CONGRESO DE LA NACIÓN
H. CÁMARA DE SENADORES
Unidad Operativa de Contrataciones

Asunción, … de marzo de 2011.

Señor(es)
PROVEEDORES
Presente

Me dirijo a usted(es), con el objeto de remitirle(s) la comunicación Suplementaria Nº 03 en la cual se transcribe el Addendum N° 03, en el marco de la Licitación por Concurso de Ofertas Nº 01/2010 Ad-Referéndum "Prestación de Servicios Gastronómicos y de Ceremonial para la H. Cámara de Senadores" con ID N° 208464, el mismo pasa a formar parte del Pliego de Bases y Condiciones.

ADDENDUM Nº 03

La Unidad Operativa de Contrataciones, amparada en lo que dispone el artículo 22º de la Ley 2051/03 y el artículo 40 del Decreto Nº 21909 que reglamenta la Ley 2051/03, en el marco de la Licitación por Concurso de Ofertas N° 01/2010 Ad-Referéndum "Prestación de Servicios Gastronómicos y de Ceremonial para la H. Cámara de Senadores" con ID N° 208464, procede a introducir las siguientes modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones:

1. En la PARTE 1 – PROCEDIMEINTOS DE LICITACIÓN; Sección II. Datos de la Licitación:

- **Se modifica la cláusula IAO 1.2 b quedando como sigue:**

IAO 1.2 b	La descripción y número del llamado a Licitación son: LCO N° 01/2011 "Prestación de Servicios Gastronómicos y de Ceremonial para la H. Cámara de Senadores"

- **Se modifica la cláusula IAO 22.1 quedando como sigue**:

IAO 22.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: *Sra. Justina Casco González.* Dirección: *Oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones de la H. Cámara de Senadores, 14 de mayo esq. Avda. República – Ex Casa de la Cultura.* Ciudad: Asunción, Paraguay La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: 10 *de marzo de 2011* Hora: *09:00 a.m.*

- **Se modifica la cláusula IAO 25.1 quedando como sigue**:

IAO 25.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: *14 de mayo esq. Avda. República* Número de Piso/Oficina: *Sala de Reuniones de la Presidencia de la Cámara de Senadores, 3° Piso* Ciudad: Asunción, Paraguay Fecha: 10 *de marzo de 2011* Hora: 09*:30 a.m.*

- **En la cláusula IAO 11.1 (f)**: se agrega el inciso i)

i) Currículum del Chef. (debe contar con título de Chef profesional)

2. En la PARTE 1 – PROCEDIMEINTOS DE LICITACIÓN; Sección IV. Formularios de la Oferta:

- **Se modifica el formulario de Lista de Precios quedando como sigue:**

Formulario de Listas de Precios
Lista de Precios

Fecha:_____
LCO No: _____

CONGRESO DE LA NACIÓN
H. CÁMARA DE SENADORES
Unidad Operativa de Contrataciones

Lote	Item	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Presentación	Precio unitario (IVA incluido si correspondiese)
1	*1*	901016 03-010	**Menú Ejecutivo** (precio por persona)	*[indicar la marca de los Servicios y Bienes Conexos]*	*[indicar la procedencia de los Servicios y Bienes Conexos]*	Unid.	Por persona.	*[indicar el precio unitario por persona]*
	2	901016 03-003	**Bocaditos Salados** (precio x 100 unid.)			Unid.	Por 100 unid.	*[indicar el precio unitario por 100 unid.]*
	3	901016 03-004	**Bocaditos dulces** (precio x kilo)			Kilo	Kilo	*[indicar el precio unitario por kilo]*
	4	901016 03-999	**Menú Económico** (precio por persona)			Unid.	Por persona.	*[indicar el precio unitario por persona]*
	5	*901016 03-028*	**Chipitas de maíz y almidón** en argollitas (precio x paquete de 250 gr.) (cantidad mínima por paquete: 36 chipitas)			Unid.	Paquete	*[indicar el precio unitario por paquete]*
	6	*901016 03-028*	**Chipas de maíz y almidón** (precio por unidad).			Unid.	Unid.	*[indicar el precio unitario por unidad]*
	7	901016 03-003	**Cocktails** *(precio por persona)*			Unid.	Por persona	*[indicar el precio unitario por persona]*
	8	901016 03-039	**Desayunos de trabajo** *(precio por persona)*			Unid.	Por persona	*[indicar el precio unitario por persona]*
2	*1*	901016 03-006	**Gaseosa** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)			Unid.	Unid.	*[indicar el precio unitario por unidad]*
3	*1*	901016 03-025	**Agua mineral** (botellones de 20 litros) (precio por unidad)			Unid.	Unid.	*[indicar el precio unitario por unidad]*
4	*1*	901016 03-025	**Agua mineral sin gas** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)			Unid.	Unid.	*[indicar el precio unitario por unidad]*
	2	901016 03-024	**Agua mineral con gas** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)			Unid.	Unid.	*[indicar el precio unitario por unidad]*

