Petropar ñanemba'e

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapera ko'ãga guive
Construyendo el futuro hoy

ADENDA Nº 5
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018

"SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR"
ID N°: 347.455

Asunción, 25 de mayo de 2018

PETROPAR comunica a las empresas interesadas en participar de la **LICITACION PÚBLICA NACIONAL POR SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR" ID N°: 347.455,** a fin de dar cumplimiento cabal a los principios generales de las Contrataciones Públicas, Art. **4º de la Ley 2051/03, las siguientes modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones:**

MODIFICACION Nº 1

SE MODIFICA LA FECHA TOPE DE CONSULTAS, EL FECHA TOPE DE RESPUESTAS, LA FECHA DE INICIO, CIERRE, ETAPA COMPETITIVA, ENTREGA Y APERTURA FISICA DE LAS OFERTAS QUEDANDO CONFORME AL SISTEMA DE INFORMACION DE LAS CONTRATACIONES PUBLICAS SICP.

MODIFICACION Nº 2

SE MODIFICA EL PUNTO 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA SECCION III – REQUISITO DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:

1. Especificaciones Técnicas

SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR

LOTE 1. PLANTA VILLA ELISA

ITEM 1. SERVICIO DE ALMUERZO PARA FUNCIONARIOS DE PLANTA VILLA ELISA.
DE LUNES A VIERNES (excluidos días feriados, nacionales y asuetos)

1.2 CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/DIA): 210 (DOSCIENTOS DIEZ)

1.3. EL SERVICIO DE ALMUERZO CONSTARÁ DE:

a) Un Plato Principal con guarnición
c) Variedad de Ensaladas a disposición de los Comensales
d) Un Menú Opcional (en caso que el Comensal, no desee consumir el Menú Normal del día)
e) Panificado del día y Mandioca o Batata (cocidos en el día)
f) Jugo natural (normal o dietético) en envase tetrapack. 2 (dos) unidades de 200 ml por cada comensal.
g) Agua Mineral Refrigerada y sin Gas, dispuesta en bebederos eléctricos dentro del salón comedor.

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

ADENDA Nº 5
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018

"SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR"
ID N°: 347.455

1.4 LISTADO DE OPCIONES PARA EL MENÚ DIARIO

a) Plato Principal: Podrá variarse entre los siguientes Menús:

- Albóndigas de carne vacuna en Salsa
- Asado a la Olla de carne vacuna o de cerdo
- Asado a la Parrilla (Costilla Vacuna, Vacío, Tapa Cuadril, Costilla de Cerdo, Pollo)
- Arrollado de Pollo
- Bife Kouguá, o a Caballo
- Bife de Hígado encebollado con huevo
- Brochettes de carne vacuna o pollo y verduras
- Canelones de Carne, Pollo, Verduras c/ variedad de Salsas
- Capellettis de: carne, pollo, jamón y queso, verduras, ricotta
- Carne al horno (Rabadilla, Tapa cuadril, Colita cuadril, Vacío, Costeleta de Cerdo, Pollo)
- Cerdo al Horno
- Chop Suey de carne vacuna, pollo, cerdo o mixto.
- Chupín de Pescado
- Chupín de Pollo
- Estofado de Carne Vacuna o Pollo y Variedad de Salsas
- Estofado de Papa c/Arvejas y Carne
- Feichoada
- Festival de Pastas (Fideos, Ñoquis, Capellettis, Ravioles, Lasañas y Canelones, con Salsa blanca y roja)
- Fugazza
- Guiso de Arroz, Fideos o lentejas c/Carne Vacuna o Pollo
- Lasaña de Carne Vacuna, Pollo o Jamón y Queso
- Matambre relleno
- Matambre a la pizza
- Milanesa de Carne Vacuna, Pollo, Pescado, Mondongo o Berenjena
- Milanesa a la Napolitana (de carne vacuna o Pollo)
- Marinera de Carne Vacuna o Pollo
- Ñoquis c/ Carne Vacuna o Pollo y variedad de Salsas
- Peceto relleno al horno
- Peceto al Vitel tone
- Polenta c/Salsa y Carne Vacuna
- Pollo a la Portuguesa
- Ravioles de: carne, pollo, verdura, jamón y queso, ricotta
- Tartas de: Verduras, Choclos, Acelga y Espinaca, Pollo, Jamón y Queso, Queso o de Palmito.
- Strogonoff de carne vacuna o pollo
- Supremas de pollo.
- Soufflés de: Verduras, Choclos o Acelga y Espinaca.

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

- Zapallitos Rellenos de carne vacuna, choclos o verduras.

