ADENDA I
CONCURSO DE OFERTAS
N° 03/2017
"Servicio de Catering y Ceremonial"
AD REFERENDUM

1. MODIFICAR : Lo resaltado ROJO corresponde a modificaciones en el SICP.

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(B) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia **para cada lote ofertado:**

1. Declaración Jurada del oferente de poseer una antigüedad mínima en el mercado de por lo menos 3 (tres) años, en el rubro relacionado **con el objeto del lote ofertado**. La declaración Jurada debe ir acompañada de las documentaciones pertinentes que acrediten el cumplimiento de este requisito.

2. Acreditar experiencia en el ramo, que incluyan la provisión de servicios **según según el lote ofertado**, los mismos deberán avalarse mediante **copias de contratos** o **facturaciones (mínimo 1 por cada año), con sus respectiva constancia de buen cumplimiento, en los últimos tres años (2014, 2015 y 2016), para cada lote ofertado, que en promedio alcancen el 50% del monto maximo para cada lote ofertado.**

3. Certificado de Registro de Establecimiento de Productos Alimenticios vigente emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición **(INAN)** de los locales elaboradores de alimentos. **Para el Lote 10 y 11.**

4. Certificado de Control de Plagas vigente de los locales elaboradores de alimentos. **Para el Lote 10 y 11.**

SECCION III.
Servicios Requeridos
1. Especificaciones Técnicas

LOTE 3 - AGUA MINERAL SIN GAS DE 500ML			
1	50202310-002	Agua Mineral sin gas de 500 ml	En envase no retornable. **"REMITIRSE A LA PLANTILLA DE EETT QUE FIGURA EN EL SICP"**
LOTE 4 - AGUA MINERAL SIN GAS DE 2 LITROS			
1	50202310-002	Agua Mineral sin gas de 2 litros	En envase no retornable. **"REMITIRSE A LA PLANTILLA DE EETT QUE FIGURA EN EL SICP"**
LOTE 5 - AGUA MINERAL SIN GAS DE 20 LITROS			
1	50202310-002	Agua mineral sin gas de 20 litros	En envase retornable. **"REMITIRSE A LA PLANTILLA DE EETT QUE FIGURA EN EL SICP"**

LOTE 6 - JUGO DE FRUTAS NATURAL			
1	5020409-001	Jugo de Frutas Natural por litro	Provisión de Jugo Natural de manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña. Jugos naturales recién exprimidos, deberán suministrarse en jarras de vidrio de un litro y en termos de acero inoxidable con sistema de bomba cuando se solicite dos litros, presentarlos fríos, deberán ser exprimidos menos de una hora antes de la presentación. **NO SE ACEPTARAN: JUGOS INSTANTÁNEOS, ENVASADOS Y MEZCLA DE ESTOS CON JUGO NATURAL.** **COTIZAR POR LITRO.**

LOTE 8 - BEBIDA GASEOSA DE 500ML			
1	50202306-002	Gaseosa de 500 ml	Descartables en Botellas de 500 ml., sin alcohol de varios sabores. **COTIZAR POR UNIDAD.**
LOTE 9 - BEBIDA GASEOSA DE 2 LITROS			
1	50202306-002	Gaseosa de 2 litros	Descartables en Botellas de 2 litros, sin alcohol de varios sabores. **COTIZAR POR UNIDAD.**
LOTE 10 - SERVICIO PARA PRESENTACION DE INFORMES			
1	90111603-001	Salón de reunión o banquetes con ornamentación y alquileres.	**EL SALON DEBERA INCLUIR:** - Salón de Eventos en Ciudad del Este. - Con Wi Fi. - Climatizado con capacidad de 800 personas sentadas. - Sanitarios sexuados en todos sus ambientes. - Local con paredes de tratamiento acústico. - Recepcionistas - Atril - Estacionamiento con Cobertura de Seguridad (Guardias). - Ornamentación del Local (entrada y Salón Principal) - Generador propio con Potencia Interna mínima de 40 KVA, atendiendo a la capacidad solicitado del salón y al equipamiento requerido. **- Deberá incluir inexorablemente, la existencia de una cámara frigorífica para almacenamiento de insumos y alimentos semi cocidos.** **- Deberá incluir mesas con manteles y/o pollerones y sillas de metal tiffany, Centro de mesa (acorde al tipo y cantidad de participantes), tablones. También deberá estar incluido limpiadoras.**

