ADENDA N° 1

LLAMADO A CONTRATACION POR VIA DE LA EXCEPCIÓN Nº 14/2015

SERVICIO DE CEREMONIAL PARA LA XLIX CUMBRE JEFES DE ESTADO DEL MERCOSUR. CE (EXPEDIENTE N° 333.165 ID N° 290.093)

Asunción, 24 de Noviembre de 2015.

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 Pliego de Bases y Condiciones para el llamado a Contratación por Vía de la Excepción N° 13/2015 para el "Servicio de Ceremonial para la Cumbre del Mercosur Social" dichos documentos formaran parte a los documentos ya solicitados en el presente Pliego.

En donde dice:

1. Especificaciones Técnicas

LOTE Nº 2		
Servicio Gastronómico para eventos protocolares		
Item	**Nombre del Servicio**	**Especificaciones Técnicas**
1	Servicio de parrilla	ENTRADA: **(por persona) en base a:** chorizo c/s picante, butifarra, mbeyu, mini payagua, cerdo, pollo, tapa, cuadril, sopa paraguaya, lengua vacuna, corazoncito de pollo, matambre, mandioca FONDO; **(por persona) en base a:** tapa cuadril, cerdo, costilla, pollo, chipa guazú. ENSALADA: **(por persona) en base a:** palmito, espárragos, variedad de lechugas, legumbres, hortalizas, rusa, alemana, budincitos de verdura, arroz quesu, papa a la crema. Carbón
2	Bufett de pastas - intermedia	**(Por persona) en base a:**LASAGNA DE CARNE C/JAMON Y QUESO, ÑOQUIS CON SALSA BOLOGNESA,CREPPES DE CHOCLO,CANELONES DE POLLO,SPAGHETTI EN SALSA 4QUESO.Dispuestos en sus respectivos calentadores
3	Mesa de queso	VARIEDAD DE QUESO: bousin, camembert, raclette, mouster, roquefort, gruyere, uvas, tomates cherry, huevo de codorniz, pepperoni, jamón cocido y crudo, salamín, variedad de pancitos, grissines.
4	Servicio de pastas	**(Por persona) en base a:** Ravioles de carne en salsa de jamón crudo, creppes relleno de surubí salsa de caviar, sorrentinos rellenos de espinaca y nueces en salsa 4 queso, cappelletis de pollo en salsa de hongos, lasagna de carne con jamón y queso. Dispuestos en sus respectivos calentadores
5	SERVICIO DE PARRILLA-intermedia	ENTRADA: **(por persona) en base a:** chorizo c/s picante, morcilla, sopa paraguaya, mandioca. PLATO PRINCIPAL: **(por persona) en base a:** costilla vacuna, vacío, pollo Ensalada: **(por persona) en base a:** rusa, alemana, arroz, variedad de lechugas, tomate. Carbón
6	Almuerzos económicos	**(Por persona) en base a:** Bori-bori de carne c/ensalada, pollo al horno c/pure de papa, peceto en salsa demiglase c/arroz quesu, lasagna de carne c/jamón y queso, guiso de lomo c/arroz. Emplatados
7	Pancito integral	Tipo chips
8	Pancito blanco	Tipo chips
9	Pan Felipe	Frescos

