ADENDA N° 5
LLAMADO A LCO Nº 01/2018
SERVICIO GATRONÓMICO EJECUTIVO
LCO (EXPEDIENTE N° 310.529, ID N° 345.776)

Asunción, 31 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 el presente Pliego de Bases y Condiciones.

Los siguientes puntos quedan redactados de la siguiente manera:

Punto 1

Los Plazos del proceso fueron modificados en el S.I.C.P.

Punto 2

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 37)

(B) Experiencia y Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia y capacidad:
Experiencia: el oferente deberá contar con una experiencia mínima de 3 (tres) años en la provisión del servicio gastronómico ejecutivo en empresas públicas y/o privadas.

Capacidad: capacidad en la prestación de servicios equivalente al 50% (cincuenta por ciento) como mínimo del monto máximo del llamado, del promedio de los 3 (tres) últimos años (2015, 2016, 2017). Para el efecto el oferente deberá presentar el formulario con datos precisos o fotocopias autenticadas de los documentos que justifiquen la capacidad tales como:

i. Listado detallado de los contratos ejecutados satisfactoriamente o certificaciones, Con empresas públicas y/o privadas, donde indique la cantidad suministrada y el año de suministro (últimos tres años) 2015, 2016, 2017.
ii. El oferente deberá presentar evidencia documentada de prestar servicios de ceremonial, con empresas públicas y/o privadas.

Las empresas deben tener experiencias anteriores con servicios gastronómicos – presentar contratos y/o comprobantes de ventas con empresas públicas y/o privadas.

En caso de que el oferente se dedique a la fabricación de alimentos, la empresa debe cumplir con los siguientes requisitos:

a) Los oferentes interesados deberán contar con vehículos refrigerados de su propiedad, para el transporte adecuado de los alimentos. Uno (1) como mínimo.
b) La empresa debe contar con elaboración propia para deslindar responsabilidad atendiendo que se necesita estricto control sobre cada producto solicitado.
c) La empresa debe contar con una cámara frigorífica que cuente con grado de frio (-2 °) cuya dimensión mínima sea de 4 x 2.
d) Debe contar con instalación cuya capacidad sea para producir eventos como para 500 personas como mínimo.

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA * Unidad Operativa de Contrataciones * Dirección Administrativa

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

e) La zona de producción debe contar con ambiente climatizado y sectorizado para producir panificados, tortas, postres, almuerzos y cenas (panadería, confitería, cocina)
f) Debe contar con una heladera frigorífica como mínimo.
g) El local deberá estar ubicado a una distancia vehicular no mayor de 3 (tres) kms de la Residencia Presidencial, sito en Mariscal López 1876 y Kubitschek
h) La empresa debe contar como mínimo con un/a tecnólogo/a de alimentos, para lo cual deberá presentar una Declaración Jurada donde conste los datos de dicha persona con una copia del documento que avale que la misma posee dicha especialización. Además el tecnólogo/a, debe presentar una constancia firmada que presta servicios para la empresa. Ambos documentos deben ser presentados en la oferta.
i) La empresa debe presentar en carácter de declaración jurada, los datos de una persona, con su número de celular y correo electrónico, la cual será encargada de atender los requerimientos de la convocante, las 24 hs del día durante el periodo de duración del contrato, a los efectos de optimizar las recepciones de las órdenes de servicio, además de cualquier otra cuestión de logística del servicio.
j) Debe contar con un salón de ventas al público.

En caso de que el oferente no cuente con producción propia de alimentos, deberá proponer a una empresa debe cumplir con los siguientes requisitos:

La empresa deberá contar con vehículos refrigerados de su propiedad, para el transporte adecuado de los alimentos. Uno (1) como mínimo.
La empresa debe contar con elaboración propia para deslindar responsabilidad atendiendo que se necesita estricto control sobre cada producto solicitado.
La empresa debe contar con una cámara frigorífica que cuente con grado de frio (-2 °) cuya dimensión mínima sea de 4 x 2.
Debe contar con instalación cuya capacidad sea para producir eventos como para 500 personas como mínimo.
La zona de producción debe contar con ambiente climatizado y sectorizado para producir panificados, tortas, postres, almuerzos y cenas (panadería, confitería, cocina)
Debe contar con una heladera frigorífica como mínimo.
El local deberá estar ubicado a una distancia vehicular no mayor de 3 (tres) kms de la Residencia Presidencial, sito en Mariscal López 1876 y Kubitschek
La empresa debe contar como mínimo con un/a tecnólogo/a de alimentos, para lo cual deberá presentar una Declaración Jurada donde conste los datos de dicha persona con una copia del documento que avale que la misma posee dicha especialización. Además el tecnólogo/a, debe presentar una constancia firmada que presta servicios para la empresa. Ambos documentos deben ser presentados en la oferta.
La empresa debe presentar en carácter de declaración jurada, los datos de una persona, con su número de celular y correo electrónico, la cual será encargada de atender los requerimientos de la convocante, las 24 hs del día durante el periodo de duración del contrato, a los efectos de optimizar las recepciones de las órdenes de servicio, además de cualquier otra cuestión de logística del servicio.
Debe contar con un salón de ventas al público.

La empresa debe presentar en carácter de Declaración Jurada una Carta de Compromiso de la empresa propuesta para prestar el servicio al Gabinete Civil, con todos los requisitos que se solicita a la misma.

Observación:

- ✓ La falta de cumplimiento de estos requisitos será motivo de descalificación. Los mismos serán comprobables con la visita in situ por los miembros Comité de Evaluación.
- ✓ El oferente adjudicatario debe ofrecer alimentos de calidad que sean seguros, es decir que estén libres de contaminantes que de alguna manera puedan afectar la salud de quien los ingiere; y tener un compromiso constante con la seguridad e higiene de los alimentos.

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA * Unidad Operativa de Contrataciones * Dirección Administrativa

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

- ✓ Teniendo en cuenta la naturaleza del servicio contratado, el Titular del contrato (oferente adjudicatario) se obliga a responder por los daños y perjuicios que se causaren a las personas, en el caso de intoxicaciones por causa de alimentos, enfermedades trasmitidas por alimentos o accidentes causados por hechos generados por la prestación del servicio.

En el caso de Consorcios, las empresas consorciadas deberán cumplir a cabalidad con las documentaciones de carácter legal. En caso de requisitos de experiencia y capacidad técnica la empresa líder deberá cumplir mínimamente con el 60% de los requisitos mínimos para oferentes individuales indicados en el PBC y la otra empresa con el 40%, en caso de que sean tres o más empresas, se mantiene el cumplimiento de la empresa líder, debiendo cumplir las demás empresa con el equivalente del 40% restante de los requisitos mínimos.

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.

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA * Unidad Operativa de Contrataciones * Dirección Administrativa

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