ADENDA N° 1

LLAMADO A LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 12/2014

SERVICIO GASTRONOMICO EJECUTIVO LCO (EXPEDIENTE N° 322.618 ID N° 274.338)

Asunción, 12 de Agosto de 2014.

Señores
OFERENTES
Presente

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Presidencia de la República, Gabinete Civil, de conformidad a lo establecido en el (Art. 22, Ley 2051/03) procede a efectuar las enmiendas de la fecha de entrega de sobres y fecha de apertura, queda redactada de la siguiente manera:

En donde dice: Sección II Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación.

Experiencia y Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia y capacidad: Experiencia: el oferente deberá contar con una experiencia mínima de 3 (tres) años en la provisión de los servicios de similares características objeto de la presente licitación en empresas públicas o privadas.

Capacidad: capacidad en la prestación de servicios equivalente al 50% (cincuenta por ciento) como mínimo del monto total del llamado de los 3 (tres) últimos años (2011, 2012, 2013). Para el efecto el oferente deberá presentar el formulario con datos precisos o fotocopias autenticadas de los documentos que justifiquen la capacidad tales como:

i. Listado detallado de los contratos ejecutados satisfactoriamente o certificaciones, donde indique la cantidad suministrada y el año de suministro (últimos tres años) 2011, 2012, 2013.
ii. El oferente deberá presentar evidencia documentada de prestar servicios de ceremonial.

Para todos los lotes – Las empresas deben tener experiencias anteriores con servicios protocolares – presentar contrato.

Consorcio: En lo que respecta a **EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA,** se deberá indicar en la oferta cual es líder del Consorcio quién deberá cumplir con el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del Consorcio.

Debe decir:

Experiencia y Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia y capacidad: Experiencia: el oferente deberá contar con una experiencia mínima de 3 (tres) años en la provisión de los servicios, objeto de la presente licitación en empresas públicas o privadas.

Capacidad: capacidad en la prestación de servicios equivalente al 50% (cincuenta por ciento) hasta el monto máximo del llamado de los 3 (tres) últimos años (2011, 2012, 2013). Para el efecto el oferente deberá presentar el formulario con datos precisos o fotocopias autenticadas de los documentos que justifiquen la capacidad tales como:

i. Listado detallado de los contratos ejecutados satisfactoriamente o certificaciones, donde indique la cantidad suministrada y el año de suministro (últimos tres años) 2011, 2012, 2013.
ii. El oferente deberá presentar evidencia documentada de prestar servicios de ceremonial.

Para todos los lotes – Las empresas deben tener experiencias anteriores con servicios protocolares – presentar contrato.

Consorcio: En lo que respecta a **EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA,** se deberá indicar en la oferta cual es líder del Consorcio quién deberá cumplir con el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del Consorcio.

En donde dice: Especificaciones Técnicas

1. Especificaciones Técnicas

El propósito de las Especificaciones Técnicas (ET), es el de definir las características técnicas de los Bienes que la Convocante requiere. La Convocante preparará las ET detalladas teniendo en cuenta que:

- *Las ET constituyen los puntos de referencia contra los cuales la Convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas ET bien definidas facilitarán a los Oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y al Convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.*
- *En las ET se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.*
- *En las ET se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las ET.*
- *Las ET deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizadas en la fabricación de bienes similares.*
- *Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.*
- *Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.*
- *Las ET deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:*
  - *(a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.*
  - *(b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).*
  - *(c) Otro trabajo adicional y/o Servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.*
  - *(d) Actividades detalladas que deberá cumplir el Proveedor, y consiguiente participación de la Convocante.*
  - *(e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la Garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.*
- *Las ET deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la Convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el Oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.*

Cuando la Convocante requiera que el Oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la Convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el Oferente en su oferta.

