Asunción, 30 de marzo de 2015.

Señor(es)
PROVEEDORES
Presente

Me dirijo a usted(es), con el objeto de remitirle(s) la Comunicación Suplementaria Nº 02 en la cual se transcribe el Addendum N° 02, en el marco de la Licitación Pública Nacional LPN N° 01/2015 "Prestación de Servicios de Ceremonial y Gastronómicos para la H. Cámara de Senadores", con ID N° 287388, el mismo pasa a formar parte del Pliego de Bases y Condiciones.

ADDENDUM Nº 02

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 Pública Nacional LPN N° 01/2015 "Prestación de Servicios de Ceremonial y Gastronómicos para la H. Cámara de Senadores", con ID N° 287388, procede a introducir las siguientes modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones:

1. **En la Sección III "Suministros Requeridos"**

- **En el punto 1. Especificaciones Técnicas:**
  - **Se suprime el ítem 11 y se modifica el ítems 1 quedando como sigue:**

ITEM1

MENÚ EJECUTIVO *(precio por persona):*
Los pedidos se realizarán con hasta cinco horas de anticipación.

SERVICIO DE BUFFET

Servicio con Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y 1 gaseosa de 500 ml, un jugo de 300 ml, agua tónica de 500cc, aderezos (aceite de oliva, vinagre, queso rallado, pan, mandioca, mayonesa, kétchup, salsa picante, mostaza, unidades de limón, sal y escarbadientes)
Se podrá solicitar tres opciones de caldo por día, cinco opciones de ensaladas, diez opciones de plato principal, hasta cinco opciones de guarniciones y hasta seis opciones de postres.

Cada plato incluye:

1 plato de caldo de 300 grs. como mínimo.
1 plato de postre de ensaladas verdes (de 150 grs. como mínimo)**
1 plato principal (300grs. 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

CALDOS:

- Vorivori de pollo
- Soyo con tortillitas
- Caldo de surubi
- Sopas de verduras
- Locro carne secapisada.

ENSALADAS:

- Mixta
- Primavera
- De arroz
- Rusa
- De locotes de trescolores
- Verde con croutons de brioche
- De tomates secos, aceitunas y rúcula

- De alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes
- De papas, pimentón y ajos asados
- Caprese

PLATOS PRINCIPALES

Carnes vacunas:

- Bife de lomito en medallones
- Lomito al champignon
- Lomito a la portugueza
- Lomitorelleno
- Bijeacebollado.
- Strogonoff de carne
- Lomito a la pimiento
- Albóndigas en salsa
- Milanesa de carne
- MilanesaNapolitana

Pollos:

- Pollo grille
- Pollo relleno a la crema
- Pollo al curry
- Pollo al horno
- Pollo a la york
- Milanesa de pollo
- Milanesa de pollo a la Napolitana
- Strogonoff de pollo

Cerdos:

- Lomo de cerdo a la Mostaza
- Lomito de cerdo a la naranja.

Pescados:

- Romanitas de surubí.
- Surubí al roquefort.
- Pacu en salsa roja.
- Milanesa de surubí a la napolitana.
- Lomo de surubí en salsa 4 quesos.
- Rollos de surubí en caponata.
- Chupín.
- Lomo de surubí grillados al tomate.
- Lomo de surubí en acusai.
- Lomo de surubí a la jardinera en morrones.
- Surubí a la romana
- Caldo de pescados

GUARNICIONES:

- Arroz al azafrán o al curry o quesú o blanco
- Papas : pure de papas o papas a la crema o papas doradas o a la provenzal
- Fideo a la manteca.
- Panache de verduras
- Vegetales dorados em oliva
- Arroz primavera
- Espinacas gratinadas con crema
- Papitas doradas con tomate y albahaca

PASTAS:

- 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 o ricotta
- Ñoquis de papa o de espinacas
- Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso,
- Spaguettiputanesca.
- Canelones de verdura o choclo.

