Asunción, 21 de junio de 2017

ADENDA N° 2

Señores
……..
Presente:

Tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, con relación a la Licitación por Concurso de Ofertas BNF LCO SBE N° 11/2017 para el "Servicio de Ceremonial", a través del Sistema de Subasta a la baja electrónica. – **ID N° 321.940**

Al respecto, cumplimos en informar que el Pliego de Bases y Condiciones que rige la citada licitación queda modificado según lo detallado a continuación:

• **SECCIÓN I., CALENDARIO DE EVENTOS Y DATOS DE LA SUBASTA.**

	B. PLAZOS DE LA SUBASTA	
10.3	Inicio y fin de Recepción de propuestas de precios	Fecha: ***Lunes 3 de julio de 2017, desde las 08:00 horas, hasta las 08:50 horas del día Martes 4 de julio de 2017.***
10.13	Inicio de la etapa competitiva	**Grupo N° 1: SERVICIO DE CEREMONIAL,** ***a las 09:00hs del: 04/07/2017;***
13.2; a; b y c	Plazo de presentación de los documentos de la oferta	Una vez finalizada la Subasta a la Baja Electrónica y levantada el acta de sesión pública virtual en el portal, ***LOS PRIMEROS TRES MEJORES PRECIOS*** deberán presentar sus respectivas documentaciones (1 (un) ORIGINAL y 2 (dos) COPIAS) en sobre cerrado con indicación del nombre del/la Oferente participante, a fin de realizar las evaluaciones pertinentes. El sobre deberá estar dirigido a la institución Convocante y/o Unidad Operativa de Contrataciones. La convocante llevará a cabo el Acto de Apertura de las ofertas en público conforme a lo establecido en el Artículo 24 de la Ley 2051/03 y del Artículo 36 del Decreto 1107/14 estableciendo lugar, fecha y hora de presentación de los documentos sustanciales a ser presentados. **Dirección: Banco Nacional de Fomento- UOC, situado en 25 de Mayo entre las calles Independencia Nacional y Yegros.** **Ciudad Asunción, Paraguay.** En caso de la no presentación de las ofertas se aplicara lo establecido en el Art. 37 del Decreto 1107/14. **La fecha de presentación de las documentaciones es:** ***miércoles 5 de julio de 2017, hasta las 9:00 hs.*** **La fecha de apertura de los sobres es:** ***miércoles 5 de julio de 2017, a las 9:15hs.*** **Nota: La fecha del formulario de oferta física no deberá ser posterior a la fecha de Presentación y Apertura Física, sin perjuicio de la validez establecida en la IAO.SBE 10.6.**

Unidad Operativa de Contrataciones – ☎ 419 1578 ✉ rubencenturion@bnf.gov.py
Sección Compras Mayores ☎ 419 1410 fax 419 1504 ✉ olga.auada@bnf.gov.py
Sección Compras Menores ☎ 4191464 fax 419 1464 ✉ cynthiagonzalez@bnf.gov.py
Sección Evaluación y Programación ☎ 419 1638 ✉ ruthroman@bnf.gov.py
CMLB

