C O N G R E S O D E L A N A C I Ó N

Unidad Operativa de Contrataciones

Asunción, …. de marzo de 2011.

Señor(es)
PROVEEDORES
Presente

Me dirijo a usted(es), con el objeto de remitirle(s) la comunicación Suplementaria Nº 01 en la cual se transcribe el Addendum N° 01, en el marco de la Licitación por Concurso de Ofertas Nº 06/2011 Prestación de Servicios de Ceremonial y Gastronómicos para el Congreso de la Nación, el Parlamento del Mercosur, la Biblioteca y Centro de Documentación, la Comisión Bicameral de Estudio de Reforma de la Educación y el Centro Cultural de la República "El Cabildo" con ID N° 208657, el mismo pasa a formar parte del Pliego de Bases y Condiciones.

ADDENDUM Nº 1

La Unidad Operativa de Contrataciones, amparada en lo que dispone el artículo 22º de la Ley 2051/03 y el artículo 40 del Decreto Nº 21909 que reglamenta la Ley 2051/03, en el marco de la Licitación por Concurso de Ofertas N° 06/2011 Prestación de Servicios de Ceremonial y Gastronómicos para el Congreso de la Nación, el Parlamento del Mercosur, la Biblioteca y Centro de Documentación, la Comisión Bicameral de Estudio de Reforma de la Educación y el Centro Cultural de la República "El Cabildo" con ID N° 208657, procede a introducir las siguientes modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones:

1. En la PARTE 1 – PROCEDIMEINTOS DE LICITACIÓN; Sección II. Datos de la Licitación:

- **Se modifica la cláusula IAO 22.1 quedando como sigue:**

IAO 22.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: Justina casco González Dirección: *Oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones del Congreso de la Nación, 14 de mayo esq. Avda. República – Ex Casa de la Cultura.* Ciudad: Asunción, Paraguay La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: 10 *de marzo de 2011* Hora: *10:00 a.m.*

- **Se modifica la cláusula IAO 25.1 quedando como sigue:**

IAO 25.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: *14 de mayo esq. Avda. República* Número de Piso/Oficina: *Sala de Reuniones de la Presidencia del Congreso de la Nación, 3° Piso* Ciudad: Asunción, Paraguay Fecha: 10 *de marzo de 2011* Hora: *10:30 a.m.*

- **En la cláusula IAO 11.1 (f)**: se agrega los incisos i) y j)

i) Listado de locales para eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc. con capacidad de hasta 200 personas, con sistemas de aclimatación, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes), equipo de audio. (mínimo dos)

j) Currículum del Chef.

2. En la PARTE 1 – PROCEDIMEINTOS DE LICITACIÓN; Sección IV. Formularios de la Oferta:

Se modifica el Formulario de Lista de precios quedando como sigue:

Formulario de Listas de Precios
Lista de Precios

Fecha:_____
LCO No: _____

LOTE 1

Item	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido si correspondiese)
1	901016 03-010	**Menú Ejecutivo** (precio por persona)	*Unidad*	Por persona	*1*	*[indicar el precio por persona]*
2	901016 03-003	**Bocaditos Salados especiales** (precio x 100 unid.)	*Unidad*	*Bandeja*	*1*	*[indicar el precio por 100 unid.]*
3	901016 03-004	**Bocaditos dulces** (precio x kilo)	*Kg*	*Bandeja*	*1*	*[indicar el precio por kg.]*
4	*9010160 3-028*	**Chipitas de maíz y almidón en argollitas** (precio x paquete de 250 gr.)	*Unidad*	*Paq.*	*1*	*[indicar el precio por paquete]*
5	901016 03-003	**COCKTAILS** *(precio por persona)*	*Unidad*	Por persona	*1*	*[indicar el precio por persona]*
6	901016 03-001	**BUFFET***(precio por persona)*	*Unidad*	Por persona	*1*	*[indicar el precio por persona]*
7	901016 03-039	**DESAYUNOS DE TRABAJO** *(precio por persona)*	*Unidad*	Por persona	*1*	*[indicar el precio por persona]*
8	901016 03-039	**COFEE BREAK** *(precio por persona)*	*Unidad*	Por persona	*1*	*[indicar el precio por persona]*
9	901016 03-027	**CARNE ASADA** *(precio por persona)*	*Unidad*	Por persona	*1*	*[indicar el precio por persona]*
10	901016 03-999	**Salón para eventos especiales** con capacidad de hasta 200 personas	*Unidad*	Evento	*1*	*[indicar el precio por evento]*

LOTE 2						
Item	Código Catalogo	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido si correspondiese)
1	901016 03-006	Gaseosas x botella de 500 cc. (marca/s).	*Unid.*	*Unid.*	*1*	*[indicar el precio por unid.]*
2	901016 03-024	Agua Mineral con gas x botella de 500 cc. (marca/s)	*Unid.*	*Unid.*	*1*	*[indicar el precio por unid.]*
3	901016 03-025	Agua Mineral sin gas x botella de 500 cc. (marca/s)	*Unid.*	*Unid.*	*1*	*[indicar el precio por unid.]*

