

## SUBASTA A LA BAJA ELECTRÓNICA NACIONAL NE 1837-19

### REGISTRO DE PRECIOS PARA SERVICIOS DE PREPARACIÓN, PROVISIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS SEDES CDE, CHI Y ADE DE LA ITAIPU BINACIONAL, PARA ATENDER EVENTOS ORGANIZADOS Y/O APOYADOS POR ITAIPU MARGEN DERECHA

#### ADITIVO 1

I) De conformidad a lo dispuesto en el sub-ítem 1.4.1 del Pliego de Bases y Condiciones de la Subasta a la Baja Electrónica Nacional NE 1837-19, la ITAIPU responde a las consultas realizadas por interesadas en esta licitación:

#### PREGUNTA 1.

En el archivo de **PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES NE 1837-19**

- a) Punto 1.3.4: En caso que otro oferente acepte vender al precio del oferente vencedor, como se repartirán los lotes? Tiene alguna prioridad de elección de lotes el oferente vencedor?
- b) Punto 2.5.1: Que constancia quedan de las preguntas realizadas, si se envían por mail. Donde publican las consultas de todos los oferentes?
- c) Punto 2.17.1: Hay algún instructivo para subir la subasta electrónica, similares a los de “concurso limitado de precio” o “compras de pequeños valores” (GR\_CPE\_ES.pdf / GR\_CPV\_ES.pdf) Como se sube la oferta al sistema?
- d) Punto 2.20.1: Un vez declarado el vencedor, como se comunican con lo otro oferente para ofrecerles si les interesa participar al precio vencedor.

#### RESPUESTA

- a) Queda asegurado al signatario del Registro de Precios, y vencedor de la Subasta, la preferencia de suministro en caso de igualdad de condiciones.
- b) Favor remitirse al ítem 2.6.1, letras a) y b). El oferente podrá formular consultas sobre esta licitación mediante correo electrónico o por medio del sistema electrónico, en la opción “Foro”; la respuesta de la ITAIPU estará disponible a todos los oferentes, sin indicación del autor de la consulta y constituirá aditivo del presente PBC.
- c) Favor remitirse al siguiente link: <https://compras.itaipu.gov.py>, acceso por medio del o siguiente camino: Negociación → Subasta Electrónica → Lista de Subastas Electrónicas → Número del Proceso, mediante *login* y seña, obtenidos conforme a lo establecido en el ítem 2.14 de este PBC.

Los interesados en participar de esta subasta, en la condición de oferentes, deberán disponer de una clave de identificación y seña personal (intransferible) a ser obtenidas en la página de inicio del sitio <https://compras.itaipu.gov.py>, opción “Catastro”

- d) Por el foro en el portal de compras electrónicas.

#### PREGUNTA 2.

En el archivo de ANEXO I - ESPECIFICACIONES TECNICAS

- a) Punto 2.2.4: Para la prestación de servicio que se brinda, sugiere usar en forma prioritaria insumos reutilizables, quedaría descartada la ofertas que usen materiales descartable para el servicio, en función del Código de Conducta para Proveedores de ITAIPU?
- b) Punto 2.3.2: En caso de necesitar realizar una limpieza de algún elemento del servicio, ITAIPU pone a disposición de los oferentes un espacio físico con instalaciones adecuadas?
- c) Punto 4.1.1: Las medialunas y los sawichitos de jamón y queso o mixtitos, de que grameje son cada uno respectivamente?