SECCIÓN III

REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS

1- Especificaciones Técnicas

DESCRIPCIÓN			
SERVICIO DE GASTRONOMÍA			
Ítems 1	Almuerzo y/o cena reforzada, según especificaciones técnicas	Unidad de medida	Cantidad
1	Provisión de variedad de carne asada (precio x persona) **Porción 300 grs.** Vacuna (costilla, tapa cuadril, vacío, rabadilla, colita cuadril.) Porcina (costilla, costeleta, lomo, lomito) Ave de Corral	Unidad	1
2	Provisión de variedad de ensaladas (precio x persona) **Porción 250 grs.** Mixta, Rusa con remolacha, Alemana, Arroz, Primavera, Poroto	Unidad	1
3	Servicio de pastas (precio x persona) **Porción 400 grs.** Lasagna de carne, pollo, jamón y queso, verduras. Ravioles de carne con salsa de tomate Ravioles de pollo con salsa blanca Spaguettis al pesto Spaguettis a la putanesca Canelones de pollo, choclo y carne Capeletis de jamón y queso a los 4 quesos Sorrentinos de pollo con salsa a la crema con jamón y panceta	Unidad	1
4	**Servicio de comida:** **Plato de entrada: (200) gramos** Mayonesa de Ave Salpicón de Ave. Creppe de muzarella de albahaca. **Plato principal: (500) gramos** Medallones de lomito a la pimienta acompañados de papa a la crema. Suprema de pollo rellena con espinacas y morrones en salsa de mostaza acompañado de papa duquesa con arveja. Cupin al horno con salsa madera y arroz al curry. Pollo a la portuguesa con puré de papas. **Postres (precio x persona): (200) gramos** Flan de dulce de leche y coco Pavé de chocolate Brownie de helado Pie de limón Budín de pan con crema	Unidad	1
5	**Servicio de Buffet (precio x persona)** **FRIOS: (300) gramos** Lomo de cerdo con salsa de vino y mostaza Pechuguitas de pollo rellena con vegetales Peceto con salsa de aceitunas y tomates frescos. Lengua a la criolla Pernil de cerdo dorado con hierbas **ENSALADAS: (250) gramos** Ensalada de tomates, aceituna y rúcula Ensaladas de papas, pimentón, ajos asados. Ensaladas de alcauciles, hierbas y jamón crudo crotantes. Penne con verduritas y golf. **Calientes: (300) gramos** Cazuela de lomito y legumbres. Daditos de pollo con salsa de perros y limón. Lazagna de 3 quesos con coulis de tomates. Escalopines de cerdo con salsa de sidra. Cazuela de Surubí.	Unidad	1
6	**Provisión de postres varios (precio x persona) (200) gramos** Ensalada de frutas Pastel de chocolate con salsa de frutillas. Tarta de frutas frescas Helado variedad de sabores Mouse de chocolate, frutilla. Arroz con leche	Unidad	1
7	Provisión de panificados (blanco, integral, salvado) 2 (dos) unidades por persona.	Unidad	1
8	Provisión de mandioca cocinada	Kilo	1
9	Provisión de chipa guazú o sopa (porción de 300g.)	Unidad	1

2	**Provisión para Coffee Break, según especificaciones técnicas**		
10	Provisión de Café negro	Litro	1
11	Provisión de Cocido	Litro	1
12	Provisión de Leche entera o descremada	Litro	1
13	Provisión de Azúcar (por kilo) o Edulcorantes (por ml.)	Unidad	1
14	Provisión de Infusiones	Litro	1
15	Provisión de Chocolate	Litro	1
16	Provisión de Chipitas o Galletitas Dulces	kilo	1
3	**Provisión de bocaditos, según especificaciones técnicas**		
17	Los pedidos se realizarán hasta 6 horas de anticipación. La presentación de los mismos deberá ser en bandejas de acero inoxidable o de porcelana blanca y en pirotines individuales. Cada 100 unidades de bocaditos salados deberá pesar como mínimo 2,200 kilogramos y la cantidad de bocaditos deberá ajustarse al pedido. Provisión de bocaditos salados clásicos (precio x unidad) Empanaditas al horno y fritas de carne, pollo, choclo y huevo. Croquetitas de carne y pollo. Milanesitas de carne y pollo. Sandwichitos de verduras variadas, huevos y perejil, tomate y huevo, choclo y tomate. Bolitas de mandioca. Patitas de pollo. Sopa de trozos pequeños. Tartitas de queso. Fugazas	Unidad	1
18	Provisión de bocaditos típicos salados especiales (precio x unidad) Empanaditas al horno y fritas de jamón y queso, atún, palmito, chilena. Tarteletitas saladas y de hojaldre de queso, jamón y queso, choclo. Crossancitos rellenos con jamón y queso. Bombitas rellenas con jamón y queso. Bombitas rellenas con queso, choclo, jamón y queso. Arrolladitos de pionono con choricitos y perejil, palmito y jamón. Sandwichitos: pollo con aceitunas, pollo con tomate, jamón y huevo, atún con mayonesa.	Unidad	1
19	Provisión de bocaditos salados típicos (precio x unidad) Mbeyú Payaguá Mascada Pastel mandi`o Sopa paraguaya Chipa so 'o Bolitas de mandioca	Unidad	1
20	Provisión de bocaditos dulces (precio x unidad) Alfajorcitos de maicena Mini palmeritas Tartitas de frutas Piecitos de limón y mburucuyá Pastafloras en cortes pequeños Brownies Tartaletas de manzana Copitas de dulce de leche con chocolate	Unidad	1
21	Chipas de maíz y almidón (precio x kilo)	Kilo	1
22	Canasta de desayuno Normal Bocaditos salados (6 unidades) Masitas dulces (5 unidades) Ensaladas de frutas (pote descartable) Jugo natural en envase de 200 c.c. Café con leche 250c.c. Chocolate en cartón 200c.c. 1 termo de aluminio con 1 litro de chocolate 1 taza de cerámica 1 bandeja de aluminio	Unidad	1
23	Canasta de desayuno Ejecutiva Bocaditos salados (6 unidades) Masitas dulces (5 unidades) Ensaladas de frutas (pote descartable) Jugo natural en envase de 200 c.c. Café con leche 250c.c. Chocolate en cartón 200c.c. 2 termos de aluminio con 1 litro de chocolate 1 taza de cerámica 1 bandeja de aluminio Tostadas 1 paquete 1 potecito de mermelada	Unidad	1

