ADENDA Nº 01/2011

POR LA PRESENTE REALIZAMOS LAS SIGUIENTES ACLARACIONES EN EL MARCO DE LA LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 02/2011 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y CEREMONIALES", ID Nº 210.259.

LOTE 1 - SERVICIO DE GASTRONOMIA: Los eventos (Reunión de Supervisores Nacionales, Responsables Regionales, Informáticos, Responsables de Vigilancia, Administración y Capacitaciones) serán realizados en etapas, de acuerdo a los cronogramas que vayan presentando cada área de la Institución y serán emitidas Órdenes de Servicio, 48 horas antes a la realización de dichos eventos.

LOTE 2 - SERVICIO DE CEREMONIAL – EVENTO DE PROTOCOLO SOCIAL Y SEMINARIO: el evento se realizara entre los meses de agosto y octubre.

LOS PLATOS DEL BUFFET DEBERÁN CONTENER ENTRE 350 A 450 GRAMOS, CUYAS OPCIONES SON:

BUFFET FRÍO: Incluyen a titulo enunciativo y no limitativo como ser: □ Lomo de cerdo con salsa de vino y mostaza, □ Pechuguitas de pollo rellenas con vegetales, □ Roast beef con aceite de hierbas, □ Roll de surubí con corazón de salmón, □ Pavo con cola de frutas, relleno, □ Moldecitos de camarón y apio, □ Peceto con salsa de aceitunas y tomates frescos, □ Lengua a la criolla, □ Pernil de cerdo dorado con hierbas, □ Torta de queso con hojas verdes, □ Terrina de verduras asadas. **ENSALADAS**: □ Ensalada de locotes de tres colores, □ Ensalada verde con croutons de brioche, □ Ensalada de tomates secos, aceitunas y rúcula, □ Ensalada de alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes, □ Ensalada de papas, pimentón y ajos asados, entre otras opciones de mayor calidad proveeida por oferente y previa aceptación de la convocante.

BUFFET CALIENTE: Incluyen a titulo enunciativo y no limitativo como ser: □ Escalopines de cerdo con salsa de sidra y manzanas, □ Cazuela de lomito y legumbres, □ Daditos de pollo con salsa de puerros y limón, □ Surubí asado con escamas de zuchini y salsa de Chardonnay, □ Sorrentinos de jamón y nuez con suave salsa de cebollines, □ Lasaña de tres quesos con coulis de tomates, □ Rotolo de espinacas con salsa de champagne, GUARNICIONES: □ Vegetales

dorados en oliva, □ Arroz azafranado con arvejas, □ Espinacas gratinadas con crema, □ Papitas doradas con tomate y albahaca, □ Puré de papas y queso parmesano., POSTRES: □

Pavlova de frutas frescas - Torta Rogel - Pastel de chocolate con salsa de frutillas - Gateau frio de mango - Mousse de limón con pétalos de rosa - Arbolitos de uvas verdes y negras, Torre de profiteroles de crema y chocolate, Tarta de frutas frescas - Cumble de bananas y manzanas, Peras en almíbar de naranjas, entre otras opciones de mayor calidad proveeida por oferente y previa aceptación de la convocante.

POSTRES DE DULCES FINAMENTE DECORADA: Incluyen a titulo enunciativo y no limitativo como ser: Ensalada de frutas, Pai de limón, Tarta de frutilla, de frutas, Arroz con leche, Torta de chocolate, dulce de leche, frutillas, frutas, Mousse de chocolate, limón, durazno, frutilla, Pavee de chocolate, coco, dulce leche, frutillas, durazno, Flan, Pavlova de frutas frescas - Torta Rogel - Pastel de chocolate con salsa de frutillas - Gateau frio de mango - Mousse de limón con pétalos de rosa - Arbolitos de uvas verdes y negras, Torre de profiteroles de crema y chocolate, Tarta de frutas frescas - Cumble de bananas y manzanas, Peras en almíbar de naranjas, entre otras opciones de mayor calidad proveeida por oferente y previa aceptación de la convocante

El Servicio de Buffet para 100 Personas, debe incluir: Mesa de Quesos con variedad de panes.

Asunción, 31 de marzo 2011

LUIS G. SILVERO RIVEROS., Jefe
Sub UOC N° 38
PAI