# ADENDA N° 1

## LLAMADO A LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 01/2019

# SERVICIO GASTRONÓMICO EJECUTIVO – PLURIANUAL 2019 -2020 LCO (EXPEDIENTE N° 300.414 ID N° 353.031)

Asunción, 06 de Febrero de 2019.

**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 Licitación por Concurso de Ofertas N° 01/2019 para el "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:**

## SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### 2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 37)

**Experiencia, Capacidad Técnica y Capacidad Económica:**
*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 5 (cinco) 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 (2016, 2017, 2018). 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) 2016, 2017, 2018. Los contratos para ser considerados deberán ser única e indefectiblemente de igual naturaleza al objeto del presente proceso de contratación (servicios Gastronómicos, ceremoniales, protocolares, organización y gestión de eventos, congresos, asambleas, cumbres y conferencias) y deberán venir indefectiblemente acompañado de su correspondiente constancia de buen cumplimiento. La verificación del cumplimiento de lo solicitado en el párrafo anterior, se hará sobre la base de copias de los contratos y constancias, autenticadas por escribanía.

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

ii. El oferente y/o la empresa propuesta deberá contar con al menos 1 (un) tecnólogo de alimentos habilitado, vinculado a la empresa. Deberán acreditarlo a través de la presentación de copia simple de contrato de trabajo y acompañados con la copia de licencia o matricula profesional.

iii. El oferente deberá contar con al menos 2 (dos) vehículos tipo furgón de los cuales uno debe ser refrigerado, todos los vehículos deberán estar a nombre del oferente. Se deberá acreditar a través de la presentación de cédula verde, habilitación municipal al día y póliza de seguro al día, todo ello a nombre del oferente, los mismos serán utilizados para el traslado de alimentos etc.

iv. El oferente deberá presentar Licencia comercial emitida por el municipio del lugar donde se encuentre asentado, o en su defecto, deberá presentar una constancia emitida por el municipio donde se especifica el mismo no emite la mencionada licencia.

**Capacidad Económica**: El oferente deberá demostrar poseer una solvencia del 50% como mínimo del monto máximo establecido para el presente lote. Este requisito demostrara a la convocante la capacidad económica del oferente para poder solventar todos los gastos en la organización de los eventos, debido a que no está previsto ningún tipo de anticipo. Para el efecto, el oferente deberá demostrar su capacidad económica por medio de un informe/extracto bancario donde conste su disponibilidad en efectivo necesario al momento de la presentación de la carpeta de oferta.

***En el caso que el oferente proponga una empresa para prestar el servicio, la empresa propuesta deberá estar acorde al nivel del presente llamado, para la provisión de servicios gastronómicos para los eventos a ser realizados.***

- *El oferente deberá presentar cartas de conformidad de prestación de servicios de parte de la empresa propuesta, relacionadas con las actividades previstas para el objeto de este presente llamado. La carta de conformidad presentada debe ser original, y estar dirigidas indefectiblemente a la Convocante, estar firmadas por personas representativas de la empresa y hacer referencia en forma específica y exclusiva a la presente licitación, caso contrario no será considerada. La carta consiste en un documento en la cual la empresa propuesta manifieste su conformidad de prestar sus servicios a la Convocante, a pedido y por cuenta del Oferente, en caso que el Oferente resultase adjudicado.*

- *Es responsabilidad del oferente asegurar que la empresa propuesta a prestar servicios para los eventos protocolares en los servicios gastronómicos cumpla con todas las normas legales sanitarias y de seguridad de acuerdo a lo estipulado en la normativa nacionales.*

***La empresa propuesta por el oferente, deberá de contar con los siguientes requisitos mencionados a continuación:***

- ✓ *Copia del Registro de establecimiento R.E. vigente en la categoría 25 expedido por el instituto nacional de alimentación y nutrición (I.N.A.N)*
- ✓ *Licencia ambiental vigente, emitida por la secretaria del ambiente (SEAM).*
- ✓ La empresa deberá contar con al menos 2 (dos) vehículos tipo furgón de los cuales uno debe ser refrigerado, todos los vehículos deberán estar a nombre del oferente. Se deberá acreditar a través de la presentación de cédula verde, habilitación municipal al día y póliza de seguro al día, todo ello a nombre del oferente, los mismos serán utilizados para el traslado de alimentos etc.
- ✓ Debe contar con instalación cuya capacidad sea producir eventos como para 500 personas como mínimo.

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

- ✓ 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 6 (seis) kms de la Residencia Presidencial, sito en Mariscal López 1876 y Kubitschek.
- ✓ Debe contar con un salón de ventas al público.
- ✓ La convocante podrá verificar, in situ o documentalmente, que los productos a ser proveídos fueron suministrados por la empresa propuesta a través de declaración jurada por la empresa adjudicada.
- ✓ La responsabilidad por daños, perjuicios o intoxicaciones ocasionadas por la provisión del servicio y/o alimentos deficientes o en mal estado, corresponderá asumir directamente a la empresa adjudicada por ser el responsable vinculado directamente a la oferente a través del contrato a ser suscripto.

**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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

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