Guarnición (que acompañará al Plato Principal): Podrán variarse entre las siguientes opciones:

- Arroz: Kesú, Frito, a la Griega, a la Provenzal.
- Fideo: Kesú, a la crema, a la manteca, a la Provenzal.
- Mandi'ó Chyryry con huevo, queso y cebollita de verdeo
- Puré de Papas
- Papas al horno
- Papa a la crema
- Papas / mandiocas fritas
- Panaché de verduras
- Ensalada Mixta
- Ensalada de Arroz
- Ensalada Alemana
- Ensalada Rusa
- Ensalada de Poroto
- Tortillitas c/cebollitas de verdeo
- Verduras grilladas

b) Variedad de Ensaladas: no menos de: 4 (cuatro) variedades de verduras y/u hortalizas **frescas** y 4 (cuatro) variedades de verduras y/u hortalizas **cocidas**, que deben estar a disposición de los comensales:

- Verduras y Hortalizas Frescas: lechuga, repollo, tomate, cebolla, zanahoria, rallada, remolacha rallada, locote, perejil, pepino, berro.
- Verduras y Hortalizas Cocidas: chaucha, papa, locote, zanahoria, remolacha, arvejas, choclo, poroto, zapallo, berenjena.

c) Menú Opcional: podrá reemplazar al Plato Principal, y deberá estar acompañado con puré de papas ó arroz blanco.

- Pollo grillé
- Pollo hervido.
- Bife a la Plancha.
- Omelette de: Queso, Jamón y Queso o Verduras

ITEM 2. SERVICIO DE DESAYUNO PARA EL PERSONAL DE TURNO, DE APOYO Y DE SEGURIDAD EN PLANTA VILLA ELISA.

DE LUNES A DOMINGO (incluyendo feriados nacionales y asuetos).

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

2.1. CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/DIA): 30 (TREINTA)

2.2. LA MODALIDAD ESTABLECIDA PARA LA PROVISION DEL DESAYUNO ES EN ENVASES DESCARTABLES.

***NOTA:**

El servicio de desayuno deberá estar disponible todos los días de la semana, incluyendo los Feriados Nacionales y Asuetos declarados por decreto del Poder Ejecutivo.

La PROVEEDORA adjudicada deberá entregar los DESAYUNOS a un personal autorizado por el Administrador del Contrato, en el acceso principal de la Planta de Villa Elisa.

La PROVEEDORA deberá registrar la cantidad de servicios entregados

2.3. EL SERVICIO DE DESAYUNO CONSTARÁ DE:

a. Café, cocido, té o chocolate con leche, 350 cc en envase descartable.
b. Dos porciones de Sándwich (de jamón y queso ó de verduras), tipo triángulo (con pan de miga) y/o medialunas o pastafrolas.
c. Cinco galletitas de agua (tipo criollitas).

ITEM 3. SERVICIO DE ALMUERZO PARA EL PERSONAL DE TURNO, DE APOYO Y DE SEGURIDAD EN PLANTA VILLA ELISA

SERVICIO PARA LOS DIAS SABADOS Y DOMINGOS (incluyendo feriados nacionales y asuetos).

3.1. CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/MES): 240 **(DOSCIENTOS CUARENTA)**

3.2 LA MODALIDAD ESTABLECIDA PARA LA PROVISION DEL ALMUERZO ES EN ENVASES DESCARTABLES (de aluminio o isopor), INDIVIDUALES PARA CADA ITEM (PLATO PRINCIPAL).

3.3. EL HORARIO ESTABLECIDO PARA LA ENTREGA DEL ALMUERZO ES A LAS 11:30 HS, CON UNA TOLERANCIA MÁXIMA DE 15 MINUTOS.

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

ADENDA Nº 5
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018

"SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR"
ID N°: 347.455

***NOTA:**

El servicio de almuerzo deberá estar disponible los días Sábados, Domingos, Feriados Nacionales y Asuetos declarados por decreto del Poder Ejecutivo.

La PROVEEDORA adjudicada deberá entregar los ALMUERZOS a un personal autorizado por el Administrador del Contrato, en el acceso principal de la Planta de Villa Elisa.

La PROVEEDORA deberá registrar la cantidad de servicios entregados

3.4. EL SERVICIO DE ALMUERZO CONSTARÁ DE:

a. Un Plato principal
b. Pan o mandioca
c. Jugo natural (normal o dietético) en envase tetrapack. 2 (dos) unidades de 200 ml por cada comensal.