POSTRES:

- Ensalada de frutas
- Pie de limón
- Tarta de frutilla o de frutas de estación
- Arroz con leche
- Torta de chocolate o dulce de leche o frutillas o frutas
- Mousse de chocolate o limón o durazno o frutilla o mburucuya
- Pave de chocolate o coco o dulce leche o frutillas o durazno o banana
- Dulce de mamón con queso.
- Dulce de batata.
- Flan

En su presupuesto debe estar incluido según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio

ITEM 2

BOCADITOS SALADOS (precio x 100). Los pedidos se realizarán con hasta tres horas de anticipación. La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 100 bocaditos. Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 gramos:

OPCIONES:

- *Sandwichitos de verdura.*
- *Sandwichitos de tomate y huevo.*
- *Empanadita de carne.*
- *Empanadita de pollo.*
- *Tarteletitas de varios gustos.*
- *Chip de carne fría de cerdo.*
- *Chip de carne fría vacuna.*
- *Chip de pollo.*
- *Milanesitas de carne.*
- *Milanesitas de queso muzzarella.*
- *Milanesitas de carne rellenas con jamón y queso.*
- *Milanesitas de pollo rellenas con jamón y queso.*
- *Croquetitas de carne.*
- *Sandwichitos de palmito con jamón.*
- *Sandwichitos de pollo con aceitunas.*
- *Sandwichitos de atún con mayonesa.*
- *Sandwichitos de queso con aceituna.*
- *Bolita de mandioca rellena con queso.*
- *Empanaditas hojaldradas de carne al horno.*
- *Empanaditas chilenas al horno.*
- *Sandwichitos de roquefort.*
- *Sandwichitos de choclo.*
- *Canapés variados.*
- *Empanadita de atún.*
- *Empanadita de palmitos.*
- *Romanita de pollo.*
- *Romanita de surubí.*
- *Cousinha de pollo.*
- *Mini croissant rellenos con jamón y queso.*
- *Triángulos de salmón a la crema.*
- *Tostaditas de caviar a limón.*
- *Medallones de aceitunas y huevos de codorniz.*

- *Hojaldrados de roquefort y almendras.*
- *Mini pizzitas con queso.*
- *Sopa paraguaya*
- *Chipa guasu*

ITEM 3

BOCADITOS DULCES *(precio x kilo). Los pedidos se realizarán con hasta tres horas de anticipación. La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 1 kg. de bocaditos.*

OPCIONES:

- *Bastoncitos de canelas.*
- *Profiterol relleno con crema o chocolate.*
- *Medialunitas rellenas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema.*
- *Mini pie de limón.*
- *Pionono relleno con dulce de leche.*
- *Mini pastafrola.*
- *Bolitas de coco.*
- *Bolitas de chocolate.*
- *Torta marmolada en rodajas.*
- *Torta de naranja en rodajas.*
- *Torta de chocolate en rodajas.*
- *Palmeritas*
- *Alfajorcitos de maicenas c/ relleno de dulce de leche*
- *Palito de chocolate*
- *Galletita estrelladas c/relleno de dulce de leche*
- *Mil hojas c/relleno de dulce de leche*
- *Cañoncitos c/relleno de dulce de leche*
- *Galletitas relleno de dulce de leche c/ cobertura de chocolate*
- *Tortas con rellenos varios.*

ITEM 4

MENÚ ECONÓMICO:

Se deberá presentar un precio único para todas las opciones.
Entrega en envase descartable, deberá incluir cubiertos descartables, servilletas y condimentos (mayonesa, kétchup y mostaza) en sobrecitos por separado.
Los pedidos se realizarán con hasta cinco horas de anticipación.

Opciones de comidas rápidas:

- 1 sandwiches de milanesa
- 1 sandwiches de lomito
- 1 sandwiches de pollo grillé
- 1 sandwiches de hamburguesa
- 1 sandwiches de pan de miga (blanco) o integral (de 5 pisos) + 1 empanada, croqueta o calzone c/ pan.
- 2 empanadas + 1 croquetas con pancitos.
- 2 empanadas + 1 calzones con pancitos.
- 2 calzones + 1 croqueta con pancitos.
- 2 sandwiches de pan de miga (blanco) o integral (de 5 pisos)
- 1 plato de comida, principal más guarnición (Peso: 600 gramos como mínimo, incluye dos pancitos)

Opciones del plato de comida

Principal

Pollo al horno
Milanesa de carne o pollo
Marinera de carne
Pastas (Ravioles de pollo, lasaña de carne o pollo, canelones de verdura, ñoquis con salsa bolognesa)
Pollo grillé

Lomito a la pimienta
Lomito al champignon.
Guarnición
Arroz blanco
Ensalada mixta
Ensalada de repollo
Ensalada de arroz
Ensalada de papas.

