FG-UOC Nº 54/2011

Asunción, 11 de marzo de 2011.-

Aclaración N° 1

Ref.: **Licitación por Concurso de Ofertas Nº 02/11**
Servicio de Almuerzo para funcionarios del Fondo Ganadero
Expediente Nº 306159
ID Nº 208970

El Fondo Ganadero, comunica las siguientes aclaraciones del Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación por Concurso de Ofertas Nº 02/11

1. **Pregunta:** Necesitamos que nos aclaren si el precio total de nuestra oferta es el resultante de la suma de los precios unitarios de los ítems?
   Respuesta: Si, el precio total de la oferta es el resultado de la suma de los precios unitarios de los seis ítems.

2. **Pregunta**: Sobre las Especificaciones técnicas: ¿Cuántas alternativas de los grupos 1,2 y 3 debe ofecer el oferente por día?
   Repuesta: El oferente debe ofrecer por día una alternativa de cada grupo.

3. **Pregunta**: Sobre las Especificaciones técnicas ¿ Los eventos especiales se realizan en la oficinas del Fondo Ganadero?
   Respuesta: Si, los eventos especiales se realizan en las oficinas del Fondo Ganadero.

4. **Pregunta:** Sobre las especificaciones técnicas ¿Cuál es el horario estimado de los eventos especiales?
   Respuesta: El horario estimado de los eventos especiales es a partir de las 11:30 am hasta las 14:30 pm.

5. **Pregunta**: Sobre las Especificaciones técnicas: ¿Para los eventos especiales, el servicio es al plato o autoservice de repetición?
   Respuesta: El servicio para los eventos especiales es autoservice de ensalada y carne, sin repetición.

6. **Pregunta**: ¿La cocina cuenta con cocina a gas y refrigerador?
   Respuesta: Si, cuenta con ambos.

7. **Pregunta:** ¿En cuanto al menú para la cantina, favor aclarar si las mismas pueden ser elaboradas/cocinadas en el local físico otorgado para el mismo?
   Respuesta: Los productos elaborados para la cantina, cuando se trate de frituras, deben de ser elaborados en otro lugar
   Atentamente,

FONDO GANADERO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DIVISION U.O.C.

Abog. Teresa Wagner
Jefa Interina División U.O.C.
Fondo Ganadero