Plato Principal: Podrá variarse entre los siguientes Menús:
- Bife de carne vacuna con huevos y cebollas
- **Sándwich de Milanesa** (de carne o pollo): incluirá pan de hamburguesa, milanesa, fetas de jamón, fetas de queso, dos rodajas de tomate, una hoja de lechuga. Deberá incluir sobrecitos de aderezos (mostaza, mayonesa, y kétchup). Dos sándwiches por comensal.
- **Sándwich de hamburguesa:** incluirá pan de hamburguesa, milanesa, fetas de jamón, fetas de queso, dos rodajas de tomate, una hoja de lechuga. Deberá incluir sobrecitos de aderezo (mostaza, mayonesa y kétchup). 2 (dos) Sándwich de Hamburguesa por comensal.
- Marinera con ensalada de arroz. Dos marineras por comensal
- Rabadilla al horno con ensalada mixta
- Pollo al horno.
- Cerdo al horno.
- Asado a la parrilla; asado a la olla.
- Sándwich de carne fría,(carne de cerdo y/o vacuno)

ITEM 4. SERVICIO DE CENA PARA EL PERSONAL DE TURNO, DE APOYO Y DE SEGURIDAD EN PLANTA VILLA ELISA

DE LUNES A DOMINGO (incluyendo feriados nacionales y asuetos).

4.1 CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/DIA): 30 (TREINTA)

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

ADENDA Nº 5
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018

"SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR"
ID N°: 347.455

4.2 LA MODALIDAD ESTABLECIDA PARA LA PROVISION DE CENA ES EN ENVASES DESCARTABLES (de aluminio o isopor), INDIVIDUALES PARA CADA ITEM (PLATO PRINCIPAL).

NOTA:

El servicio de cena deberá estar disponible todos los días de la semana, incluyendo los Feriados Nacionales y Asuetos declarados por decreto del Poder Ejecutivo.

La PROVEEDORA adjudicada deberá entregar las CENAS a un personal autorizado por el Administrador del Contrato, en el acceso principal de la Planta de Villa Elisa.

La PROVEEDORA deberá registrar la cantidad de servicios entregados

4.3. EL SERVICIO DE CENA CONSTARÁ DE:

a. Un Plato principal
b. Pan o mandioca
c. Jugo natural (normal o dietético) en envase tetrapack. 2 (dos) unidades de 200 ml por cada comensal.

Plato Principal: Podrá variarse entre los siguientes Menús:

- Bife de carne vacuna con huevos y cebollas
- **Sándwich de Milanesa** (de carne o pollo): incluirá pan de hamburguesa, milanesa, fetas de jamón, fetas de queso, dos rodajas de tomate, una hoja de lechuga. Deberá incluir sobrecitos de aderezos (mostaza, mayonesa, y kétchup). Dos sándwiches por comensal.
- **Sándwich de hamburguesa:** incluirá pan de hamburguesa, milanesa, fetas de jamón, fetas de queso, dos rodajas de tomate, una hoja de lechuga. Deberá incluir sobrecitos de aderezo (mostaza, mayonesa y kétchup). Dos Sándwich de hamburguesas por comensal.
- Marinera con ensalada de arroz. Dos marineras por comensal
- Rabadilla al horno con ensalada mixta
- Pollo al horno.
- Cerdo al horno.
- Asado a la parrilla; asado a la olla.
- Sándwich de carne fría,(carne de cerdo y/o vacuno)

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

ADENDA Nº 5
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018

"SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR"
ID N°: 347.455

LOTE 2. PLANTA MAURICIO JOSE TROCHE

ITEM 1. SERVICIO DE ALMUERZO PARA FUNCIONARIOS DE PLANTA MAURICIO JOSE TROCHE.
DE LUNES A VIERNES (excluidos días feriados, nacionales y asuetos)

1.1 CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/DIA): 210 (DOSCIENTOS DIEZ)

1.2 EL SERVICIO DE ALMUERZO CONSTARÁ DE:

a) Un Plato Principal con guarnición
b) Variedad de Ensaladas a disposición de los Comensales
c) Un Menú Opcional (en caso que el Comensal, no desee consumir el Menú Normal del día)
e) Panificado del día y Mandioca o Batata (cocidos en el día)
f) Jugo natural (normal o dietético) en envase tetrapack. 2 (dos) unidades de 200 ml por cada comensal.
g) Agua Mineral Refrigerada y sin Gas, dispuesta en bebederos eléctricos dentro del salón comedor.