Nombre del Oferente *[indicar el nombre completo del Oferente]* Firma del Oferente *[firma de la persona que firma la Oferta]* Fecha *[Indicar Fecha]*

3. En la PARTE 2 – SUMINISTROS REQUERIDOS; Sección V. Programa de Suministros:

- **En el punto 1. Lista de Servicios y Bienes Conexos:**
  - **Se modifica la planilla quedando como sigue:**

Lote	Item	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Presentación
1	*1*	9010160 3-010	**Menú Ejecutivo** (precio por persona)	Unid.	Por persona.
	2	9010160 3-003	**Bocaditos Salados** (precio x 100 unid.)	Unid.	Por 100 unid.
	3	9010160 3-004	**Bocaditos dulces** (precio x kilo)	Kilo	Kilo
	4	9010160 3-999	**Menú Económico** (precio por persona)	Unid.	Por persona.
	5	*9010160 3-028*	**Chipitas de maíz y almidón** en argollitas (precio x paquete de 250 gr.) (cantidad mínima por paquete: 36 chipitas)	Unid.	Paquete
	6	*9010160 3-028*	**Chipas de maíz y almidón** (precio por unidad).	Unid.	Unid.
	7	9010160 3-003	**Cocktails** *(precio por persona)*	Unid.	Por persona
	8	9010160 3-039	**Desayunos de trabajo** *(precio por persona)*	Unid.	Por persona
2	*1*	9010160 3-006	**Gaseosa** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)	Unid.	Unid.
3	*1*	9010160 3-025	**Agua mineral** (botellones de 20 litros) (precio por unidad)	Unid.	Unid.
4	*1*	9010160 3-025	**Agua mineral sin gas** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)	Unid.	Unid.
	2	9010160 3-024	**Agua mineral con gas** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)	Unid.	Unid.

- **En el punto 2. Plan de Entregas**:

(1)
Donde dice:
Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, las chipas, las gaseosas y agua mineral en todas su formas se realizarán **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados y dulce **con hasta tres horas de anticipació**n) 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.
Debe decir:
Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, las chipas, las gaseosas y agua mineral en todas su formas se realizarán **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados y dulce **con hasta tres horas de anticipació**n) 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 o en los salones habilitados por el oferente.

(2)
Donde dice:
La empresa proveedora debe contar con por lo menos un establecimiento comercial propio de atención al consumidor y deberá ofrecer locales para eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc. con capacidad de hasta 200 personas, con sistemas de aclimatación, mesas con manteles y sillas

(acorde al tipo y cantidad de participantes), equipo de audio. También deberá contar con servicios de catering.
Debe decir:
La empresa proveedora deberá contar con por lo menos un establecimiento comercial propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 30 personas, para casos excepcionales en que el servicio podrá ser prestado en dicho local.

- **En el punto 3. Especificaciones Técnicas**:
  - **En el Lote 1:**
    - **Ítem 1:**
      Donde dice:
      <u>Cada plato incluye:</u>
      1 plato de caldo de a partir de 300 grs.
      1 plato de postre de ensaladas verdes (a partir de 150 grs.)**
      1 plato principal (300 grs. la porción de carne) *
      1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición)
      1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
      2 pancitos
      * si es pasta se calculara 600 grs.
      ** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs.
      Debe decir:
      <u>Cada plato incluye:</u>
      1 plato de caldo de 300 grs. como mínimo.
      1 plato de postre de ensaladas verdes (de 150 grs. como mínimo)**
      1 plato principal (300 grs. la porción de carne) *
      1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición)
      1 porción de postre (de 150 grs. como mínimo)
      2 pancitos
      * si es pasta se calculara 600 grs. como mínimo.
      ** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs. como mínimo

    - **Ítem 4:**
      Donde dice:
      Entrega en envase retornable o vianda, deberá incluir cubiertos descartables, servilletas y condimentos (mayonesa, kétchup y mostaza) en sobrecitos por separado.
      Debe decir:
      Entrega en envase descartable, deberá incluir cubiertos descartables, servilletas y condimentos (mayonesa, kétchup y mostaza) en sobrecitos por separado.