10	Bocaditos intermedios	Empanaditas de carne al horno, empanaditas de pollo al horno ,empanaditas de choclo al horno, empanaditas chilenas al horno, empanaditas salteñas al horno, sándwiches de pepinillo y queso, sándwich de aceituna y queso, sándwich de remolacha y zanahoria integral, tartaletitas rellenas de choclo y jamon, vol-ou-vent relleno de verduras, fosforitos de jamón y queso
11	Entrada a base de pescado de rio	**(por persona) en base a:** surubi, tilapia. Emplatados y decorados.
12	Entrada a base de verduras	**(Por persona) en base a:** Ensalada de lechugas variadas, creppes de acelga torre de vegetales, emplatados y decorados.
13	Caldos surtidos	**(Por persona) en base a:** Caldo de espinaca, de esparragos, de pollo emplatados y decorados.
14	Plato de fondo a base de pescado de rio	**(Por persona) en base a:** Surubí, tilapia con guarnición acorde al plato principal emplatados y decorados
15	Plato principal a base de ave	**(Por persona) en base a:** Suprema grille, pavita, guarnición acorde al plato principal emplatados y decorados
16	Plato principal a base de carne roja	**(Por persona) en base a:** Lomito a la pimienta con puré de papa, peceto relleno con papas asadas. Emplatados y decorados
17	POSTRE EMPLATADO	**(Por persona) en base a:** Bochas de helado de vainilla sobre espejo de mburucuya y volcán de chocolate, emplatados y decorados
18	Bufet de postres – variados sabores	Cake de mburucuya. Selva negra, pavlova. dispuestos en bandejas de porcelana blanca o cristal decoradas
19	Buffet de postres típicos	Budín de pan, clericó, bocaditos de dulce de guayaba, arroz c/leche, tartaletitas de mandarina, mousse de mburucuya, mousse de frutilla, queso Paraguay c/miel dispuestos en bandejas de primera y decoradas
20	Bufet de comida ejecutiva	**(Por persona) en base a:** Lomito a la marsala, pernil de cerdo, pavo, papillote de tilapia, supremas al champignon, budincitos de verduras, quiche de hongos, ensalada de palmito, ensalada capresse, creppes de espinaca, dispuestos en sus respectivos menajes para su conservación
21	Bufet de comida intermedia	**(Por persona) en base a:** Tapa cuadril al horno lomo relleno, lengua a la vinagreta, budincitos de arroz. dispuestos en sus respectivos menajes para su conservación
22	Postre – ensalada de frutas	Dispuestos en copas y decoradas
23	Helados de varios sabores	Dispuestas en copas y decoradas
24	Bocaditos extra finos dulces	Profiteroles de chocolate, tartaletitas de nueces y almendras, queso mascarpone, mini cake de cerezas, tartaletitas de frutas. variedad de petitfours
25	Bocaditos extra finos salados	Canapes de mejillones, roquefort, aceitunas, empanaditas de surubi. Vol-ou-vent relleno de crema de esparragos. Sándwich de palmito, sándwich de aceitunas. mini empanaditas al hono de strogonof de carne, empanaditas de pollo al curry. champignones rellenos
26	Bocaditos típicos	Mini pastel mandio, mini payagua mascada, minimbeyu, mini sopa so o, chipa almidón, mini chipa guazú, bolitas de queso y mandioca
27	Bolsas de hielo x 25 kilos	En cubitos
28	Bolsas de hielo x 5 kilos	En cubitos
29	Servicio de personal	Mozo, vestimenta acorde al evento
30	Servicio de personal	Metre, vestimenta y conocimiento de organización
31	Servicio de personal	Chef, personal con conocimiento y capacidad para la presentación elaboración de cada plato y menú, el personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
32	Servicio de personal	Parrillero personal, capacitado para realizar dicha función
33	Servicio de personal	Cocinero, personal destinado a ayudar al cheff, el personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.

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

34	Servicio de cantinero	Cantinero - personal con conocimiento en el área.
35	Bebidas gaseosas varios sabores x 2,25 litros	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
36	Bebidas gaseosas varios sabores dietética x 1 ½ litros	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
37	Bebidas gaseosas varios sabores x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
39	Agua mineral con gas x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
40	Servicio de café	Café negro, café con leche, display de azúcar, edulcorante, en termos de 2 litros que mantengan el calor
41	Te negro y te de hiervas	Agua caliente, display de té, azúcar, edulcorante, en termos de 2 litros que mantengan el calor