	1 potecito de manteca		
4	**Otros servicios, según especificaciones técnicas**		
24	Servicios de mozos (por jornadas de 8 horas)	Unidad	1
25	Servicio de Decoración x m2 (flores, cintas, globos)	Unidad	1
26	Servicios de músicos nacionales, mínimo de 4 (cuatro) personas	Unidad	1
27	Alquiler de escenario x m2	metro	1
28	Servicio de iluminación (iluminación Led, reflectores)	Unidad	1
29	Entretelado x m2	metro	1
5	**Alquileres varios para eventos, según especificaciones técnicas**		
30	Provisión de mesa de madera redonda para 8 personas	Unidad	1
31	Provisión de mantel y cubre mantel para mesa redonda de 8 personas	Unidad	1
32	Provisión de tablones para 10 personas	Unidad	1
33	Provisión de pollerón, manteles y cubremanteles para tablones de 10 personas.	Unidad	1
34	Provisión de servilletas de tela	Unidad	1
35	Provisión de servilletas de papel (paquete de 100 unidades)	Unidad	1
36	Provisión de sillas cromadas vestidas	Unidad	1
37	Provisión de silla de plástico con posa brazos	Unidad	1
38	Provisión de platos	Unidad	1
39	Provisión de platitos para pan	Unidad	1
40	Platitos para postre	Unidad	1
41	Provisión de bandeja para mozo	Unidad	1
42	Provisión de tazas y platitos para té de cerámica	Unidad	1
43	Provisión de tazas y platitos para café grande de cerámica	Unidad	1
44	Provisión de tacitas y platitos para cafecito de cerámica	Unidad	1
45	Provisión de tenedor	Unidad	1
46	Provisión de cuchillo	Unidad	1
47	Provisión de cuchara	Unidad	1
48	Provisión de cucharitas	Unidad	1
49	Provisión de copas y/o compoteras para postre	Unidad	1
50	Vasos de vidrio para agua, jugo y gaseosa	Unidad	1
51	Vasos de vidrio para whisky	Unidad	1
52	Copas de vino y agua	Unidad	1
53	Vasos de plástico grande (paquete de 100 unidades)	Unidad	1
54	Vasitos de plástico para café (paquete de 100 unidades)	Unidad	1
55	Bandejitas de plásticos (paquete de 100 unidades)	Unidad	1
56	Tachos grandes	Unidad	1
57	Provisión de Champagnera	Unidad	1
58	Provisión de hieleras,	Unidad	1
59	Alquiler de toldo de 4x4 mts.	Metro	1
60	Alquiler de toldo de 6x6 mts.	Metro	1
61	Alquiler de toldo de 8x8 mts.	Metro	1
62	Entelado y arreglo para toldo de 4x4 mts.	Metro	1
63	Entelado y arreglo para toldos de 6x6 mts.	Metro	1
64	Entelado y arreglo para toldo de 8x8 mts.	Metro	1
65	Alquiler de tarimas 3x3 mts.	Metro	1
66	Alquiler de tarimas 6x6 mts.	Metro	1
6	**Alquileres de audio para eventos a realizarse dentro y fuera de la sede del BNF (los alquileres de los Items 67 al 77, serán por la duración total del evento.**		
67	Provisión de Equipos de Audio y Video 1(un) parlante potenciado de 10.000 Watts con soporte	Unidad	1
68	Micrófono de pie	Unidad	1
69	Micrófono inalámbrico y solapera	Unidad	1
70	Micrófono de mesa	Unidad	1
71	Musicalización ambiental	Unidad	1
72	Sistema de iluminación para escenario (reflectores, iluminación Led)	Unidad	1
73	Decoración para Escenario por m2 (telas, cintas, globos)	Unidad	1
74	Escenario el m2 x 1 m de altura.	Metro	1
75	Atril Acrílico como mínimo BASE 450x350x15mm, ALTO COLUMNA 1100mm	Unidad	1
76	Atril de Madera como mínimo BASE 450x350x15mm, ALTO COLUMNA 1100mm	Unidad	1
77	Alfombrado el m2	Metro	1
7	**Alquileres de equipos de apoyo, según especificaciones técnicas (los alquileres de los ítems 78 al 82, serán por la duración total del evento**		
78	Pantalla Gigante para proyector de 3x3 mts.	Unidad	1
79	Pantalla Gigante para proyector de 5x4 mts.	Unidad	1
80	Notebook con las siguientes características mínimas: procesador de 4 (cuatro) núcleos físicos como mínimo 3.0 GHz o superior. Memoria Cache 6 Mb mínimo. Soporte de Virtualización de Hardware.	Unidad	1
81	Sistema de Proyección multimedia de 5000 lumens	Unidad	1
82	Equipo multifunción a colores con las características mínimas: Entradas: 1 x HDMI 1.4, 2 x VGA, 1 x S-VIDEO, 1 x Composite video (RCA), 1 x Stereo Audio, con vida Útil Lámpara: 10000 horas como mínimo en modo económico, Accesorios: cable fuente, cable USB.	Unidad	1
8	**Provisión de arreglos de flores naturales para mesas de buffet, según especificaciones técnicas**		
83	Arreglo floral para eventos especiales de 1 m. de largo x 50 cm. de ancho decorado, que incluya como mínimo: 4docenas de rosas o yerberas, 3 paquetes de gypsóphilas, 4paquetes de aster o tango, 12varas de	Unidad	1