1.3 LISTADO DE OPCIONES PARA EL MENÚ DIARIO

a) Plato Principal: Podrá variarse entre los siguientes Menús:

- Albóndigas de carne vacuna en Salsa
- Asado a la Olla de carne vacuna o de cerdo
- Asado a la Parrilla (Costilla Vacuna, Vacío, Tapa Cuadril, Costilla de Cerdo, Pollo)
- Arrollado de Pollo
- Bife Kouguá, o a Caballo
- Bife de Hígado encebollado con huevo
- Brochettes de carne vacuna o pollo y verduras
- Canelones de Carne, Pollo, Verduras c/ variedad de Salsas
- Capellettis de: carne, pollo, jamón y queso, verduras, ricotta
- Carne al horno (Rabadilla, Tapa cuadril, Colita cuadril, Vacío, Costeleta de Cerdo, Pollo)
- Cerdo al Horno
- Chop Suey de carne vacuna, pollo, cerdo o mixto.
- Chupín de Pescado
- Chupín de Pollo
- Estofado de Carne Vacuna o Pollo y Variedad de Salsas
- Estofado de Papa c/Arvejas y Carne

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

- Feichoada
- Festival de Pastas (Fideos, Ñoquis, Capellettis, Ravioles, Lasagnas y Canelones,
con Salsa blanca y roja)
- Fugazza
- Guiso de Arroz, Fideos o lentejas c/Carne Vacuna o Pollo
- Lasaña de Carne Vacuna, Pollo o Jamón y Queso
- Matambre relleno
- Matambre a la pizza
- Milanesa de Carne Vacuna, Pollo, Pescado, Mondongo o Berenjena
- Milanesa a la Napolitana (de carne vacuna o Pollo)
- Marinera de Carne Vacuna o Pollo
- Ñoquis c/ Carne Vacuna o Pollo y variedad de Salsas
- Peceto relleno al horno
- Peceto al Vitel tone
- Polenta c/Salsa y Carne Vacuna
- Pollo a la Portuguesa
- Ravioles de: carne, pollo, verdura, jamón y queso, ricotta
- Tartas de: Verduras, Choclos, Acelga y Espinaca, Pollo, Jamón y Queso, Queso o de Palmito.
- Strogonoff de carne vacuna o pollo
- Supremas de pollo.
- Soufflés de: Verduras, Choclos o Acelga y Espinaca.
- Zapallitos Rellenos de carne vacuna, choclos o verduras.

Guarnición (que acompañará al Plato Principal): Podrán variarse entre las siguientes opciones:

- Arroz: Kesú, Frito, a la Griega, a la Provenzal.
- Fideo: Kesú, a la crema, a la manteca, a la Provenzal.
- Mandi'ó Chyryry con huevo, queso y cebollita de verdeo
- Puré de Papas
- Papas al horno
- Papa a la crema
- Papas / mandiocas fritas
- Panaché de verduras
- Ensalada Mixta
- Ensalada de Arroz
- Ensalada Alemana
- Ensalada Rusa
- Ensalada de Poroto
- Tortillitas c/cebollitas de verdeo
- Verduras grilladas

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

b) Variedad de Ensaladas: no menos de: 4 (cuatro) variedades de verduras y/u hortalizas **frescas** y 4 (cuatro) variedades de verduras y/u hortalizas **cocidas**, que deben estar a disposición de los comensales:

- Verduras y Hortalizas Frescas: lechuga, repollo, tomate, cebolla, zanahoria, rallada, remolacha rallada, locote, perejil, pepino, berro.
- Verduras y Hortalizas Cocidas: chaucha, papa, locote, zanahoria, remolacha, arvejas, choclo, poroto, zapallo, berenjena.

c) Menú Opcional: podrá reemplazar al Plato Principal, y deberá estar acompañado con puré de papas ó arroz blanco.

- Pollo grillé
- Pollo hervido.
- Bife a la Plancha.
- Omelette de: Queso, Jamón y Queso o Verduras

CONDICIONES GENERALES PARA LOS SERVICIOS:

1. MATERIA PRIMA QUE LA PROVEEDORA DEL SERVICIO DEL COMEDOR DEBERÁ UTILIZAR PARA LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS

Los productos alimenticios e ingredientes que deberá utilizar la empresa PROVEEDORA para preparar las comidas son:

CARNES

Vacuna: CARNAZA NEGRA, BOLA DE LOMO, RABADILLA, LOMO, VACIO, COSTILLA DE 1ra, OSOBUCO, PUCHERO DE 1ra.
Pollo: MUSLO, PECHUGA
Porcina: COSTILLA, PIERNA, LOMO.
Pescado: SURUBI, SOLALINDE, MANDI'I, PICO DE PATO, TRES PUNTOS
Verduras y Hortalizas: lechuga, acelga, espinaca, berro, perejil, cebollita de verdeo, repollo, locote, chaucha, pepino, papa, zanahoria, remolacha, berenjena, zapallo, zapallito, ajo, cebolla, tomate, maíz choclo, arveja, poroto, mandioca, batata, etc.
Frutas: naranja, mandarina, durazno, banana, pera, manzana, melón, sandía, mamón, uva, kiwi, frutilla, ciruela, piña, etc.
*Así también los ingredientes tales como: harina de maíz, leche, crema de leche, huevo, quesos, embutidos, etc., con los que se elaborarán los alimentos **deberán ser siempre frescos (del día), en buen estado de conservación, aptas para el consumo humano y no sea nocivo para la salud, caso contrario, se procederá al rechazo de los mismos y a la aplicación de multas y sanciones**

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

ADENDA Nº 5
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018

"SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR"
ID N°: 347.455

por incumplimiento de Contrato.