a) En todos los servicios ya deben estar incluidos el servicio de traslado al lugar del evento sea nocturno o diurno
b) El plantel de Metre, Chef, Mozo, Cocinero y Cantinero deben estar vestido de acorde al evento solicitado
c) Para todos los ítems – Los pedidos se realizaran con hasta 2 horas de anticipación
d) Para todos los ítems – Las empresas deben tener experiencias anteriores con servicios protocolares – presentar contrato en caso contrario será eliminado.
e) 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)
f) Los oferentes interesados deberán contar con vehículos refrigerados de su propiedad, para el transporte adecuado de los alimentos. Dos (2) como mínimo.
g) La empresa debe contar con elaboración propia para deslindar responsabilidad atendiendo que se necesita estricto control sobre cada producto solicitado.
h) La empresa debe contar con una cámara frigorífica que cuente con grado de frio (-2 °) cuya dimensión mínima sea de 4 x 2.
i) Debe contar con instalación cuya capacidad sea para producir eventos como para 500 personas como mínimo.
j) La zona de producción debe contar con ambiente climatizado y sectorizado para producir panificados, tortas, postres, almuerzos y cenas (panadería, confitería, cocina)
k) Contar con 3 (tres) unidades de congeladoras como mínimo (-18 °) de 450 lts.

Debe decir:

1. Especificaciones Técnicas

LOTE Nº 2		
Servicio Gastronómico para eventos protocolares		
Item	**Nombre del Servicio**	**Especificaciones Técnicas**
1	Servicio de parrilla	ENTRADA: **(por persona) en base a:** chorizo c/s picante, butifarra, mbeyu, mini payagua, cerdo, pollo, tapa, cuadril, sopa paraguaya, lengua vacuna, corazoncito de pollo, matambre, mandioca FONDO; **(por persona) en base a:** tapa cuadril, cerdo, costilla, pollo, chipa guazú. ENSALADA: **(por persona) en base a:** palmito, espárragos, variedad de lechugas, legumbres, hortalizas, rusa, alemana, budincitos de verdura, arroz quesu, papa a la crema. Carbón
2	Bufett de pastas - intermedia	**(Por persona) en base a:**LASAGNA DE CARNE C/JAMON Y QUESO ÑOQUIS CON SALSA BOLOGNESA,CREPPES DE CHOCLO,CANELONES DE POLLO,SPAGHETTI EN SALSA 4QUESO.Dispuestos en sus respectivos calentadores
3	Mesa de queso	VARIEDAD DE QUESO: bousin, camembert, raclette, mouster, roquefort, gruyere, uvas, tomates cherry, huevo de codorniz, pepperoni, jamón cocido y crudo, salamín, variedad de pancitos, grissines.
4	Servicio de pastas	**(Por persona) en base a:** Ravioles de carne en salsa de jamón crudo, creppes relleno de surubí salsa de caviar, sorrentinos rellenos de espinaca y nueces en salsa 4 queso, cappelletis de pollo en salsa de hongos, lasagna de carne con jamón y queso. Dispuestos en sus