- d) Punto 4.1.1: El café y cocido, puede ser en termos y se coloca la cantidad correspondiente a 50ml por persona?
- e) Punto 4.1.1: La leche es entera o descremada y se coloca en jarras de vidrio la cantidad correspondiente a 50ml por persona?
- f) Punto 4.1.1: El jugo de frutas natural (naranja o durazno) el jugo de durazno se prepara con agua y el de naranja es concentrado? Se coloca en jarras de vidrio la cantidad correspondiente a 200ml por persona?
- g) Punto 4.1.1: El azúcar o el edulcorante, es en sobres? En caso que sean sobres, cuantos sobres por persona?
- h) Punto 4.1.2: Para los puntos que se repinte en el Item iguales al Punto 4.1.1, se debe tomar el mismo criterio?
- i) Punto 4.1.2: Los huevos revueltos, se puede servir en bandejas y se coloca la cantidad correspondiente a 50gr por persona o hay que ponerlos en porciones individuales?
- j) Punto 4.1.2: El yogur de frutas variadas, puede ser bebible y ponerlos en jarra y se coloca la cantidad correspondiente a 50gr por persona o hay que ponerlos en porciones individuales?
- k) Punto 4.1.2: Para la Fruta cortada se puede ponerlos en jarra y se coloca la cantidad correspondiente a 75gr por persona o hay que ponerlos en porciones individuales?
- l) Punto 4.2.1: Para los puntos que se repinte en el Item iguales al Punto 4.1.1 y 4.1.2, se debe tomar el mismo criterio?
- m) Punto 4.2.1: Para las milanesitas de carne o de pollo, que gramaje tienen?
- n) Punto 4.2.1: Para las tartitas de saber surtida, que gramaje tienen?
- o) Punto 4.2.1: Que tipo de gaseosa puede ser? Los jugos de néctar pueden ser en jarra o tiene que ser en tetra individual?
- p) Punto 4.2.1: Que tipo de masitas dulces deben ser?
- q) Punto 4.2.1: Para el chocolate caliente, se usan en termos y se coloca la cantidad correspondiente a 100gr por persona?
- r) Punto 4.2.2: Para los puntos que se repinte en el Item iguales al Punto 4.1.1, 4.1.2 y 4.2.1, se debe tomar el mismo criterio?
- s) Punto 4.2.2: Los mini sándwiches de verdura variados, que gramaje tienen?
- t) Punto 4.2.2: Los mini sándwiches variados, que gramaje tienen?
- u) Punto 4.2.2: Las bombitas rellenas surtidas, que gramaje tienen?
- v) Punto 4.2.2: El baurucito, que tipo de comida es y que gramaje tienen?
- w) Punto 4.2.2: Los sándwiches tortuguita que relleno llevan y que gramaje tienen?
- x) Punto 4.2.2: Para los Te variados, se puede poner en termos el agua caliente y colocar los sobres de te variados? Que cantidad de variaciones de te hay que poner por persona?
- y) Punto 4.3.1.1: Para los almuerzos cuantos gramos de guarnición por persona? Como es la repetición de la variación del menú? Las ensaladas que aderezos llevan para condimentar?
- z) Punto 4.3.1.2: Para los almuerzos cuantos gramos de pastas por persona? Llevan queso rallado las pastas?

