladados hasta el lugar designado en la orden de servicio. Observación: La cotización será POR LITRO.	1	EVENTO
23	Provisión de Bocaditos Dulces (bandeja de 100 unid)	Variados, pueden ser: Bocaditos dulces típicos, media lunas sin relleno y con relleno de dulce de leche/crema pastelera/guayaba, bombones de chocolate y coco rallado, alfajorcitos de fécula de maíz con relleno de dulce de leche y sin cobertura, cañoncitos rellenos con dulce de leche, tartitas de frutas, pie de limón, pastafrolas, pionono de dulce de leche y/o guayaba, palmeritas, etc. Observación: -Deberán ser pequeños, en bandejas (de acero inoxidable) de 100 unidades y con pirotines individuales.	1	EVENTO
24	Provisión de Bocaditos Salados (bandeja de 100 unid)	Variados, pueden ser: bolitas de mandioca, mini mbejú, sándwiches frescos varios, fugazas, chip de carne fría o pollo, tartitas de queso/verduras, sopa paraguaya, milanesitas de carne/pollo, empanaditas fritas y al horno de carne/pollo/jamón y queso/chilenas/choclo, mini croissants, croquetitas de carne, patitas de pollo, etc. Observación: - Deberán ser pequeños, en bandejas (de acero inoxidable) de 100 unidades y con pirotines individuales. -La cotización se hará POR CADA 100 UNIDADES.	1	EVENTO
25	Servicio de almuerzo/cena - I	Servicio de almuerzo en platos de 250 gramos (plato de entrada, plato principal y	1	EVENTO

Abog. Ariel R.T. Velázquez O.
Jefe de la Unidad
Operativa de Contrataciones

Unidad Operativa de Contrataciones
FACEN

		postres) con carácter de recepción. El oferente deberá detallar las opciones de menú de referencia, comidas saladas, ensaladas, postres, etc. La Convocante ofrece las siguientes opciones en forma no limitante ni restringente: •Variedad de carne vacuna, ovina, porcina, cabrito •Ave de corral •Pescados •Variedad de Pastas •Menú vegetariano •Menú celiaco • Ensaladas variadas de vegetales, hortalizas, tubérculos, legumbres, atún, jamón, frutas, etc. •Pan: tostadas, pancito chip. •Dos opciones de postres varios, por copas o por porciones Observación: La cotización se hará POR PERSONA		
26	Servicio de almuerzo/cena - II	El oferente deberá detallar las opciones de menú de referencia, comidas saladas, ensaladas, postres, etc. La Convocante ofrece las siguientes opciones en forma no limitante ni restringente: -Carnes Variadas (carne asada a la parrilla y/o a la estaca, costilla, vacío, rabadilla y tapa cuadril, cerdo y pollo, con calidad tipo exportación; 500 grs. aprox. la porción). -Embutidos Variados (chorizo picante, de viena, morcilla, besitos, parrillero; 200 grs. aprox. la porción). -Sopa paraguaya y/o Chipa guazú. -Ensaladas Variadas (Primavera, rusa, poroto, mixta, arroz; 200 grs. aprox. la porción). -Mandioca y/o Panes. -Postres (Helado, torta, Budín, Flan; 150 grs. aprox. la porción). Observación: la cotización será POR PERSONA.	1	EVENTO
27	Provisión de Buffet comida caliente	Buffet caliente y postre en platos de 250 gramos. El oferente deberá detallar las opciones de menú de referencia, comidas saladas, ensaladas, postres, etc. Las siguientes opciones son en forma no limitante ni restringente: •Buffet caliente a elección: - Variedad de carne vacuna, ovina, porcina, cabrito - Variedad de Pescado - Variedad de Aves de corral - Variedad de Pastas - Menú vegetariano - Menú celiacos •Postres: - Macedonias de frutas - Helados, cremas, mousse	1	EVENTO

Abog. Ariel R.T. Valdez
Jefe de la Unidad
Operativa de Contrataciones

Unidad Operativa de Contrataciones
FACEN

		- Chocolates - Postres típicos y otros •Panes: Pancitos chip, Pan de semillas, integral, lacteado, con queso, grissines, tostadas con orégano, tostadas con ajo. Observación: La cotización se hará POR PERSONA. La convocante podrá solicitar en caso determinado una opción para celiacos.		
28	Servicio de almuerzo/cena	Servicio de almuerzo en platos de 250 gramos (plato de fondo y postre). El oferente deberá detallar las opciones de menú de referencia. Deberá de consistir en un menú básico que pueden ser cualquier tipo de carne, pastas, caldos, variedad de milanesas o similar, ensaladas. Debe ir acompañado con panificados y un postre. Observación: La cotización se hará POR PERSONA. La convocante podrá solicitar en caso determinado una opción para celiacos.	1	EVENTO
29	Provisión de Toldos.	Alquiler de Toldo de medidas 6 m^2 como mínimo.	1	EVENTO
30	Servicio de decoración	Dependiendo del acontecimiento a realizarse, puede consistir en: telas, flores, globos, cintas, etc.	1	EVENTO
31	Servicio de cafetería I.	(Café, chipitas y agua) precio por persona.	1	EVENTO
32	Servicio de cafetería II.	(Café, leche, té, chipitas, bocaditos dulces, agua y jugos), precio por persona.	1	EVENTO

5. Por ende, el Plan de Entrega (Servicios), quedará como sigue:

Item	Descripción del Servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Servicios
1	Provisión de tablón	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
2	Provisión de Mesa	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
3	Provisión de Mesa	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
4	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.

Abog. Ariel R.T. Velázquez O.
Jefe de la Unidad
Operativa de Contrataciones

Unidad Operativa de Contrataciones
FACEN

	y servilletas (para tablones)				
5	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas (para mesas redondas – 8 personas)	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
6	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas (para mesas redondas – 10 personas)	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
7	Provisión de platos	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
8	Provisión de platillitos	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
9	Provisión de tazas con platillitos	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
10	Provisión de sillas o sillones de plástico	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
11	Provisión de sillas o sillones de metal	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
12	Provisión de bandejas y fuentes	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
13	Provisión de Cubiertos	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
14	Provisión de	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir

Abog. Ariel R.T. Velázquez O.
Jefe de la Unidad
Operativa de Contrataciones

Unidad Operativa de Contrataciones
FACEN

	Champagneras o hieleras				de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
15	Provisión de tacho	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
16	Provisión de vasos plásticos desechables	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
17	Provisión de vasos plásticos desechables	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
18	Provisión de vasos	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
19	Provisión de copas	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
20	Provisión de Jarra	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
21	Servicios de mozo	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
22	Provisión de Café negro	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
23	Provisión de Bocaditos Dulces (bandeja de 100 unid)	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
24	Provisión de Bocaditos Salados (bandeja de 100 unid)	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
25	Servicio de almuerzo/cena - I	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
26	Servicio de almuerzo/cena	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden

Abog. Ariel R.T. Velázquez
Jefe de la Unidad
Operativa de Contrataciones

Unidad Operativa de Contrataciones
FACEN

	- II				de Servicio por parte del proveedor.
27	Provisión de Buffet comida caliente	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
28	Servicio de almuerzo/cena	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
29	Provisión de Toldos.	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
30	Servicio de decoración	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
31	Servicio de cafetería I.	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.
32	Servicio de cafetería II.	1	UNIDAD	En la Institución.	3 (tres) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor.

Abg. Ariel R. T. Velázquez Olivetti
Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones
FACEN - UNA

Unidad Operativa de Contrataciones
FACEN