ADENDA N° 1
LLAMADO A LCO Nº 01/2018
SERVICIO GATRONÓMICO EJECUTIVO
LCO (EXPEDIENTE N° 310.529, ID N° 345.776)

Asunción, 17 de mayo de 2018.

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 la adenda al PBC para el llamado a LCO N° 01/2018 "Servicio Gastronómico Ejecutivo", dichos documentos formaran parte a los documentos ya solicitados en la Presente Carta de Invitación.

Los siguientes puntos quedan redactados de la siguiente manera:

PUNTO 1

Los plazos del presente proceso fueron modificados en el SICP.

PUNTO 2

Fueron modificados en el SICP los siguientes códigos de catálogos:

Nro. de ítems	*Descripción*	*Código de catálogo modificado en el SICP*
1	Menú de Almuerzo o Cena (Entrada-Fondo-Postre) por Persona	*90101603-999*
2	Servicio de parrilla por persona/ Almuerzo o cena	*90101603-999*
24	Postres tipo II- por unidad	*90101603-010*

PUNTO 3

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

Especificaciones Técnicas

SERVICIO GASTRONÓMICO PARA EVENTOS		
Item	**Nombre del Servicio**	**Especificaciones Técnicas**
1	Menú de Almuerzo o Cena (Entrada-Fondo-Postre) por Persona	Entrada: en base a pollo, vegetales, quesos, jamones presentados en platos decorados. Fondo: platos en base a lomitos, o surubí, o pollo (pulpa de carnes de 250 gr), con guarniciones de vegetales y carbohidratos presentados en platos decorados. Pancitos: 3 unid. (chips salado, chips dulce, chips integral). Postre: helado (sabores varios), budín de pan, flan, ensalada de fruta presentados en platos con decoración. Incluye Gabinetes Calientes y/o Rechuaud - Conservadoras
2	Servicio de parrilla por persona- Almuerzo o cena	Entrada: chorizo c/s picante, morcilla, sopa paraguaya, mandioca. Plato principal: tapa cuadril, colita cuadril, costilla vacuna, vacío, pollo - incluye pancito y mandioca Ensalada: rusa, alemana, arroz, variedad de lechugas, tomate.
3	Menú de Almuerzo o Cena - tipo II (sin entrada y Postre) por persona	Opciones de Plato: Peceto 250 gramos con arroz quezu 250 gr. *muslo de pollo 350 gramos, puré de papa 300 gramos. *grille de pollo 300 gramos con papa a la crema 300 gramos. Incluye: Recipiente de Isopor - Cuchillo y Tenedor desechable de Plástico

Lic. Jhimmy Urquhart, Jefe
Departamento de Planificación y Procesos
Dirección de U.O.C.
Presidencia de la República

4	Menú de desayuno o merienda – tipo II – por persona	Minutas en base a: Sándwich de verduras (huevo, tomate, lechuga, jamón, queso) cuadrado de 8 x 8 cm. *empanada de pollo y empanada de carne (150 gramos cada uno) con 2 pancitos de Viena. *sándwich de Peceto 3 fetas (200 gramos) con lechuga, tomate, jamón, queso - pan de hamburguesa. Presentación en Bandeja PSE y cubierto con Film Pvc.
5	Servicio de Buffet de pastas por persona	Ravioles de carne en salsa de jamón crudo, Crepes relleno de surubí salsa de caviar, sorrentinos rellenos de espinaca y nueces en salsa de 4 quesos, cappelletis de pollo en salsa de hongos, lasagna de carne con jamón y queso. Dispuestos en sus respectivos calentadores y/ o Rechaud debe incluir menajes para servir las mismas.
6	Bocaditos Finos por Unidad	Empanaditas de carne al horno, empanaditas de pollo al horno, empanaditas de choclo al horno, empanaditas chilenas al horno, empanaditas salteña al horno, Sándwiches de pepinillo y queso, Sándwiches de aceituna y queso, Sándwiches de remolacha y zanahoria integral, Tartaletas rellenas de choclo y jamón, Voulevant relleno de verduras, Fosforitos de jamón, y queso presentados en bandejas de porcelana blanca y pirotines de color blanco.
7	Bocaditos tradicionales por unidad	Empanaditas fritas de Carne, pollo, jamón y queso, Sándwich de jamón y queso, sándwich de verdura, milanesitas de carne, milanesitas de pollo, tartitas de queso, tartitas de jamón y queso, sopa paraguaya, presentados en bandejas de porcelana blanca y pirotines blancos
8	Cocido negro - termo de 1 litro	Cocido negro en termos de 1 litros de acero inoxidable que mantengan el calor
9	Café negro - termo de 1 litro	Café negro en termos de 1 litros de acero inoxidable que mantengan el calor
10	Masitas dulces x unidad	Pastafrolitas, alfajorcitos de maizena, pionono de dulce de leche, cañoncito relleno, galletitas secas con mermeladas, palmeritas y medialunitas
11	Vasitos desechables	Vasitos desechables para bebidas frías y calientes de 250 ml., por unidad.
12	Blister de cubiertos desechables	Blister de cubiertos desechables (Cuchillo y Tenedor) - Tamaño grande
13	Cucharitas desechables de plástico por unidad	Cucharitas desechables de plástico por unidad.
14	Alquiler de conservadora de 50 Lts	Alquiler de una conservadora súper resistente con material de plástico, no Isopor de 50 litros.
15	Servicio de personal mozo – 6 hs de servicio	Mozo, vestimenta acorde al evento, la cotización se deberá realizar por 6 hs de servicio
16	Servicio de personal mozo – Horas adicionales	Mozo, vestimenta acorde al evento, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
17	Servicio de personal, cocinero – cheff	Profesional Cocinero - Chef, 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.
18	Servicio de personal - parrillero	Personal Parrillero, capacitado para realizar dicha función.
19	Servicio de personal ayudante de cocina	Personal Ayudante de Cocina, destinado a ayudar al cheff. El personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
20	Servicio de cantinero – 6 horas de servicio	Cantinero - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por 6 hs de servicio
21	Servicio de cantinero – Horas adicionales	Cantinero - Personal con conocimiento en el área, la cotización se deberá realizar por horas adicionales cuando sobrepase 6 hs de servicio
22	Chipitas de Almidón	Chipitas de Almidón por Kilo.
23	Bombitas de Queso	Bombitas a base de almidón, queso regianito por kilo.
24	Postres tipo II- por unidad	Tortitas de Naranja 50gr, arroz con lecha 150gr, 1 fruta de estación(manzana , pera, o 2 bananas) flancitos 150gr envasados en potes de plásticos transparentes
25	Buffete de postres variados sabores – por persona	Ensalada de frutas Cake de Mburucuya. Selva negra, Pavlova. Fondiu de Chocolate con frutas, Tortas Praliné, Chesse cake de Frutos Rojos, Mousse de Arándanos, dispuestos en bandejas de porcelana blanca o cristal decoradas.
26	Bebidas gaseosas x 1 litro	Bebidas gaseosas - sabores varios sin alcohol x 1 litro