Debe decir:

1. Especificaciones Técnicas

LOTE N° 1		
Servicio Gastronómico Ejecutivo		
Item	**Nombre del Servicio**	**Especificaciones Técnicas**
1	Servicio de parrilla	ENTRADA: chorizo c/s picante, butifarra, mbeyu, mini payagua, cerdo, pollo, tapa, cuadril, sopa paraguaya, lengua vacuna, corazoncito de pollo, matambre, mandioca FONDO; tapa cuadril, cerdo, costilla, pollo, chipa guazú. ENSALADA: palmito, espárragos, variedad de lechugas, legumbres, hortalizas, rusa, alemana, budincitos de verdura, arroz quesu, papa a la crema. Carbón
2	Bufett de pastas - intermedia	LASAGNA DE CARNE C/JAMON Y QUESO, ÑOQUIS CON SALSA BOLOGNESA,CREPPES DE CHOCLO,CANELONES DE POLLO,SPAGHETTI EN SALSA 4QUESO.Dispuestos en sus respectivos calentadores
3	Mesa de queso	VARIEDAD DE QUESO: bousin, camembert, raclette, mouster, roquefort, gruyere, uvas, tomates cherry, huevo de codorniz, pepperoni, jamón cocido y crudo, salamín, variedad de pancitos, grissines.
4	Servicio de pastas	Ravioles de carne en salsa de jamón crudo, creppes relleno de surubí salsa de caviar, sorrentinos rellenos de espinaca y nueces en salsa 4 queso, cappelletis de pollo en salsa de hongos, lasagna de carne con jamón y queso. Dispuestos en sus respectivos calentadores
5	SERVICIO DE PARRILLA-intermedia	ENTRADA: chorizo c/s picante, morcilla, sopa paraguaya, mandioca. PLATO PRINCIPAL: costilla vacuna, vacío, pollo Ensalada: rusa, alemana, arroz, variedad de lechugas, tomate. Carbón
6	Almuerzos económicos	Bori-bori de carne c/ensalada, pollo al horno c/pure de papa, peceto en salsa demiglase c/arroz quesu, lasagna de carne c/jamón y queso, guiso de lomo c/arroz. Emplatados
7	Pancito integral	Tipo chips
8	Pancito blanco	Tipo chips
9	Pan Felipe	Frescos
10	Bocaditos intermedios	Empanaditas de carne al horno, empanaditas de pollo al horno ,empanaditas de choclo al horno, empanaditas chilenas al horno, empanaditas salteñas al horno, sándwiches de pepinillo y queso, sándwich de aceituna y queso, sándwich de remolacha y zanahoria integral, tartaletitas rellenas de choclo y jamon, vol-ou-vent relleno de verduras, fosforitos de jamón y queso
11	Entrada a base de pescado de rio	A base de surubi, tilapia. Emplatados y decorados.
12	Entrada a base de verduras	Ensalada de lechugas variadas, creppes de acelga torre de vegetales, emplatados y decorados.
13	Caldos surtidos	Caldo de espinaca, de esparragos, de pollo emplatados y decorados.
14	Plato de fondo a base de pescado de rio	Surubí, tilapia con guarnición acorde al plato principal emplatados y decorados
15	Plato principal a base de ave	Suprema grille, pavita, guarnición acorde al plato principal emplatados y decorados
16	Plato principal a base de carne roja	Lomito a la pimienta con puré de papa, peceto relleno con papas asadas. Emplatados y decorados
17	POSTRE EMPLATADO	Bochas de helado de vainilla sobre espejo de mburucuya y volcán de chocolate, emplatados y decorados
18	Bufet de postres – variados sabores	Cake de mburucuya. Selva negra, pavlova. dispuestos en bandejas de porcelana blanca o cristal decoradas