- aa) Punto 4.3.1.1 y 4.3.1.2 : El jugo de frutas natural (naranja o durazno) el jugo de durazno se prepara con agua y el de naranja es concentrado? Se coloca en jarras de vidrio la cantidad correspondiente a 200ml por persona?
- bb) Punto 4.3.2: Para el menú de almuerzo que tiene cárnicos, serían 100gr por persona y cuantos gramos de guarnición por persona? Para las pastas cuantos gramos por persona? Para las ensaladas cuantos gramos por persona?
- cc) Punto 4.3.2: La fruta puede ser cortada colocada en un bowls se coloca la cantidad correspondiente a 75gr por persona o hay que ponerlos en porciones individuales?
- dd) Punto 4.3.2: Para los postres solicitados, se cuenta un por persona, y pueden pedir cualquier de la variaciones especificados y son en presentación individual? Cuantos gramos de guarnición por persona?
- ee) Punto 4.3.2: Para los puntos que se repinte en el Item iguales al Punto 4.3.1, se debe tomar el mismo criterio?
- ff) Punto 4.3.3: Para los almuerzos con servicio de buffet, se debería armar un surtido de ensalada y antipasta, que contenga todo los solicitados en base a 10 personas, considerando 150 gramos por persona? Qué tipo de quesos, jamones, fiambre y salames se solicitan.
- gg) Punto 4.3.3: Para los almuerzos con servicio de buffet, se debería armar un surtido de pastas y carnes, que contenga todo los solicitados en base a 10 personas, considerando 100 gramos por persona? Las pastas lleva queso rallado?
- hh) Punto 4.3.3: Para los almuerzos con servicio de buffet, se debería armar un surtido de guarniciones, que contenga todo los solicitados en base a 10 personas, considerando 200 gramos por persona?
- ii) Punto 4.3.3: Para los postres solicitados, se cuenta un por persona, y pueden pedir cualquier de la variaciones especificadas especificados? La presentación es individual y de que gramaje son?
- jj) Punto 4.3.3: Para los puntos que se repinte en el Item iguales al Punto 4.3.2, se debe tomar el mismo criterio?
- kk) Punto 4.4.1: Para el menú de la cena que tiene cárnicos, serían 100gr por persona y cuantos gramos de guarnición por persona? Para las pastas cuantos gramos por persona? Para las ensaladas cuantos gramos por persona?
- ll) Punto 4.4.1 y 4.1.2: Para los puntos que se repinte en el Item iguales al Punto 4.3.2, se debe tomar el mismo criterio?
- mm) Punto 4.4.2: Para el menú de la cena especial que tiene cárnicos, serían 100gr por persona y cuantos gramos de guarnición por persona? Para las pastas cuantos gramos por persona? Para las ensaladas cuantos gramos por persona?
- nn) Punto 4.4.2: Para los postres solicitados, se cuenta un por persona, y pueden pedir cualquier de la variaciones especificadas especificados? La presentación es individual y de que gramaje son?
- oo) Punto 4.4.3: Para las cenas con servicio de buffet, se debería armar un surtido de ensalada y antipasta, que contenga todo los solicitados en base a 10 personas, considerando 150 gramos por persona? Qué tipo de quesos, jamones, fiambre y salames se solicitan.
- pp) Punto 4.3.3: Para las cenas con servicio de buffet, se debería armar un surtido de pastas y carnes, que contenga todo los solicitados en base a 10 personas, considerando 100 gramos por persona? Las pastas lleva queso rallado?
- qq) Punto 4.3.3: Para las cenas con servicio de buffet, se debería armar un surtido de guarniciones, que contenga todo los solicitados en base a 10 personas, considerando 200 gramos por persona?

- rr) Punto 4.3.3: Para los postres solicitados, se cuenta un por persona, y pueden pedir cualquier de la variaciones especificadas especificados? La presentación es individual y de que gramaje son?
- ss) Punto 4.3.3: Para los puntos que se repinte en el Item iguales al Punto 4.3.2, se debe tomar el mismo criterio?
- tt) Puntos 4: Levan algún tipo de panificados para acompañar los almuerzos y cenas? En caso que sí, de que tipo?
- uu) Punto 3.2: Que cantidad de servicios podría ser para las localidades de Hernandarias y/o Ciudad de Este.
- vv) Punto 5: En qué servicios se solicitará mesas y sillas?
- ww) Punto 5: Los arreglos florales y frutales puede ser sintéticos o deben ser naturales?
- xx) Punto 5: En qué servicios se solicitará máquina para la preparación de café expreso?