		respectivos calentadores
5	SERVICIO DE PARRILLA-intermedia	ENTRADA: **(por persona) en base a:** chorizo c/s picante, morcilla, sopa paraguaya, mandioca. PLATO PRINCIPAL: **(por persona) en base a:** costilla vacuna, vacío, pollo Ensalada: **(por persona) en base a:** rusa, alemana, arroz, variedad de lechugas, tomate. Carbón
6	Almuerzos económicos	**(Por persona) en base a:** Bori-bori de carne c/ensalada, pollo al horno c/pure de papa, peceto en salsa demiglase c/arroz quesu, lasagna de carne c/jamón y queso, guiso de lomo c/arroz. Emplatados
7	Pancito integral	Tipo chips
8	Pancito blanco	Tipo chips
9	Pan Felipe	Frescos
10	Bocaditos intermedios	Empanaditas de carne al horno, empanaditas de pollo al horno ,empanaditas de choclo al horno, empanaditas chilenas al horno, empanaditas salteñas al horno, sándwiches de pepinillo y queso, sándwich de aceituna y queso, sándwich de remolacha y zanahoria integral, tartaletitas rellenas de choclo y jamon, vol-ou-vent relleno de verduras, fosforitos de jamón y queso
11	Entrada a base de pescado de rio	**(por persona) en base a:** surubi, tilapia. Emplatados y decorados.
12	Entrada a base de verduras	**(Por persona) en base a:** Ensalada de lechugas variadas, creppes de acelga torre de vegetales, emplatados y decorados.
13	Caldos surtidos	**(Por persona) en base a:** Caldo de espinaca, de esparragos, de pollo emplatados y decorados.
14	Plato de fondo a base de pescado de rio	**(Por persona) en base a:** Surubí, tilapia con guarnición acorde al plato principal emplatados y decorados
15	Plato principal a base de ave	**(Por persona) en base a:** Suprema grille, pavita, guarnición acorde al plato principal emplatados y decorados
16	Plato principal a base de carne roja	**(Por persona) en base a:** Lomito a la pimienta con puré de papa, peceto relleno con papas asadas. Emplatados y decorados
17	POSTRE EMPLATADO	**(Por persona) en base a:** Bochas de helado de vainilla sobre espejo de mburucuya y volcán de chocolate, emplatados y decorados
18	Bufet de postres – variados sabores	Cake de mburucuya. Selva negra, pavlova. dispuestos en bandejas de porcelana blanca o cristal decoradas
19	Buffet de postres típicos	Budín de pan, clericó, bocaditos de dulce de guayaba, arroz c/leche, tartaletitas de mandarina, mousse de mburucuya, mousse de frutilla, queso Paraguay c/miel dispuestos en bandejas de primera y decoradas
20	Bufet de comida ejecutiva	**(Por persona) en base a:** Lomito a la marsala, pernil de cerdo, pavo, papillote de tilapia, supremas al champignon, budincitos de verduras, quiche de hongos, ensalada de palmito, ensalada capresse, creppes de espinaca, dispuestos en sus respectivos menajes para su conservación
21	Bufet de comida intermedia	**(Por persona) en base a:** Tapa cuadril al horno lomo relleno, lengua a la vinagreta, budincitos de arroz. dispuestos en sus respectivos menajes para su conservación
22	Postre – ensalada de frutas	Dispuestos en copas y decoradas
23	Helados de varios sabores	Dispuestas en copas y decoradas
24	Bocaditos extra finos dulces	Profiteroles de chocolate, tartaletitas de nueces y almendras, queso mascarpone, mini cake de cerezas, tartaletitas de frutas. variedad de petitfours
25	Bocaditos extra finos salados	Canapes de mejillones, roquefort, aceitunas, empanaditas de surubi. Vol-ou-vent relleno de crema de esparragos. Sándwich de palmito, sándwich de aceitunas. mini empanaditas al hono de strogonof de carne, empanaditas de pollo al curry. champignones rellenos

26	Bocaditos típicos	Mini pastel mandio, mini payagua mascada, minimbeyu, mini sopa so o, chipa almidón, mini chipa guazú, bolitas de queso y mandioca
27	Bolsas de hielo x 25 kilos	En cubitos
28	Bolsas de hielo x 5 kilos	En cubitos
29	Servicio de personal	Mozo, vestimenta acorde al evento
30	Servicio de personal	Metre, vestimenta y conocimiento de organización
31	Servicio de personal	Chef, personal 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.
32	Servicio de personal	Parrillero personal, capacitado para realizar dicha función
33	Servicio de personal	Cocinero, personal destinado a ayudar al cheff, el personal deberá trabajar en el lugar asignado para la terminación de los menús.
34	Servicio de cantinero	Cantinero - personal con conocimiento en el área.
35	Bebidas gaseosas varios sabores x 2,25 litros	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
36	Bebidas gaseosas varios sabores dietética x 1 ½ litros	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
37	Bebidas gaseosas varios sabores x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
39	Agua mineral con gas x 500 cc	Bebida sin alcohol, con temperatura fría dispuesto en tachos o conservadoras con hielo
40	Servicio de café	Café negro, café con leche, display de azúcar, edulcorante, en termos de 2 litros que mantengan el calor
41	Te negro y te de hiervas	Agua caliente, display de té, azúcar, edulcorante, en termos de 2 litros que mantengan el calor