19	Buffet de postres típicos	Budín de pan, clericó, bocaditos de dulce de guayaba, arroz c/leche, tartaletitas de mandarina, mousse de mburucuya, mousse de frutilla, queso Paraguay c/miel dispuestos en bandejas de primera y decoradas
20	Bufet de comida ejecutiva	Lomito a la marsala, pernil de cerdo, pavo, papillote de tilapia, supremas al champignon, budincitos de verduras, quiche de hongos, ensalada de palmito, ensalada capresse, creppes de espinaca, dispuestos en sus respectivos menajes para su conservación
21	Bufet de comida intermedia	Tapa cuadril al horno lomo relleno, lengua a la vinagreta, budincitos de arroz. dispuestos en sus respectivos menajes para su conservación
22	Postre – ensalada de frutas	Dispuestos en copas y decoradas
23	Helados de varios sabores	Dispuestas en copas y decoradas
24	Bocaditos extra finos dulces	Profiteroles de chocolate, tartaletitas de nueces y almendras, queso mascarpone, mini cake de cerezas, tartaletitas de frutas. variedad de petitfours
25	Bocaditos extra finos salados	Canapes de mejillones, roquefort, aceitunas, empanaditas de surubi. Vol-ou-vent relleno de crema de esparragos. Sándwich de palmito, sándwich de aceitunas. mini empanaditas al hono de strogonof de carne, empanaditas de pollo al curry. champignones rellenos
26	Bocaditos típicos	Mini pastel mandio, mini payagua mascada, minimbeyu, mini sopa so o, chipa almidón, mini chipa guazú, bolitas de queso y mandioca
27	Bolsas de hielo x 25 kilos	En cubitos
28	Bolsas de hielo x 5 kilos	En cubitos
29	Servicio de personal	Mozo, vestimenta acorde al evento
30	Servicio de personal	Metre, vestimenta y conocimiento de organización
31	Servicio de personal	Chef, personal con conocimiento y capacidad para la presentación y elaboración de cada plato y menú, el personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
32	Servicio de personal	Parrillero personal, capacitado para realizar dicha función
33	Servicio de personal	Cocinero, personal destinado a ayudar al cheff, el personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
34	Servicio de cantinero	Cantinero - personal con conocimiento en el área.
35	Bebidas gaseosas varios sabores x 2,25 litros	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
36	Bebidas gaseosas varios sabores dietética x 1 ½ litros	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
37	Bebidas gaseosas varios sabores x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
39	Agua mineral con gas x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
40	Servicio de café	Café negro, café con leche, display de azúcar, edulcorante, en termos de 2 litros que mantengan el calor
41	Te negro y te de hiervas x persona	Agua caliente, display de té, azúcar, edulcorante, en termos de 2 litros que mantengan el calor

a) En todos los servicios ya deben estar incluidos el servicio de traslado al lugar del evento sea nocturno o diurno
b) El plantel de Metre, Chef, Mozo, Cocinero y Cantinero deben estar vestido de acorde al evento solicitado
c) Para todos los ítems – Los pedidos se realizaran con hasta 2 horas de anticipación
d) Para todos los ítems – Las empresas deben tener experiencias anteriores con servicios protocolares – presentar contrato en caso contrario será eliminado.
e) En todos los servicios deben proveer de servilletas de papel y los elementos necesarios para cumplir el servicio (azúcar, edulcorante, sal, aceite de oliva, vinagres, salsa picante, aderezos)

f) Los oferentes interesados deberán contar con vehículos refrigerados de su propiedad, para el transporte adecuado de los alimentos. Uno (1) como mínimo.
g) La empresa debe contar con elaboración propia para deslindar responsabilidad atendiendo que se necesita estricto control sobre cada producto solicitado.
h) La empresa debe contar con una cámara frigorífica que cuente con grado de frio (-2 °)cuya dimensión mínima sea de 4 x 2.
i) Debe contar con instalación cuya capacidad sea para producir eventos como para 500 personas como mínimo.
j) La zona de producción debe contar con ambiente climatizado y sectorizado para producir panificados, tortas, postres, almuerzos y cenas (panadería, confitería, cocina)
k) Contar con 3 (tres) unidades de congeladoras como mínimo (-18 °) de 450 lts.
l) Debe contar con una heladera frigorífica como mínimo.
m) En todos los servicios ya deben estar incluidos el servicio de traslado al lugar del evento sea nocturno o diurno
n) El plantel de Metre, Chef, Mozo, Cocinero y Cantinero deben estar vestido de acorde al evento solicitado
o) Para todos los ítems – Los pedidos se realizaran con hasta 2 horas de anticipación
p) Para todos los ítems – Las empresas deben tener experiencias anteriores con servicios protocolares – presentar contrato en caso contrario será eliminado.
q) En todos los servicios deben proveer de servilletas de papel y los elementos necesarios para cumplir el servicio (azúcar, edulcorante, sal, aceite de oliva, vinagres, salsa picante, aderezos)
r) Los oferentes interesados deberán contar con vehículos refrigerados de su propiedad, para el transporte adecuado de los alimentos. Uno (1) como mínimo.
s) La empresa debe contar con elaboración propia para deslindar responsabilidad atendiendo que se necesita estricto control sobre cada producto solicitado.
t) La empresa debe contar con una cámara frigorífica que cuente con grado de frio (-2 °)cuya dimensión mínima sea de 4 x 2.
u) Debe contar con instalación cuya capacidad sea para producir eventos como para 500 personas como mínimo.
v) La zona de producción debe contar con ambiente climatizado y sectorizado para producir panificados, tortas, postres, almuerzos y cenas (panadería, confitería, cocina)
w) Contar con 3 (tres) unidades de congeladoras como mínimo (-18 °) de 450 lts.
x) Debe contar con una heladera frigorífica como mínimo.
y) En todos los servicios ya deben estar incluidos el servicio de traslado al lugar del evento sea nocturno o diurno
z) El plantel de Metre, Chef, Mozo, Cocinero y Cantinero deben estar vestido de acorde al evento solicitado

