ADMINISTRACION NACIONAL DE ELECTRICIDAD
A N D E

DIRECCIONES
AV. ESPAÑA 1268
TELEFONOS 222713/16 – 21 001/20
CASILLA DE CORREO 604
TELEGRAFICA ANDE
TELEX: 22072 ANDE PY
TELEFAX: (591-21) 200513

CONTRATACION DIRECTA N° 6241/2017

"CONTRATACION DE SERVICIO DE REFRIGERIO, BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO"

ADENDA Nº 1

Asunción, 01 de agosto del 2017

A LOS OFERENTES:

Con relación a la Contratación Directa de referencia sírvanse considerar para la elaboración de su oferta las siguientes aclaraciones y adecuaciones:

- Para una mejor preparación de las Ofertas, se deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas N° 01/2017 Rev.1, adjunta a la Adenda, conforme exigencias de la DNCP.

Les saludamos muy atentamente,

Ing. Pedro A. Cuevas C.
Dirección de Contrataciones Públicas

ANDE

Especificaciones Técnicas N° 01/2017
Servicio de Provisión de Refrigerio

1- OBJETIVO GENERAL

La presente especificación técnica tiene por objetivo establecer los requerimientos para la prestación de servicio de refrigerio y menajes para la cobertura la Jornada de Preparación para la Jubilación dirigido a funcionarios a jubilarse en el año 2018.

2- GENERALIDADES

2.1. El Departamento de Planificación y Desarrollo del Personal será el responsable de solicitar y autorizar los pedidos de provisión del servicio e indicará el lugar y la hora de entrega de los productos.

3- DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS: La empresa contratada deberá proveer los siguientes:

Servicio de refrigerio:
Bocaditos salados:

- Milanesitas de lomo vacuno
- Milanesitas de pollo
- Sándwiches con pan chips y carne fría
- Sándwiches de tres pisos de jamón y queso
- Sándwiches de tres pisos de verduras
- Tarta de jamón y queso
- Croquetitas de carne
- Patitas de pollo
- Empanaditas de carne
- Empanaditas de jamón y queso

Bocaditos calientes:

- Choricitos al vino
- Strogonoff de carne/pollo
- Raviolitos de carne
- Raviolitos de verdura en salsa 4 quesos
- Albondiguitas de carne en salsa roja.
- Arroz chino.
- Sopa paraguaya
- Chipá guazú

Preparado:	Aprobado:	Fecha:	
Lic. Jessy Dungó	Lic. Hugo Galeano Jefe Dpto. de Plani. y Desarr. del Personal		

4- FORMA DE PRESENTACION

a) Todos los bocaditos salados deberán servirse en bandejas de acero inoxidable y cubiertos con papel film.

b) Los bocaditos calientes deben presentarse en bufeteras de Acero Inoxidable.

Así mismo deberá estar presente en la jornada, al menos un responsable en representación del Proveedor adjudicado.

5- PLAZO DE ENTREGA

La ANDE dará aviso a través del representante del Departamento de Planificación y Desarrollo del Personal como máximo 5 días antes de la realización del evento de capacitación.

6- RESPONSABILIDAD

Quedará a cargo del Proveedor la elaboración, transporte y entrega de los alimentos listos para su consumo inmediato, en términos higiénicos-sanitarios, de calidad de servicio y de características nutritivas, a ser entregados en el lugar indicado por los responsables del Departamento de Planificación y Desarrollo del Personal de la ANDE.

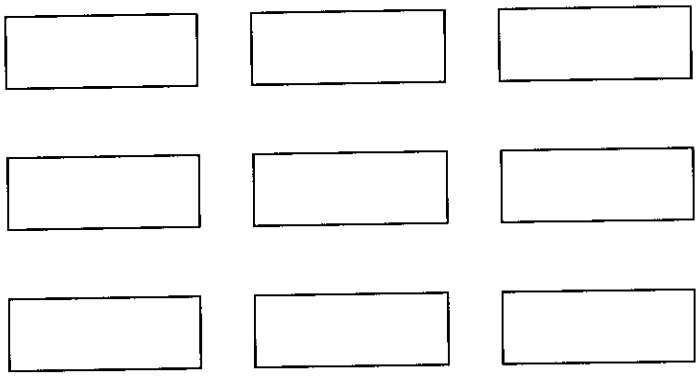
Los alimentos a ser proveídos serán preparados con ingredientes frescos y en conformidad a normas de higiene y salubridad vigentes.

El transporte de los alimentos se realizará en contenedores especialmente diseñados, para la adecuada conservación y protección de los alimentos.

El oferente deberá indicar en un Croquis de Ubicación, el lugar del local de producción de la empresa, así también dirección, teléfono y contacto, a fin de realizar eventuales visitas de reconocimiento para la evaluación de la capacidad técnica del mismo.

Preparado	Aprobado	Fecha	
Lic. Jessy Dungó	Lic. Hugo Galeano Jefe Dpto. de Plani. y Desar. del Personal		

CROQUIS DE UBICACIÓN



7- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Para la evaluación de las ofertas se adoptarán los criterios establecidos en la Ley N° 2051/03 y sus reglamentaciones.

Las ofertas se aceptarán siempre que provengan de personas físicas o jurídicas que cuenten con la solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad comercial o industrial se encuentre vinculada con el tipo de servicio a contratar.

EL Departamento de Planificación y Desarrollo del Personal será el responsable de solicitar y autorizar los pedidos de provisión del servicio e indicará el lugar y la hora de entrega de los productos.