a) En todos los servicios ya deben estar incluidos el servicio de traslado al lugar del evento sea nocturno o diurno
b) El plantel de Metre, Chef, Mozo, Cocinero y Cantinero deben estar vestido de acorde al evento solicitado
c) Para todos los ítems – Los pedidos se realizaran con hasta 2 horas de anticipación
d) Para todos los ítems – Las empresas deben tener experiencias anteriores con servicios protocolares – presentar contrato en caso contrario será eliminado.
e) 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)
f) Los oferentes interesados deberán contar con vehículos refrigerados de su propiedad, para el transporte adecuado de los alimentos. Dos (2) como mínimo.
g) La empresa debe contar con elaboración propia para deslindar responsabilidad atendiendo que se necesita estricto control sobre cada producto solicitado.
h) La empresa debe contar con una cámara frigorífica que cuente con grado de frio (-2 °) cuya dimensión mínima sea de 4 x 2.
i) Debe contar con instalación cuya capacidad sea para producir eventos como para 500 personas como mínimo.
j) La zona de producción debe contar con ambiente climatizado y sectorizado para producir panificados, tortas, postres, almuerzos y cenas (panadería, confitería, cocina)
k) Contar con 3 (tres) unidades de congeladoras como mínimo (-18 °) de 450 lts.
l) Debe contar con un salón de ventas al público.

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

En donde dice:

1. Especificaciones Técnicas

LOTE Nº 5

SERVICIO DE VAJILLERIA Y ALQUILERES VARIOS

Item	*Nombre de los Bienes o Servicios*	*Especificaciones Técnicas y Normas*
1	Copas	Copas para vino tinto de cristal
2	Copas	Copas para vino blanco de cristal
3	Copas	Copas para champagne de cristal
4	Copas	Copas para agua de cristal
5	Mesa redonda para 6 personas	Mesa redonda para 6 personas de 1.10 cm de diámetro x 0.90 cm de alto.
6	Mesa redonda para 8 personas	Mesa redonda para 8 personas 1.45cm de diámetro x 0.90 cm de alto
7	Mesa redonda para 10 personas	Mesa redonda para 10 personas 1.80 cm de diámetro x 0.90 cm de alto
8	Mesa redonda para 12 personas	Mesa redonda para 12 personas 1.90 cm de diámetro x 0.90 cm de alto
9	Mesa	Mesa para proyector
10	Manteles para tablón	Manteles para tablón de 4 mts. de colores variados
11	Manteles para mesa redonda	Manteles para mesa redonda de 3 mts de colores variados
12	Mantel de encajeyu	Mantel de encajeyu de 2 mts x 2 mts
13	Mantel de A´opo´i	Mantel de A´opo´i de 2 mts x 2 mts
14	Cubre manteles	Cubre manteles de 2 mts x 2 mts de varios colores
15	Cubre mantel de brocatto	Cubre mantel de brocatto 2 mts x 2 mts
16	Platos para comidas	Platos para comidas de porcelana
17	Platos para postres	Platos para postres de porcelana
18	Posa Platos	Posa Platos de metal
19	Posa Platos	Posa Platos de vidrio
20	Posa Platos	Posa Platos de ratan
21	Platillos	Platillos de porcelana
22	Servilleta	Servilleta de tela colores varios
23	Servilleta	Servilleta de papel
24	Tablón	Tablón
25	Pollerones	Pollerones de colores variados
26	Sillas	Sillas plegadiza cromada
27	Sillas	Sillas plegadiza cromada vestida
28	Sillas	Sillas estructura de metal y forrada en tela
29	Sillas	Sillas de plástico colores varios
30	Sillas	Sillas de plástico con posa brazo colores varios
31	Sillas	Sillas de madera
32	Sillas	Sillas tipo Ejecutivo con rueditas
33	Cubiertos	Cubiertos de acero inoxidable
34	Vasos	Vasos de cristal
35	Tacitas para café	Tacitas para café de porcelana
36	Tacita para té	Cucharita para te de porcelana
37	Cucharita	Cucharita de acero inoxidable
38	Conservadora	Conservadora
39	Bandejas para mozo	Bandejas para mozo de acero inoxidable
40	Champagnera	Champagnera de acero inoxidable
41	Tacho	Tacho
42	Mesita de apoyo	Mesita de apoyo
43	Jarra	Jarra de cristal
44	Hielera con pinza	Hielera con pinza de acero inoxidable
45	Cenicero	Cenicero de cristal
46	Saleros	Saleros de porcelana
47	Termo para agua caliente.	Termo para agua caliente de 2.50 ml.
48	Servicio de Flete y/o traslado - Cotización por km	Cuando el servicio será prestado a partir de distancias Superiores a 100 km. El servicio de flete no tendrá costo alguno en una distancia de traslado de hasta 100 kilómetros al lugar del evento.