Lote N° 2		
Servicios de Bocaditos Varios		
Item	**Nombre de Servicio**	**Especificaciones Técnicas**
1	Bocaditos tradicionales x 100	Empanaditas fritas de carne, pollo, jamón y queso, choclo, sándwich de verdura y de jamón y queso ,tarta de queso, tarta de jamón y queso, patita de pollo, croquetita de carne, milanesita de carne y de pollo
2	Chipa pirú	Paquetes por 250 gr chipa seca de almidón en argollitas
3	Chipita de almidón	por kilogramo chipas de almidón
4	Jugos naturales de frutas	Jugos 100% naturales de frutas en jarras de vidrio de 2 litros.
5	Panificados secos	Palitos integrales, palitos blancos, rosquita blanca e integral
6	Bebidas Gaseosas varios sabores x 2,25 litros	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
7	Bebidas Gaseosas varios sabores dietética x 1 ½ litros	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
8	Bebida gaseosa varios sabores x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
9	Agua mineral sin gas x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
10	Agua mineral con gas x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo

11	Masitas dulces	Pastafrolitas, alfajorcitos de maizena, piono de dulce de leche, cañoncito relleno, galletitas secas con mermeladas, palmeritas y medialunitas
12	Hielo x bolsa de 25 kgm	Una bolsa hielo en cubitos
13	Hielo x bolsa de 5 kgm	Una bolsa de hielo cubitos
14	Servicio de personal	Mozo para servir
15	Cafetería	Café negro, café con leche, cocido, display de azúcar, edulcorante, en termos de 2 litros que mantengan el calor durante 4 hora
16	Chocolate	Chocolate con leche, display de azucar, edulcorante, en termos de 2 litros que mantengan el calor durante 4 horas
17	Leche	Leche entera o descremada en termos de 2 litros para frio o caliente
18	Azucar en display	Azucar en display x 8 gramos en paquetes de 30 unid.
19	Vasitos desechables	Vasitos desechables para bebidas frías y calientes
20	Cubiertos desechables cuchillo	Cubiertos desechables cuchillo.
21	Cubiertos desechables cucharitas	Cubiertos desechables cucharita.
22	Cubiertos desechables tenedor	Cubiertos desechables tenedor.
23	Bocaditos Especiales x 100	Empanaditas al horno, tartitas, bolitas de queso, sándwiches de pepinillos con queso, sándwiches morrones, bule vanes.
24	Jugos de Frutas	Jugos de frutas en botellitas plástico de 350 cc.

1) En todos los servicios ya deben estar incluidos el servicio de traslado al lugar del evento sea nocturno o diurno
2) Para todos los ítems – Los pedidos se realizaran con hasta 2 horas de anticipación
3) Para todos los ítems – Las empresas deben tener experiencias anteriores con servicios protocolares – presentar contrato en caso contrario será eliminado.

4) En todos los servicios deben proveer de servilletas de papel y los elementos necesarios para cumplir el servicio (azúcar, edulcorante, aderezos)
5) Los oferentes interesados deberán contar con vehículos refrigerados de su propiedad, para el transporte adecuado de los alimentos. Dos (2) como mínimo.
6) La empresa debe contar con elaboración propia para deslindar responsabilidad atendiendo que se necesita estricto control sobre cada producto solicitado.
7) La empresa debe contar con una cámara frigorífica que cuente con grado de frio (-2 °)cuya dimensión mínima sea de 4 x 2.
8) La zona de producción debe contar con ambiente climatizado y sectorizado para producir panificados, tortas, postres, almuerzos y cenas (panadería, confitería, cocina)
9) Contar con 4 (cuatro) unidades de congeladoras como mínimo
10) Debe contar con 2 dos heladeras comerciales como mínimo.

Así mismo recordamos que las modificaciones y enmiendas realizadas formarán parte de las Especificaciones Técnicas del llamado y por consiguiente, serán de observación y aplicación por parte de los oferentes.

Atentamente.

Graciela Pérez de Zunini
Directora U.O.C
Presidencia de la República