2. Los ingredientes pre-elaborados y/o enlatados que se utilicen para la preparación de ciertos alimentos, deberán cumplir y respetar las condiciones fitosanitarias exigidas **(fecha de elaboración y vencimiento del producto, calidad del envasado, conservación de los alimentos, etc.)** por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través del INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición).

3. En ningún caso, se permitirá re-elaborar comidas con las sobras del día anterior, y/o servir alimentos recalentados del día anterior o pasados de su fecha de vencimiento. A tal efecto, el encargado del control del servicio del comedor por PETROPAR, realizará visitas periódicas, para la revisión e inspección de la cocina del Salón Comedor.

4. El Servicio de Comedor, es exclusivamente para satisfacer los requerimientos del Personal de la Empresa (permanentes, contratados), eventualmente para pasantes y para el Personal Comisionado de otras Instituciones Públicas y Castrenses que por medio de Convenios o Acuerdos cumplan funciones dentro de la Empresa, y para Invitados de las Autoridades de PETROPAR que cuenten con la Autorización correspondiente para utilizar el Servicio del Comedor.

5. En ningún caso, estará permitida la venta de las comidas elaboradas en las instalaciones de PETROPAR, a personas ajenas a la Institución.

6. La empresa PROVEEDORA del Servicio del Comedor, podrá realizar el expendio y venta de alimentos y bebidas sin alcohol, a los funcionarios de la Institución, consistentes en minutas saladas, postres, jugos, gaseosas, cafés, tartas, facturas, masitas y tortas para el desayuno y la merienda, sin perjuicio de proveer, en tiempo y forma, los almuerzos para el Personal de PETROPAR.

*** QUEDA PROHIBIDA A LA PROVEEDORA LA VENTA DE CIGARRILLOS, BEBIDAS ALCOHOLICAS, O ARTICULOS PROHIBIDOS, DENTRO DEL LOCAL, OFICINAS, PASILLOS, DE LAS INSTALACIONES DE LA PLANTA DE VILLA ELISA - PETROPAR.**

7. En caso de Almuerzos o Cenas organizados por la Institución, por el Día del Obrero, Fin de Año u otros Festejos, PETROPAR podrá solicitar, sin compromiso de contratación, a la empresa PROVEEDORA del Servicio del Comedor un presupuesto para cubrir dichos eventos.

8. **PETROPAR se reserva el derecho de solicitar la ampliación del Servicio Gastronómico, si hubiere necesidad, para los días sábados, domingos y/o feriados al precio unitario básico ofertado por la empresa PROVEEDORA.**

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

9- LOCAL, UTENSILIOS Y ENSERES DE COCINA, U OTROS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR.

9.1 La empresa PROVEEDORA, **se hará cargo de la provisión de los cubiertos** (vasos multiusos, platos hondos, platos playos, cucharas, cucharitas, tenedorcitos, tenedores y cuchillos para asado y otros) **que utilizarán los comensales; y de los utensilios y enseres de cocina** (mixteras, batidoras, procesadoras, jarras, hieleras, ollas, sartenes, fuentes para ensaladas, bandejas para servir, espátulas, pinzas, cucharas, cucharones, cuchillos, coladores, condimenteros, paneras, servilleteros, repasadores, etc.) **que necesite la PROVEEDORA para cumplir a cabalidad con el servicio**.

- **LOS JUEGOS DE CUBIERTOS, LOS UTENSILIOS Y ENSERES DEBERÁN SER NUEVOS Y DE BUENA CALIDAD, DEBIENDO REEMPLAZAR LOS YA DETERIORADOS POR EL TRANSCURSO DEL TIEMPO O POR MUCHO USO.**

- **EN NINGUN CASO, LA PROVEEDORA ALEGARÁ FALTA DE MOBILIARIOS Y UTENSILIOS DE COCINA, PARA JUSTIFICAR UN SERVICIO INADECUADO O DEFICIENTE.**

9.2 La empresa **PROVEEDORA, será responsable de la provisión y limpieza diaria/semanal de manteles, cubremanteles y servilletas** (buena calidad) que se utilizarán diariamente para cubrir eficientemente el Servicio de Comedor; en caso de mancha o avería de los mismos, la PROVEEDORA deberá reemplazarlos por otros de la misma calidad.