Especificaciones:
SANDWICHES DE MILANESA
Ingredientes: Carne (lomo) o pollo + Lechuga + Tomate + Jamón + Queso + Pan de Hamburguesa.
Medida mínima: 15 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 325 gr.
SANDWICHES DE POLLO GRILLÉ
Ingredientes: Pollo grillé + Lechuga + Tomate + Jamón + Queso + Huevo + Pan de Hamburguesa.
Medida mínima: 15 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.
SANDWICHES DE LOMITO
Ingredientes: Carne (lomito) + Lechuga + Tomate + Jamón + Queso + Huevo + Pan de Hamburguesa.
Medida mínima: 15 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.
SANDWICHES DE HAMBURGUESA
Ingredientes: Carne Molida + Lechuga + Tomate + Jamón + Queso + Huevo + Pan de Hamburguesa.
Medida mínima: 15 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 325 gr.

SANDWICHES DE PAN DE MIGA (BLANCO) O INTEGRAL (DE 5 PISOS).
(1)
Ingredientes: Zanahoria + Remolacha + Repollo picado + Tomate + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 9 cm. x 9 cm. x 18 cm. (triangulo)
Peso mínimo: 340 gr.
(2)
Ingredientes: Jamón Cocido + Hojas de Ruculas + Tomate + Aceitunas + Pepinos frescos sin piel.
Medida mínima: 9 cm. x 9 cm. x 18 cm. (triangulo)
Peso mínimo: 340 gr.
(3)
Ingredientes: Jamón Cocido + Hojas de Ruculas + Tomate + Aceitunas + Pepinos frescos sin piel.
Medida mínima: 9 cm. x 9 cm. x 18 cm. (triangulo)
Peso mínimo: 340 gr.
(4)
Ingredientes: Pollo + Lechuga + Tomate + Pepinillos + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 9 cm. x 9 cm. x 18 cm. (triangulo)
Peso mínimo: 340 gr.
EMPANADAS
Carne
Ingredientes: Carne molida + Verduras + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.
Pollo
Ingredientes: Pollo + Verduras + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.
Palmito
Ingredientes: Palmito + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.
Napolitana
Ingredientes: Tomate + Jamón + Aceitunas + Queso Mozarela.

Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.
Chilenitas
Ingredientes: Carne molida + Cebolla en brunoise + Aceitunas + Uvas pasas + Huevo duro.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.
CALZONES
Pollo
Ingredientes: Pollo + Verduras + Huevo duro con perejil.
Medida mínima: 18 cm.
Peso mínimo: 340 gr.
Napolitana
Ingredientes: Tomate + Jamón + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 18 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.
Palmito
Ingredientes: Palmito + Aceitunas + Queso Cremoso.
Medida mínima: 18 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.
Verduras
Ingredientes: Espinaca + Cebolla + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 18 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.
Choclo y Albahaca
Ingredientes: Choclo + Albahaca + Tomate + Cebolla + Aceitunas + Queso Mozarela.
Medida mínima: 18 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 340 gr.
CROQUETAS
Carne
Ingredientes: Carne molida + Verduras + Condimentos.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.
Pollo
Ingredientes: Pollo + Verduras + Condimentos.
Medida mínima: 10 cm. de diámetro.
Peso mínimo: 250 gr.

ITEM 5

CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN en argollitas (precio x paquete de 250 gr.) (cantidad mínima por paquete: 36 chipitas) .
Ingredientes obligatorios: almidón de mandioca, almidón de maíz, queso fresco, gordura vegetal, leche fluida entera, huevos, sal, anís, lecitina de soja (emulsionante), colorante (amarillo tartrazina, E102) libre de gluten, sin conservantes.
Registro de Establecimiento vigente (R.E. N°) de la empresa elaboradora.
Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) del producto.
El producto deberá estar envasado en paquetes herméticamente cerrados en el cual deberá estar contenido la denominación del producto, procedencia, la información nutricional, los ingredientes, la fecha de elaboración y fecha de vencimiento, detalles de la empresa elaboradora, el RSPA N° y RE N°.

ITEM 6

DESAYUNOS DE TRABAJO *(precio por persona)*

- Bocaditos dulces (5 unid. por persona)
- Bocaditos salados (5 unid. por persona)
- Mixtos calientes pequeños (4 unid. por persona)
- Café negro (300 ml. por persona)
- Té (300 ml. por persona)
- Provisión de leche entera y dietética (300 ml. por persona)
- Provisión de dulces y mermeladas y manteca

- Provisión de pan tostado hecho de pan de sándwich blanco o integral (2 unid. por persona).
- Plato de frutas frescas peladas y en rodajas, piña, melón, sandía, naranja, mamón, banana yo ciruela a elección (250 grs. como mínimo)
- Jugos naturales (500 ml. por persona)
- Provisión de yogurt normal y dietético (250 ml. por persona)
- Provisión de edulcorante y azúcar envasados en paquetes pequeños individuales.