### RESPUESTA

- a) Conforme los requisitos de sustentabilidad, se solicitará que la contratista adjudicada preste los servicios descritos utilizando insumos reutilizables prioritariamente, permitiendo el uso de materiales descartables sólo en casos excepcionales y aprobadas por la fiscalización.
- b) Las limpiezas de los equipos e insumos la contratista deberá realizarlos en sus instalaciones propias.
- c) Los gramajes deberán ser: medialunas 40 gr, mixtos y sándwiches 40gr.
- d) Si se permiten la provisión del café y cocido en termos adecuados para mantener la temperatura.
- e) Serán solicitados tanto leche entera como descremada, dependiendo de cada pedido y podrá ser proveído en termos adecuados para mantener la temperatura.
- f) Los jugos podrán ser preparados con agua en ambos casos (durazno y naranja), y podrán ser previstos en jarras y en la cantidad solicitada por el gestor de la Itaipu.
- g) El azúcar y edulcorante deberá ser proveído en sobres, dos sobres por bebida (café o cocido, jugo) solicitada por el gestor de la Itaipu.
- h) Si, se cumple el mismo criterio para los ítems que se repiten.
- i) Los huevos revueltos podrán ser proveídos en bandejas por la cantidad de personas solicitadas por el gestor de la Itaipu, en otros casos deberá ser proveído ya en porciones individuales, dependiendo del tipo de evento a ser cubierto.
- j) El yogurt podrá ser proveído en jarras por la cantidad de personas indicada por el gestor de la Itaipu.
- k) Las frutas cortadas podrá ser proveído en bandejas por la cantidad de personas indicada por el gestor de la Itaipu, en otros casos deberá ser proveído ya en porciones individuales, dependiendo del tipo de evento a ser cubierto.
- l) Se debe tener el mismo criterio para los ítems que se repiten.
- m) El gramaje de los bocaditos salados deben estar entre los 25 gramos y 50 gramos.
- n) Si deben ser surtidas, el gramaje de los bocaditos salados deben estar entre los 25 gramos y 50 gramos

- o) Las gaseosas deberán ser Coca Cola o Pepsi, los jugos pueden presentarse en jarras.
- p) Masitas dulces surtidas.
- q) Si, para el chocolate la presentación es en termos.
- r) Si, se debe tomar el mismo criterio.
- s) El gramaje de los bocaditos salados deben estar entre los 25 gramos y 50 gramos.
- t) El gramaje de los bocaditos salados deben estar entre los 25 gramos y 50 gramos.
- u) El gramaje de los bocaditos salados deben estar entre los 25 gramos y 50 gramos.
- v) Salado, El gramaje de los bocaditos salados deben estar entre los 25 gramos y 50 gramos.
- w) Relleno variado, El gramaje de los bocaditos salados deben estar entre los 25 gramos y 50 gramos.
- x) Sí, es posible presentar agua caliente en termos, al menos 3 diferentes tipos de té por persona.
- y) La guarnición debe tener entre 100 y 120 gramos, la variación será conforme solicitud del gestor de la Itaipu, las ensaladas deberán acompañar con al menos 3 aderezos, limón, sal, mayonesa, etc.
- z) 200 gramos de pastas por persona, si llevan queso rayado.
- aa) Los jugos podrán ser preparados con agua en ambos casos (durazno y naranja), y podrán ser previstos en jarras y en la cantidad solicitada por el gestor de la Itaipu.
- bb) Las ensaladas, guarniciones, pastas acompañadas de carnes, el gramaje deberá ser entre 100 y 120 gramos.
- cc) Podrá solicitarse que se presenten el bowls o en porciones individuales de acuerdo al tipo de evento.
- dd) Se podrá solicitar cualquiera de las variaciones, en porciones individuales.
- ee) Se debe tomar el mismo criterio.
- ff) Para el servicio tipo bufet deberá estimarse 250gr por persona.
- gg) Para el servicio tipo bufet deberá estimarse 250gr por persona.
- hh) Para el servicio tipo bufet deberá estimarse 250gr por persona.
- ii) Se podrá solicitar cualquiera de las variaciones, en porciones individuales.
- jj) Deben tomarse el mismo criterio.
- kk) Las ensaladas, guarniciones, pastas acompañadas de carnes, el gramaje deberá ser entre 100 y 120 gramos.
- ll) Deben tomarse el mismo criterio.
- mm) Las ensaladas, guarniciones, pastas acompañadas de carnes, el gramaje deberá ser entre 100 y 120 gramos.
- nn) Se podrá solicitar cualquiera de las variaciones, en porciones individuales.
- oo) Para el servicio tipo bufet deberá estimarse 250gr por persona.