Lic. Jhimmy Urquhart, Jefe
Departamento de Planificación y Procesos
Dirección de U.O.C.
Presidencia de la República

27	Bebidas gaseosas x 500 y/o 600 ml	Bebidas gaseosas - - Presentación Botellas de plástico x 500 y/o 600 ml
28	Bebidas gaseosas x 250 ml	Bebidas gaseosas sabores varios sin alcohol x 250 ml
29	Agua mineral sin gas	**Ver Especificaciones en plantilla SICP.**
30	Agua mineral con gas - 500 y/o 600 cc	Agua mineral con gas - Presentación Botellas de plástico x 500 y/o 600 ml
31	Agua mineral sin gas	**Ver Especificaciones en plantilla SICP.**
32	Jugos de frutas naturales	Jugos de Frutas Naturales, sin azucar ni aditivos x 1 Lt.
33	Jugos de fruta tetrabrik x 1 litro	Jugos de frutas en envase de tetrabrik de 1 lt.
34	Jugos de frutas tetrabrik de 200 cc	jugos de frutas en envase de tetrabrik de 200 cc
35	Leche entera liquido	**Ver Especificaciones en plantilla SICP.** **Observación:** *** Presentación: en termos de 1 litro de acero inoxidable que mantengan el calor**
36	Panificados secos por kg	Rosquitas, palitos, coquitos x kg
37	Pancito blanco -tipo chips x unid	Pancito - Tipo chips x unid, debe tener un peso de 30 gramos.
38	Pan Felipe x unid	Pan Felipe Fresco x unid debe tener un peso de 100 gramos.
39	Azúcar en display - por unidad	Azúcar en display x 7 gramos- por unidad
40	Edulcorante en display - por unidad 0,80 a 1 gr	Edulcorante en display de 0,80 a 1 gramo- por unidad
41	Hielo x bolsa de 3 kg	Una bolsa de hielo cubitos x bolsa de 3 kg.
42	Hielo x bolsa de 25 kg.	Una bolsa hielo en cubitos x bolsa de 25 kg.

Monto Máximo: 500.000.000 Gs.
Monto Mínimo: 250.000.000. Gs.

REQUERIMIENTOS

En todos los servicios deben estar incluidos el servicio de traslado al lugar del evento, sea nocturno o diurno.
El plantel de Mozo, Chef, Cocinero y Cantinero deben estar vestido de acorde al evento solicitado
Para los ítems 8 al 15, y 26 al 42, los pedidos se podrán realizar con hasta 2 horas de anticipación. Para los demás ítems los pedidos se podrán realizar con hasta 24 horas de anticipación.
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)
"El Proveedor que resultare adjudicado en el presente proceso, deberá facturar los servicios de manera separada de la siguiente manera: (ítem 1 al ítem 24), y (ítem 25 al ítem 42). Dicho requerimiento será obligatorio al momento de la ejecución del contrato, para imputar de manera correcta los pagos en los Objetos de Gastos correspondientes."

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.

Lic. Jhimmy Urquhart, Jefe
Departamento de Planificación y Procesos
Presidencia de la República