	lirios. Follajes decorativos: cortadera, totora, dracena, corazón partido.		
84	Arreglo floral redondo pequeño para despacho, con base de cerámica convencional. Que incluyan como mínimo: 6 varas de poms de margaritas importadas o 6 rosas importadas o 6 yerberas; en todos los casos con 6 varas de aster o gypsóphilas importadas y follajes naturales.	Unidad	1
85	Arreglo floral multicolores para cumplido, compuesto de 30 flores: rosas importadas, yerberas, estrilicias, lirios, pompones con gypsóphilas y follaje, en base de vidrio	Unidad	1
86	Arreglo floral importante para cumplido de 24 rosas importadas, con gypsóphilas y follajes, en base de vidrio.	Unidad	1
87	Arreglo floral importante para cumplido de 12 rosas importadas, con gypsóphilas y follajes, en base de vidrio.	Unidad	1
9	**Provisión de centros de mesa de flores naturales, según especificaciones técnicas**		
88	Centro de mesa alargado para reunión con base, que contenga un mínimo de combinación de: 10 rosas importadas, 3 varas de poms de margaritas importadas, 6 varas de gypsóphilas o Aster u otras flores importadas. Follajes naturales: Eventualmente las rosas podrán ser remplazadas por 8 yerberas como mínimo	Unidad	1
89	Centro de mesa floral para conferencia con 24 rosas importadas y varas de aster o gypsóphilas importadas u otras flores importadas, con y sin caída.	Unidad	1
90	Centro de mesa para almuerzo y/o cena de 40 cm. de diámetro con base de cerámica, compuesto de rosas importadas, gypsóphilas y follajes.	Unidad	1
10	**Provisión de coronas mortuorias, según especificaciones técnicas**		
91	Coronas para condolencias Económicas de 1 metro de diámetro, compuesta de crisantemos, margaritas, mini margaritas, gypsóphilas, tango con follajes naturales.	Unidad	1
92	Coronas para condolencias Ejecutivas de 1,10 m de diámetro, compuesta de rosas importadas o yerberas, margaritas importadas, mini margaritas, gypsóphilas o aster con follajes naturales.	Unidad	1
93	Coronas para condolencias Tipo Presidencial de 1,20 m. de diámetro compuesta de rosas importadas o yerberas, margaritas y mini margaritas, lirios, gypsóphilas o aster con follajes naturales.	Unidad	1

Los demás puntos permanecen invariables.

Atentamente,

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
SECCION COMPRAS MAYORES

CARLA MARILIA LEZCANO BRON
Func. Responsable
Sección Compras Mayores

CAROLINA AUADA DE GARDEL
Jefa
Sección Compras Mayores

RUBEN DARIO CENTURION MENDEZ
Jefe
Unidad Operativa de Contrataciones