9.3 La PROVEEDORA pondrá en las mesas a disposición de los comensales condimentos adicionales tales como: salsa de soja, mayonesa, mostaza, kétchup, sal fina yodada, pimienta, orégano, salsa picante, queso rallado (según la ocasión), limón, que deberán ser renovados según necesidad.

9.4 El suministro de ENERGÍA ELÉCTRICA y AGUA POTABLE necesarios para el normal funcionamiento de la cocina y el comedor, estarán a cargo de PETROPAR.

9.5 El suministro de gas que se utilizará para mantener a temperatura adecuada los alimentos, estará a cargo de la empresa PROVEEDORA.

9.6 PETROPAR dotará a la cocina y el comedor habilitados para el Servicio de Almuerzo, con suficientes y adecuados extintores; y se hará cargo del mantenimiento (carga/recarga) y reposición de los mismos.

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

9.7 La PROVEEDORA bajo ninguna circunstancia podrá servir a los comensales en bandejitas de cartón, plásticos o similares descartables, como tampoco podrá utilizar cubiertos ni vasos de plásticos.

10. DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO Y HORARIOS ESTABLECIDOS PARA USO DEL SERVICIO DEL COMEDOR

10.1 El almuerzo para cada comensal consistirá en: un Plato Principal que debe pesar como mínimo 350 gramos. Se complementará con una Guarnición, y se acompañará con panificados del día, mandioca o batata. El Plato principal se servirá caliente según lo amerite el Menú del día .Jugo natural (normal o dietético) en envase tetrapack. 2 (dos) unidades de 200 ml por cada comensal. Agua Mineral refrigerada a disposición de los comensales dispuestos en bebederos eléctricos dentro del salón comedor.

PETROPAR, podrá en cualquier momento realizar el control para verificación de las porciones mínimas exigidas.

10.2 El Menú Semanal será confeccionado y publicado por PETROPAR en coordinación con la PROVEEDORA del Servicio del Comedor, teniendo en cuenta el LISTADO DE MENUS TENTATIVOS ELABORADOS DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRESENTADAS POR PETROPAR, en el marco del cual se deberá dar estricto cumplimiento, en cuanto a calidad, cantidad y demás especificaciones.

10.3 El listado de los menús deberán ser confeccionados a computadora, con 48 horas (hábiles) de anticipación, e indefectiblemente llevarán las firmas de aprobación de la PROVEEDORA y del responsable del control del Servicio del Comedor por PETROPAR (preferentemente), las cuales indicarán la conformidad de las partes.

10.4 El horario establecido para el uso del Servicio de Comedor será de Lunes a Viernes (excluidos feriados nacionales y asuetos), de 11:30 hs. a 13:30 hs., para almuerzos del Personal de PETROPAR, Funcionarios Comisionados de otras Instituciones del Estado, Pasantes e Invitados autorizados previamente por el Administrador del Contrato.

10.5 La PROVEEDORA deberá tener habilitado el Comedor, 15 minutos antes de la hora fijada para la Apertura del Servicio diario.

11. CONDICIONES DE HIGIENE Y SALUBRIDAD

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

ADENDA Nº 5
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018

"SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR"
ID N°: 347.455

11.1 En todo el proceso de ejecución contractual La PROVEEDORA, deberá contar con la habilitación sanitaria correspondiente, expedida por el M.S.P. y B.S. vigente para la explotación del Servicio del Comedor.

11.2 En la ejecución contractual el personal contratado por la empresa PROVEEDORA para realizar el servicio de explotación del comedor (cocineros, cortadores de carne y verduras, lava platos, mozos, etc.) deberá contar con las habilitaciones sanitarias respectivas, expedidas por el M.S.P.B.S. y demás Organismos habilitados para el efecto.

11.3 PETROPAR está obligado a realizar en la cocina y salón comedor habilitados para los servicios, fumigaciones contra insectos, ratas y alimañas, cada 3 (tres) meses, o las veces que se considere necesario.

11.4 La limpieza y el orden diario del salón comedor, de la cocina, en las instalaciones y de las inmediaciones (pasillos), estará a cargo de la empresa PROVEEDORA del servicio del comedor

11.5 Las condiciones de higiene y aseo de los utensilios y enseres de cocina, será responsabilidad exclusiva de la empresa PROVEEDORA; sino cumpliese con este requisito, PETROPAR se verá en la obligación de multarla y/o sancionarla, por poner en riesgo la salud del personal de la empresa.