- pp) Para el servicio tipo bufet deberá estimarse 250gr por persona.
- qq) Para el servicio tipo bufet deberá estimarse 250gr por person.
- rr) Se podrá solicitar cualquiera de las variaciones, en porciones individuales.
- ss) Deben tomarse el mismo criterio.
- tt) Los Almuerzos y cenas deberán incluir panificados, una unidad de pancito por comida, podrán ser de diferentes tipos (blanco, integral, etc).
- uu) Los servicios será prestados en su mayoría en Hernandarias y Ciudad del Este.
- vv) Deberá proveer de mesas y sillas cuando sea necesario, generalmente la Itaipu cuenta con estos ítems, solo en casos excepcionales será proveído por el contratista.
- ww) Pueden ser sintéticos siempre que estén aprobados por la fiscalización.
- xx) La máquina de café será solicitada por el gestor conforme necesidad.

**PREGUNTA 3.**

En el archivo de ANEXO IV - MINUTA DE ACTA DE REGISTRO DE PRECIOS

- a) CAPITULO X - Clausula 13 - Parágrafo único: Quien realiza la medición de los servicios entregados, es personal que consume el servicio o hay funcionarios destinado a la tarea. Con qué criterios se evalúan los servicios entregados?

**RESPUESTA**

- a) La medición de los servicios los realiza el fiscal y gestor del Acta, son varios los criterios de evaluación, estos criterios serán suministrados al contratista adjudicado..

**PREGUNTA 4.**

En el archivo de ANEXO V - MINUTA DE AUTORIZACION DE SERVICIOS

- a) Punto 1.2 - AA: De donde se puede bajar el Reglamento Técnico MERCOSUR/GMC/RES N° 80/96?
- b) Punto 1.2 - CC: Cual sería un destino adecuado para las sobras de alimentos?

**RESPUESTA**

- a) Como subsidio le remitimos el siguiente link [http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r\\_gmc\\_80-96.pdf](http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r_gmc_80-96.pdf).
- b) El destino adecuado se refiere a la responsabilidad del Contratista en depositar en un lugar adecuado para los desperdicios como ser sobras de alimentos.

**PREGUNTA 5.**

En el archivo de “Código de Conducta para Proveedores de ITAIPU”: Donde se envía y/o presenta.

**RESPUESTA**

El “Código de Conducta para Proveedores de ITAIPU” no se envía y/o presenta, el mismo se encuentra disponible en la dirección <https://compras.itaipu.gov.py>. La participación del oferente en esta licitación implica la manifestación tácita de que lo conoce y lo acepta.

**PREGUNTA 6.**

En el archivo de “CONDICIONES GENERALES DE LA ORDEN DE COMPRA”:

- a) Punto 4.1: Por favor indicar de donde bajar las Normas Generales de Licitaciones (NGL)
- b) Punto 5.1: Como expiden el “Certificado de Recepción” y cuáles son los tests y ensayos que aplican en esta licitación.

**RESPUESTA**

- a) Favor remitirse al siguiente link: <https://www.itaipu.gov.py/es/proveedores/norma-general-de-licitaciones>.
- b) El certificado de recepción deberá ser preparado por la contratista y firmada por el solicitante del servicio.

II) Permanecen inalteradas las demás condiciones contenidas en el Pliego de Bases y Condiciones de la Subasta a la Baja Electrónica Nacional NE 1837-19.

**Emitido por:** División de Apoyo Técnico.  
**Fecha:** 18 de noviembre de 2019.