2	**90101603-999**	**Servicios de Catering**	**SERVICIO DE BUFFET Y VAJILLERIA DEBERA INCLUIR :** **Menú** tipo buffet auto service con entrada. **-Incluye:** lomito al champiñón, peceto en salsa madera, filetes de pollo a la pimienta, pernil, paella, arroz a la provenzal, pastas, lasañas a la boloñesa, canelones de brócoli y coliflor, papa horneada a las hierbas finas, ensalada rusa, alemana, capresse, cesar, panaché de verduras, pan chip. **Mesa de Postres** variados para cantidad de asistentes. **Bebidas:** -Gaseosas refrigeradas en envases de vidrio de 350 ml. -Agua Tónica. -Agua Mineral con y sin gas. **En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, posa plato (souplat), platitos para postre, servilleta de tela, hielo, champaneras, hieleras, salero, aceitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.** **COTIZAR POR PERSONA**
3	90151802-9974	Servicio audiovisual para eventos	**LOS SERVICIOS DEBEN INCLUIR:** - Servicio de Audio video **y proyección** - Servicio de Espectáculo Artístico en vivo. **COTIZAR POR EVENTO**

LOTE 11 - CATERING Y CEREMONIAL			
6	90101701-001	Máquina Expendedora de Café	Máquina de Café Expreso expendedora de CAFÉ. **INSTALACION:** Base de pie, Bomba de agua, con su respectivo contenedores de insumos, Bidón de agua de 20 lts. **SERVICIOS:** Comprenden, las visitas de los técnicos repositores, que deberán ser periódicas de acuerdo al consumo, o cuando se solicite que la empresa reponga productos. El horario de atención de los técnicos será de 8:00 a 13:00 horas días hábiles de lunes a viernes, y será sin costo. El personal de mantenimiento deberá encargarse de realizar las limpiezas como mínimo cada 15 días de la maquina o antes si fuere necesario, a fin de mantener el buen estado, higiene y funcionamiento debido. **BEBIDAS:**

			6.1 Café negro Clásico corto de 70cc. **6.2** Café negro Clásico Largo de 160cc. **6.3** Café con Leche **6.4** Café Cortado de 160cc. **6.5** Café Capuchino de 160 cc. **6.6** Chocolate de 160cc. **6.7** Cocido Negro y/o Cocido con Leche de 160cc. Una vez proveído e instalado la máquina, la facturación del consumo debe hacerse por periodos mensuales, (el costo ya debe incluir consumo e insumos, tales como café, leche, sobre de azúcar de 8 gramos, chocolate, vasos de plástico de 70 ml. y 160ml., cucharitas descartables, edulcorantes en sobre de 0.8 gramos) La instalación, mantenimiento y retiro del equipo ya deben estar incluidos en el precio de costo. **DEBERA COTIZARSE POR TIPO DE PRODUCTO.**

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.
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.

Cualquier otro documento adicional requerido.
Balance General correspondiente a los Periodos Fiscales 2014, 2015 y 2016.
Declaración Jurada del oferente de poseer una antigüedad mínima en el mercado de por lo menos 3 (tres) años, en el rubro relacionado **con el objeto del lote ofertado**. La declaración Jurada debe ir acompañada de las documentaciones pertinentes que acrediten el cumplimiento de este requisito.
Acreditar experiencia en el ramo, **en provisión de servicios según el lote que corresponda,** que incluyan la provisión de servicios gastronómicos, que deberán avalarse mediante copias de contratos o facturaciones (mínimo 1 por cada año), con sus respectiva constancia de buen cumplimiento, en los últimos tres años (2014, 2015 y 2016).
Copia de contratos ejecutados de provisión o facturación de ventas y recepciones finales de bienes y/o servicios en el ramo, que incluyan la provisión de servicios **según según el lote ofertado**, los mismos deberán avalarse mediante **copias de contratos** o **facturaciones (mínimo 1 por cada año), con sus respectiva constancia de buen cumplimiento, en los últimos tres años (2014, 2015 y 2016), para cada lote ofertado, que en promedio den un monto equivalente al 50% como mínimo del monto maximo ofertado para cada lote.**
Declaración Jurada que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas podrán ser negociadas.
Certificado de Control de Plagas vigente de los locales elaboradores de alimentos. **Para el Lote 10 y 11.**
Certificado de Registro Elaborador de Alimentos vigente emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) de los locales elaboradores de alimentos. **Para el Lote 10 y 11.**

CARLOS A. AR
Jefe de Sección
U.O.C. Alto Paraná