11.6 La higiene y la correcta conservación de los alimentos como ingredientes para preparar las comidas, será responsabilidad exclusiva de la empresa PROVEEDORA, so-pena de multas, sanciones y/o rescisión del contrato suscripto de no cumplir esta especificación.

11.7 Las condiciones de higiene y aseo del lugar donde se elaboran y preparan las comidas, deberán respetar las normas sanitarias vigentes (Código Sanitario Ley N° 836/80) y controladas por el I.N.A.N., y será responsabilidad exclusiva de la empresa PROVEEDORA del servicio del comedor, cumplir con este requisito; sino lo hiciere, PETROPAR se verá en la obligación de multarla, sancionarla e inclusive rescindir el contrato suscripto, por poner en riesgo la salud del personal de la empresa.

11.8 PETROPAR, a través de los responsables del control del Servicio del Comedor, realizará las inspecciones y revisiones diarias de la cocina y salón comedor, habilitado para el efecto; así mismo, supervisará diariamente las condiciones de higiene del local en el cual se elaboran las comidas para el personal, elevando el informe pertinente en casos de incumplimiento o faltas verificadas.

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

11.9 PETROPAR exigirá a la empresa PROVEEDORA del servicio del comedor, que provea a su personal, de los uniformes y equipos de protección personal (seguridad) adecuados, según la función que desempeñen.

12. SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL COMEDOR

12.1 PETROPAR realizará todos los controles efectivos necesarios para el óptimo y eficiente funcionamiento del Servicio del Comedor, basado en las Especificaciones Técnicas establecidas en el Contrato de Prestación de Servicio. El incumplimiento de uno o varios puntos del mismo, facultará al Administrador del Contrato a tomar las medidas correctivas pertinentes y/o a multar o sancionar a la PROVEEDORA por incumplimiento del Contrato e inclusive, y de acuerdo a la falta cometida, PETROPAR se reserva el derecho de rescindir el contrato suscripto en forma inmediata.

12.2 Diariamente, durante el proceso de preparación de las comidas y el expendio de las mismas en el Comedor, será imprescindible la presencia de un responsable de la administración de la PROVEEDORA, quien tendrá a su cargo resolver todos los inconvenientes relacionados al servicio prestado. Así mismo, PETROPAR, contará diariamente con un personal responsable, encargado de la supervisión y control del servicio del comedor, desde el proceso de preparación y el expendio de las comidas, mientras dure el mismo.

12.3 PETROPAR se reserva el derecho de aceptar o no, al personal de la PROVEEDORA; por lo mismo, si se presentase algún inconveniente por mal comportamiento, abuso de confianza, mal desempeño, problemas de relacionamiento, etc., de algún personal al servicio de la empresa PROVEEDORA, PETROPAR tendrá la libertad de solicitar su cambio inmediato.

13. OBLIGACIONES

13.1 La PROVEEDORA **está obligada a cumplir estrictamente todas las disposiciones legales a las cuales se encuentra sujeta, además de cumplir con el pago de las obligaciones tributarias vigentes en la República del Paraguay,** ya sea Municipales, de la Secretaría de Tributación, del Ministerio de Justicia y Trabajo, del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, del INAN, del Instituto de Previsión Social, referentes a Impuestos, Tasas, IVA, Habilitaciones Sanitarias, Inscripciones y Registros de sus Empleados, Aportes Obrero y Patronal que debe tenerlos al día.

Al respecto, **PETROPAR, a través de la Administración del Contrato**, tiene la obligación de exigir y controlar el cumplimiento de dichos compromisos legales, **e informar por medio de Nota Interna a la Dirección Operativa de Contratación**

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

sobre las mismas, quienes son las encargadas de tomar las medidas pertinentes en cumplimiento a la Ley 2051/03.

13.2 **Todo el personal al servicio de la PROVEEDORA, deberá contar con seguro médico del IPS.** La PROVEEDORA, deberá presentar mensualmente un aval del pago del seguro social de sus empleados, a la Administración del Contrato. En el caso que el personal de la PROVEEDORA, este a prueba en la misma, es obligatorio también que se ajuste a todas las normas legales vigentes (M.S.P.B.S./ I.P.S. y otras), Se podrá comunicar a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas el cumplimiento o no, de dicho requisito legal, y además aplicará las sanciones correspondientes, si hubieran faltas efectivamente comprobadas.

13.3 La PROVEEDORA deberá presentar al Administrador del Contrato, la nómina del personal que cubre el servicio del comedor en PETROPAR, con sus datos personales (nombres y apellidos completos, números de cédula, edad, dirección particular, teléfonos, cargo que ocupa o función que desempeña), una vez firmado del Contrato Respectivo.