    - **Se agregan los ítems 7 y 8:**

ITEM 7

COCKTAILS *(precio por persona)*

- Conos de jamón cocido con mayonesa de palmitos (1)
- Bruschetas de caponata (1)
- Canapés de paté y pepinillos agridulces (1)
- Barquillos de roquefort (1)
- Hojaldre de pollo y tomate (1)
- Bombitas de aceitunas y morrones (1)
- Mini tartaletitas de zucchini (1)
- Croutons con huevos de codorniz y aceitunas (1)
- Paté de atún sobre pan de sésamo (1)
- Fritata de espinacas con salsa tártara (1)
- Papines gratinados con queso y panceta (3)
- Satay de pollo (1)
- Croquetitas de jamón y choclo (3)
- Empanaditas salteñas (2)
- Masitas finas (2)
- GASEOSA, SODA (1)

ITEM 8

DESAYUNOS DE TRABAJO *(precio por persona)*

- Bocaditos dulces
- Café negro
- Té
- Infusiones de hierbas
- Provisión de leche
- Provisión de dulces y mermeladas
- Provisión de chipitas en paquetes de 250 grs.
- Provisión de pan.
- Plato de frutas frescas
- Jugos naturales
- Provisión de yogurt.
- Agua mineral sin gas y con gas.
- Provisión de gaseosas.

3. En la PARTE 3 – CONTRATO; Sección VIII. Formularios del Contrato:

- **En la cláusula 7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA (Art. 37 d de la Ley N° 2051):**

  (1)

  Donde dice:

  Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, las chipas, las gaseosas y agua mineral en todas su formas se realizarán **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados y dulce **con hasta tres horas de anticipació**n) 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.

  Debe decir:

  Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, las chipas, las gaseosas y agua mineral en todas su formas se realizarán **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados y dulce **con hasta tres horas de anticipació**n) 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 o en los salones habilitados por el oferente.

  (2)

  Donde dice:

  La empresa proveedora debe contar con por lo menos un establecimiento comercial propio de atención al consumidor y deberá ofrecer locales para eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc. con capacidad de hasta 200 personas, con sistemas de aclimatación, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes), equipo de audio. También deberá contar con servicios de catering.

  Debe decir:

  La empresa proveedora deberá contar con por lo menos un establecimiento comercial propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 30 personas, para casos excepcionales en que podrá ser prestado en dicho local.

- **En la cláusula 12. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y BIENES CONEXOS (Art. 37 j, Ley N° 2051),** se modifica la Planilla quedando como sigue:

Lote	Item	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Presentación
1	*1*	90101603-010	**Menú Ejecutivo** (precio por persona)	Unid.	Por persona.
	2	90101603-003	**Bocaditos Salados** (precio x 100 unid.)	Unid.	Por 100 unid.
	3	90101603-004	**Bocaditos dulces** (precio x kilo)	Kilo	Kilo

	4	9010160 3-999	**Menú Económico** (precio por persona)	Unid.	Por persona.
	5	*9010160 3-028*	**Chipitas de maíz y almidón** en argollitas (precio x paquete de 250 gr.) (cantidad mínima por paquete: 36 chipitas)	Unid.	Paquete
	6	*9010160 3-028*	**Chipas de maíz y almidón** (precio por unidad).	Unid.	Unid.
	7	9010160 3-003	**Cocktails** *(precio por persona)*	Unid.	Por persona
	8	9010160 3-039	**Desayunos de trabajo** *(precio por persona)*	Unid.	Por persona
2	*1*	9010160 3-006	**Gaseosa** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)	Unid.	Unid.
3	*1*	9010160 3-025	**Agua mineral** (botellones de 20 litros) (precio por unidad)	Unid.	Unid.
4	*1*	9010160 3-025	**Agua mineral sin gas** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)	Unid.	Unid.
	2	9010160 3-024	**Agua mineral con gas** (botella descartable de 500 c.c.) (precio por unidad)	Unid.	Unid.

El presente documento pasa a formar parte del pliego de bases y condiciones.

Justina Casco González
Jefa
Unidad Operativa de Contrataciones