En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozosy la provisión de bandejas, fuentes, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platiltos, hielo, hieleras, salero, azucarera, servilleteros, tazas con platitos y todo elemento necesario para el buen servicio.

ITEM 7

CARNE ASADA*(precio por persona)*

- 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 Pan: tostadas, pancitos.
- Provisión de Sopa paraguaya, Chipa Guazú..
- Provisión de mandioca y/o batata.
- Provisión de postres varios: por copas o porciones
- Provisión de bebidas en general.

En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menu a servir, parrilleros y ayudantes, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posaplatos (sousplat), hielo, champagneras, hieleras, parrilla portátil, parrillitas para mesa, posa parrillitas para mesa, salero, aceitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.

ITEM 8

FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS*(precio por kilo)* (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno en latas.

ITEM 9

JUGO DE FRUTAS NATURAL*(precio por litro)* (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno).

ITEM 10

ENSALADA DE FRUTAS FRESCASY ENLATADAS*(precio por kilo) mínimo cinco variedades de frutas de las siguientes opciones* (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno en latas).

ITEM 11

SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS *(precio por persona)***:** el servicio debe incluir pettitfours, panes, chipitas, café, te y bebidas en general.

Plato de entrada

- Cuadrado de hojaldre con salmón y camarones en salsa de limón grass y jengibre
- Bombas rellenas de salmón y palmitos
- Arrolladitos de surubí y salmón ahumado en salsa de albahaca
- Cofre de hojaldre con verduras en salsa de curry
- Ensalada tibia de salmón con ensalada de rúcula, tomates cherrys, huevitos de codorniz y aceite de albahaca
- Quiche de palmitos y roquefort acompañada con ensalada de rúcula, hojas verdes y tomatitos cherrys.

Plato principal

- Tournedos De lomito a los tres hongos con timbal de arroz verde y verduras saltadas

- Tournedo de lomito al champagne y mostaza de Dijon con timbal de arroz y cebollitas glaceadas
- Supremas de pollo en hojaldre con espumas de puerros y crocante con papas fondant y hortalizas.
- Mousse de surubí y tilapia al vapor en salsa, con papas al natural y budincito
- Mousse de pollo en camisa de hojaldre, budincito de puerros con aceite de tomates secos y papas al curry
- Solomillo de cerdo relleno con jamón crudo y queso en salsa de naranja al Grand Marnier, con papines fondant y brócolis

Postres

- Tarta tatín de manzanas con helado de crema y canela
- Copa de Mouse de murucuyá con helado de crema y coulis de frutillas
- Suspiro limeño
- Mousse de chocolate y de bananas con crocantes de praliné y salsa inglesa
- Mousse de bananas con salsa de nueces y bola de helado en praliné

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, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio

ITEM 12

SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS*(precio por persona)*

- Quesos duros
- Quesos semiblandos
- Quesos blandos
- Frutos secos (almendras, nuez, pistachos, cajú)
- Aceitunas rellenas verdes y negras (sin carozo)
- Jamón serrano
- Jamón crudo
- Jamón de pavo
- Huevo de codorníz
- Salame tipo milano en cortes finos.
- Salamín en cortes finos
- Bebidas en general

En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menu a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posaplatos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros.

OBSERVACIÓN:

Debe contar con por lo menos un establecimiento comercial propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas, para casos excepcionales en que el servicio podrá ser prestado en dicho local y deberá incluir inexorablemente, la existencia de una cámara frigorífica para almacenamiento de insumos y alimentos semi cocidos para, por lo menos, una semana. Deberá inlcuir además como mínimo 3 (tres) locales climatizados para eventos como reuniones, convenciones, almuerzos, seminarios, etc. 1 (uno) con capacidad de hasta 100 personas, 1 (uno) con capacidad de hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad de hasta 500 personas, debiendo estar acorde con la calidad del evento cuyas especificaciones se determinaran en cada caso, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes) sin costo para la Convocante (El Contratista podrá subcontratar la provisión de locales para eventos especiales en cuyo caso deberá presentar una Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales con su oferta y el Contrato de Subcontratación correspondiente de ser adjudicado para la firma del Contrato). Deberá incluir mesas con manteles y/o pollerones y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes)., tablones. También deberá estar incluido mozos y limpiadoras de acuerdo al horario y lugar en que se realice el evento y de

acuerdo a la magnitud, debiendo ser de 2 mozos para eventos de hasta 20 personas, 4 mozos para eventos de hasta 50 personas y 7 mozos para eventos de hasta 100 personas, y hasta cinco limpiadoras.