13.4 La PROVEEDORA, estará obligada a informar a PETROPAR por escrito en un plazo máximo de 3 (tres) días, cualquier movimiento del personal que realice, ya sea incorporación o reemplazo.

13.5 La PROVEEDORA no podrá utilizar el local del comedor como vivienda o para otros menesteres.

13.6 La PROVEEDORA está obligada a la reposición de los mobiliarios y artefactos eléctricos que le fueren entregados bajo inventario por el Departamento de Patrimonio de PETROPAR, y que resultaren dañados por negligencia en la manipulación de los mismos o extraviados durante la prestación del servicio a su cargo.

13.7 Todo inconveniente que se pueda suscitar, será tratado y dirimido en reunión conjunta, es decir representantes de la PROVEEDORA como el Administrador del Contrato, en último caso se recurrirá a instancias externas.

14. PLAN DE PRESTACION DE LOS SERVICIOS

El Plazo de prestación de servicios es de **1 (un) año**, a partir del día siguiente de la formalización del Contrato por ambas partes, durante este periodo el oferente se compromete a prestar diariamente los servicios ofertados de acuerdo a las necesidades de PETROPAR.

PETROPAR realizará el control de los comensales de acuerdo a la asistencia en el comedor, para el efecto se establecerán los mecanismos necesarios.

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

15. REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS

Todas las comidas (plato principal y guarnición) deberán prepararse y cocinarse en el día.

- **Planta Villa Elisa y Planta M.J.Troche:** los menús deberán prepararse en la Cocina Comedor, habilitada por PETROPAR para el efecto.

16. LOCAL, UTENSILIOS Y ENSERES DE COCINA, U OTROS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DEL COMEDOR.

PETROPAR **entregará a la empresa PROVEEDORA, el local donde funcionará la Cocina-Comedor, con mobiliarios de cocina:**

- **Planta Villa Elisa:** 13 Mesas, 100 Sillas tapizadas en color negro, Cámara Frigorífica de 3,5 m^3, 1 Heladera, 2 Cocinas de uso Industrial, 2 Hornos de uso Industrial, Freidora Industrial, 1 Licuadora, y otros electrodomésticos y/o bienes para uso en el preparado de los alimentos, todos ellos registrados a nombre de PETROPAR bajo inventario del Departamento de Patrimonio.

17. LA EMPRESA PROVEEDORA ADJUDICADA CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA PLANTA M.J. TROCHE, DEBERÁ DOTAR DE MOBILIARIOS, ELECTRODOMÉSTICOS Y ENSERES NECESARIOS, AL LOCAL QUE FUNCIONARÁ COMO COCINA Y COMEDOR.

Los mobiliarios, electrodomésticos y enseres indispensables requeridos para el cumplimiento adecuado del Servicio por parte de la PROVEEDORA serán: MESAS (tipo tablones) y sillas para un mínimo de 80 (ochenta) personas, 2 (dos) Heladeras o Visicooler, 2 (dos) Congeladoras de gran capacidad, 1 (una) cocina de uso industrial, 2 (dos) hornos industriales, 1 (un) microondas, 1 (una) freidora industrial, 1 (una) licuadora industrial

18. DOTACION DE PERSONAL A CARGO DE LA EMPRESA PROVEEDORA

La empresa PROVEEDORA **deberá contar con el personal mínimo necesario para brindar el servicio del Comedor, según el siguiente detalle:**

- **Planta Villa Elisa:** como mínimo con **10 (diez)** empleados que exclusivamente cubran el servicio:
  1 (un) Cocinero/a
  2 (dos) Ayudante de cocina
  3 (tres) Lavadores/as de cubiertos y para limpieza del comedor
  3 (tres) Mozos
  1 (un) Encargado representante de la empresa PROVEEDORA

Abog. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contratación
PETROPAR

ADENDA Nº 5
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA 09/2018

"SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR"
ID N°: 347.455

- **Planta M. J. Troche:** como mínimo con **10 (diez)** empleados que exclusivamente cubran el servicio:
  1 (un) Cocinero/a
  2 (dos) Ayudante de cocina
  3 (tres) Lavadores/as de cubiertos y para limpieza del comedor
  3 (tres) Mozos
  1 (un) Encargado representante de la empresa PROVEEDORA

Observación: LOS DEMAS PUNTOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES NO CITADOS EN ESTA ADENDA PERMANECEN INVARIABLES.

Abg. Félix Chávez
Encargado de Despacho
Dirección Operativa de Contrataciones