Nombre del Oferente *[indicar el nombre completo del Oferente]* Firma del Oferente *[firma de la persona que firma la Oferta]* Fecha *[Indicar Fecha]*

3. En la PARTE 2 – SUMINISTROS REQUERIDOS; Sección V. Programa de Suministros:

- **En el punto 2. Plan de Entregas**:

  (1)

  Donde dice:

  Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, cocktails, buffet, desayunos de trabajo, cofee break, carne asada, las chipas, las gaseosas y agua mineral en todas su formas se realizarán **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados y dulce **con hasta tres horas de anticipació**n) y serán exigibles a partir de la firma del contrato y deberán entregarse en el horario fijado en la nota de pedido y será obligatoria la realización en los lugares que se solicite para cada caso.

  Debe decir:

  Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, cocktails, buffet, desayunos de trabajo, cofee break, carne asada, las chipas, las gaseosas y agua mineral en todas su formas se realizarán **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados y dulce **con hasta tres horas de anticipació**n) y serán exigibles a partir de la firma del contrato y deberán entregarse en el horario fijado

en la nota de pedido y será obligatoria la realización en los lugares que se solicite para cada caso o en los salones habilitados por el oferente.

(2)
Donde dice:
La empresa proveedora debe contar con por lo menos un establecimiento comercial propio de atención al consumidor, con salón para eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc. Con sistemas de aclimatación, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes), equipo de audio. También deberá contar con servicios de catering, además de mozos y limpiadoras de acuerdo al horario y lugar en que se realice el evento y de acuerdo a la magnitud, pudiendo ser de un mozo y una limpiadora hasta cinco mozos y cuatro limpiadoras.
Debe decir:
La empresa proveedora deberá contar con por lo menos un establecimiento comercial propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 30 personas, para casos excepcionales en que podrá ser prestado en dicho local. Deberá ofrecer locales climatizados para eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc. con capacidad de hasta 200 personas, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes). Además deberá estar incluido mozos y limpiadoras de acuerdo al horario y lugar en que se realice el evento y de acuerdo a la magnitud, debiendo ser de 2 mozos para eventos de hasta 20 personas, 4 mozos para eventos de hasta 50 personas y 7 mozos para eventos de hasta 100 personas, y hasta cinco limpiadoras.

(3)
Donde dice:
Debe contar con equipamientos y vehículos adecuados para el transporte y manipuleo de alimentos y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los mismos.
Debe decir:
Debe contar con equipamientos y vehículos adecuados (refrigerados) para el transporte y manipuleo de alimentos y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los mismos.

- **En el punto 3. Especificaciones Técnicas**:
  - **En el Lote 1:**
    - **Ítem 1:**
      Donde dice:
      <u>Cada plato incluye:</u>
      1 plato de caldo de a partir de 300 grs.
      1 plato de postre de ensaladas verdes (a partir de 150 grs.)**
      1 plato principal (300 grs. la porción de carne) *
      1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición)
      1 porción de postre (a partir de 150 grs.)
      2 pancitos
      * si es pasta se calculara 600 grs.
      ** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs.
      Debe decir:
      <u>Cada plato incluye:</u>
      1 plato de caldo de 300 grs. como mínimo.
      1 plato de postre de ensaladas verdes (de 150 grs. como mínimo)**
      1 plato principal (300 grs. la porción de carne) *
      1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición)
      1 porción de postre (de 150 grs. como mínimo)
      2 pancitos
      * si es pasta se calculara 600 grs. como mínimo.
      ** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs. como mínimo
    - **Se agrega el Ítem 10:**

ITEM 10

Salón para eventos especiales, locales climatizados para eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc. con capacidad de hasta 200 personas, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes)

- **En la OBSERVACIÓN:**
  Donde dice:
  En su presupuesto debe estar incluido el servicio de mozos y cantineros y la provisión de bandejas y fuentes, cubiertos en general, vasos, copas, platos hondos y playos, platillitos, hielo, champagneras, hieleras, parrillitas para mesa, salero, tazas con platillitos, posaplato, calentador para pasta o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.
  Debe decir:
  En su presupuesto debe estar incluido el servicio de mozos y cantineros y la provisión de bandejas y fuentes, cubiertos en general, vasos, copas, platos hondos y playos, platillitos, hielo, champagneras, hieleras, parrillitas para mesa, salero, tazas con platillitos, posaplato, calentador para pasta o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio. Además de locales climatizados para eventos como reuniones, convenciones, seminarios, etc. con capacidad de hasta 200 personas, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes). También deberá estar incluido mozos y limpiadoras de acuerdo al horario y lugar en que se realice el evento y de acuerdo a la magnitud, debiendo ser de 2 mozos para eventos de hasta 20 personas, 4 mozos para eventos de hasta 50 personas y 7 mozos para eventos de hasta 100 personas, y hasta cinco limpiadoras.

El presente documento pasa a formar parte del pliego de bases y condiciones.

Justina Casco González
Jefa
Unidad Operativa de Contrataciones