- Las ofertas deben ceñirse a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

- Los servicios deben incluir los días hábiles, sábados, domingos y feriados, en horario nocturno y diurno. Dentro del Área Urbano e Interior del País.

- La empresa debe contar como mínimo con 6 (seis) vehículos de transporte de su propiedad, deberá tener la capacidad de la provisión simultánea de los servicios para varios eventos. Asunción y otras localidades del interior del País.

- La empresa proveedora del Servicio debe realizar por su cuenta el traslado o flete de sus materiales, el cual tendrá costo adicional sólo en caso de superar la distancia de 100 kilómetros (ida) y 100 Kilómetros (vuelta) el evento o trabajo a realizar. El adicional se pagará sólo por la diferencia de la distancia total y los 100 kilómetros de ida y 100 Km de vuelta que no tienen costo alguno, tanto de ida como de vuelta del transporte.

- La convocante realizara un control del estado de todos los ítem que componen este lote, pudiendo así rechazar productos o bienes que se encuentren en buen estado conforme a la exigencia de la organización del evento

OBSERVACIÓN: *El oferente deberá incluir en su presupuesto el servicio de traslado, por kilómetro adicional, como explica el párrafo anterior.*

Debe decir:

1. Especificaciones Técnicas

LOTE Nº 5

SERVICIO DE VAJILLERIA Y ALQUILERES VARIOS

Item	*Nombre de los Bienes o Servicios*	*Especificaciones Técnicas y Normas*
1	Copas	Copas para vino tinto de cristal
2	Copas	Copas para vino blanco de cristal
3	Copas	Copas para champagne de cristal
4	Copas	Copas para agua de cristal
5	Mesa redonda para 6 personas	Mesa redonda para 6 personas de 1.10 cm de diámetro x 0.90 cm de alto.
6	Mesa redonda para 8 personas	Mesa redonda para 8 personas 1.45cm de diámetro x 0.90 cm de alto
7	Mesa redonda para 10 personas	Mesa redonda para 10 personas 1.80 cm de diámetro x 0.90 cm de alto
8	Mesa redonda para 12 personas	Mesa redonda para 12 personas 1.90 cm de diámetro x 0.90 cm de alto
9	Mesa	Mesa para proyector
10	Manteles para tablón	Manteles para tablón de 4 mts. de colores variados
11	Manteles para mesa redonda	Manteles para mesa redonda de 3 mts de colores variados
12	Mantel de encajeyu	Mantel de encajeyu de 2 mts x 2 mts
13	Mantel de A´opo´i	Mantel de A´opo´i de 2 mts x 2 mts
14	Cubre manteles	Cubre manteles de 2 mts x 2 mts de varios colores
15	Cubre mantel de brocatto	Cubre mantel de brocatto 2 mts x 2 mts
16	Platos para comidas	Platos para comidas de porcelana
17	Platos para postres	Platos para postres de porcelana
18	Posa Platos	Posa Platos de metal
19	Posa Platos	Posa Platos de vidrio
20	Posa Platos	Posa Platos de ratan
21	Platillos	Platillos de porcelana
22	Servilleta	Servilleta de tela colores varios
23	Servilleta	Servilleta de papel
24	Tablón	Tablón