2. **En la Sección V "Modelo de Contrato"**
   - **En la cláusula 5. "PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS":**
     - **Se suprime el ítem 11 y se modifica la numeración de los ítems quedando como sigue:**

N° Ítem	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio unitario (IVA incluido)**
1.	*90101603-010*	**MENÚ EJECUTIVO** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
2.	*90101603-003*	**BOCADITOS SALADOS** (precio x 100)			*Unid.*	*1*	*Por 100 unidades*	*[indicar el precio unitario por 100 bocaditos]*
3.	*90101603-004*	**BOCADITOS DULCES** (precio x kilo)			*Kg.*	*1*	*Kg.*	*[indicar el precio unitario por kg.]*
4.	*90101603-999*	**MENÚ ECONÓMICO** (precio x persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
5.	*90101603-028*	**CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN** en argollitas (precio x paquete de 250 gr.)			*Unid.*	*1*	*Paquete*	*[indicar el precio unitario por paquete]*
6.	*90101603-039*	**DESAYUNOS DE TRABAJO** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
7.	*90101603-027*	**CARNE ASADA** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
8.	*90101603-034*	**FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS**(precio por kilo)			*Kg.*	*1*	*Kg.*	*[indicar el precio unitario por kg.]*
9	*90101603-008*	**JUGO DE FRUTAS NATURAL**(precio por litro)			*Lt.*	*1*	*Lt.*	*[indicar el precio unitario por lt.]*
10.	*90101603-034*	**ENSALADA DE FRUTAS FRESCASY ENLATADAS***(precio por kilo)*			*Kg.*	*1*	*Kg.*	*[indicar el precio unitario por kg.]*
11.	*90101603-010*	**SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
12.	*90101603-998*	**SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*

3. **En la Sección VI "Formularios"**
   - **En el Formulario Nº 03 "Formulario de Oferta", Planilla de Lista de Precios:**
     - **Se suprime el ítem 11 y se modifica la numeración de los ítems quedando como sigue:**

N° Ítem	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio unitario (IVA incluido)**
1.	*90101603-010*	**MENÚ EJECUTIVO** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
2.	*90101603-003*	**BOCADITOS SALADOS** (precio x 100)			*Unid.*	*1*	*Por 100 unidades*	*[indicar el precio unitario por 100 bocaditos]*
3.	*90101603-004*	**BOCADITOS DULCES** (precio x kilo)			*Kg.*	*1*	*Kg.*	*[indicar el precio unitario por kg.]*

4.	*90101603-999*	**MENÚ ECONÓMICO** (precio x persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
5.	*90101603-028*	**CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN** en argollitas (precio x paquete de 250 gr.)			*Unid.*	*1*	*Paquete*	*[indicar el precio unitario por paquete]*
6.	*90101603-039*	**DESAYUNOS DE TRABAJO** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
7.	*90101603-027*	**CARNE ASADA** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
8.	*90101603-034*	**FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS**(precio por kilo)			*Kg.*	*1*	*Kg.*	*[indicar el precio unitario por kg.]*
9	*90101603-008*	**JUGO DE FRUTAS NATURAL**(precio por litro)			*Lt.*	*1*	*Lt.*	*[indicar el precio unitario por lt.]*
10.	*90101603-034*	**ENSALADA DE FRUTAS FRESCASY ENLATADAS***(precio por kilo)*			*Kg.*	*1*	*Kg.*	*[indicar el precio unitario por kg.]*
11.	*90101603-010*	**SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*
12.	*90101603-998*	**SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS** (precio por persona)			*Unid.*	*1*	*Por persona*	*[indicar el precio unitario por persona]*

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

HONORABLE CAMARA DE SENADORES
DIRECCION ADMINISTRACION FINANCIERA
CONGRESO DEL PARAGUAY
U.O.C.

Justina Casco González
Directora
Unidad Operativa de Contratación.