25	Pollerones	Pollerones de colores variados
26	Sillas	Sillas plegadiza cromada
27	Sillas	Sillas plegadiza cromada vestida
28	Sillas	Sillas estructura de metal y forrada en tela
29	Sillas	Sillas de plástico colores varios
30	Sillas	Sillas de plástico con posa brazo colores varios
31	Sillas	Sillas de madera

32	Sillas	Sillas tipo Ejecutivo con rueditas
33	Cubiertos	Cubiertos de acero inoxidable
34	Vasos	Vasos de cristal
35	Tacitas para café	Tacitas para café de porcelana
36	Tacita para té	Cucharita para te de porcelana
37	Cucharita	Cucharita de acero inoxidable
38	Conservadora	Conservadora
39	Bandejas para mozo	Bandejas para mozo de acero inoxidable
40	Champagnera	Champagnera de acero inoxidable
41	Tacho	Tacho
42	Mesita de apoyo	Mesita de apoyo
43	Jarra	Jarra de cristal
44	Hielera con pinza	Hielera con pinza de acero inoxidable
45	Cenicero	Cenicero de cristal
46	Saleros	Saleros de porcelana
47	Termo para agua caliente.	Termo para agua caliente de 2.50 ml.
48	Servicio de Flete y/o traslado - Cotización por km	Cuando el servicio será prestado a partir de distancias Superiores a 100 km. El servicio de flete no tendrá costo alguno en una distancia de traslado de hasta 100 kilómetros al lugar del evento.

- Las ofertas deben ceñirse a lo solicitado en las especificaciones técnicas.
- Los servicios deben incluir los días hábiles, sábados, domingos y feriados, en horario nocturno y diurno. Dentro del Área Urbano e Interior del País.
- La empresa debe contar como mínimo con 6 (seis) vehículos de transporte de su propiedad, deberá tener la capacidad de la provisión simultánea de los servicios para varios eventos. Asunción y otras localidades del interior del País.
- La empresa proveedora del Servicio debe realizar por su cuenta el traslado o flete de sus materiales, el cual tendrá costo adicional sólo en caso de superar la distancia de 100 kilómetros (ida) y 100 Kilómetros (vuelta) el evento o trabajo a realizar. El adicional se pagará sólo por la diferencia de la distancia total y los 100 kilómetros de ida y 100 Km de vuelta que no tienen costo alguno, tanto de ida como de vuelta del transporte.
- La convocante realizara un control del estado de todos los ítem que componen este lote, pudiendo así rechazar productos o bienes que no se encuentren en buen estado conforme a la exigencia de la organización del evento

OBSERVACIÓN: *El oferente deberá incluir en su presupuesto el servicio de traslado, por kilómetro adicional, como explica el párrafo anterior.*

Nueva fecha de Consulta:

Fecha tope de Consulta: **25/11/2015 hasta las 15:00 hrs.**

Fecha tope de entrega de sobres: **30/11/2015 hasta las 10:00 hrs.**

Fecha de apertura: **30/11/2015 hasta las 10:15 hrs.**

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.

Graciela Pérez de Zunini
Directora U.O.C
Presidencia de la República