BANCO CENTRAL DEL PARAGUAY
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN

LPN – SBE Nº 04/2012 – ADENDA Nº 02

Asunción, 17 de enero de 2012

Señores

PRESENTE

De nuestra consideración:

En atención a lo establecido en la Sección I – Calendario de Eventos y Datos de la Subasta, del pliego de bases y condiciones para la **"LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 4/2012 PARA LA SUBASTA A LA BAJA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DEL BANCO CENTRAL DEL PARAGUAY - AD REFERÉNDUM"**, aprobada por Resolución N° 11, de fecha 10 de enero de 2012 de la Presidencia del Banco Central del Paraguay, cumplimos en informar las siguientes modificaciones al pliego de bases y condiciones:

Punto 1

La Sección III. Suministros Requeridos queda modificada de la siguiente manera:

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIO A SER CONTRATADO, CARACTERISTICAS FUNDAMENTALES DE SERVICIO QUE SE REQUIERE. DESCRIPCION DE MENU Y MEDIDAS

MENÚ DEL DÍA: El menú ofertado constara de tres opciones diarias en bandeja de servicio, en la que se incluirá diariamente una porción de sopa, una porción de carne o proteína, una porción de ensalada, una porción de cereales o granos, un panificado, un postre y un vaso de jugo natural.

VARIANTES: Se establecerán ciertas diferencias en la presentación del menú de acuerdo a las patologías (enfermedades) que posean los funcionarios según censo proveído por la Institución: diabéticos, hipertensos, celiacos, etc.

ELABORACION DE LOS MENUS:
- La cocción será preferentemente al horno, a la plancha, al vapor.
- Alimentos cocinados con sal modificada, libre o disminuida en sodio
- Alimentos procesados con aceite de oliva, canola o girasol alto oleico
- Alimentos libres de grasa trans (margarinas, aceites mezcla, frituras)
- Carnes de primera, sin grasa, sin hueso, sin piel (pollo)
- Verduras frescas, de estación.
- Frutas frescas, de estación
- Jugos naturales libres de agregado de azúcar.
- Panificados: integrales, galletitas de agua sin sodio.
- Aderezos: aceite de oliva o canola, aceto balsámico o limón, sal normal y modificada, especias, semillas

RACION Y PORCION DE ALIMENTOS: los alimentos serán presentados en raciones, se considera una ración alimentaria la cantidad habitual que se suele consumir de un alimento y la porción es la cantidad de los mismos expresada en medidas caseras, así utilizaremos medidas como cuchara, taza, plato, etc.

Alimentos proteicos: un plato de carne, pollo o pescado de unos 120 gramos, 1 huevo y 2 claras s o un plato de legumbres cocidas o 10 cucharadas.
- Pan y féculas: 30 gr. de pan (es decir, un bollito o 5 galletitas de agua o 3 tostadas), un plato de arroz o pasta cocida (unos 60-80 gr. en crudo o 5 cucharadas) o una papa mediana de 120 gr.
- Verduras y ensaladas: un plato de pan o medio plato grande
- Soufflés, tartas, sopa paraguaya, chipa guazú: porción de 10 cm por 10 cm o triangular 10 cm por 15 cm
-Sopas o consomé: un bol o compotera de 200cc
-Yogurt descremado – vasito chico (140cc)
- Fruta: una pieza de tamaño mediano (unos 200 gramos).
-Jugos: 1 vaso de 200cc

ELABORACION DEL MENU: será elaborado con el asesoramiento de la profesional Nutricionista de la Institución, quien la fiscalizara la manipulación y elaboración de los alimentos, así como las medidas de las raciones establecidas.

EJEMPLO PARA LAS OPCIONES DIARIAS

PLATO	DESCRIPCIÓN (Variaciones posibles)
Entrada	Sopas, cremas, consomés

LPN – SBE Nº 04/2012 – ADENDA Nº 02

Proteína	Carne vacuna, pollo, pescado, huevos, legumbres
Verduras	Ensaladas, panaché, tartas, soufflés.
Guarnición	Arroz, sopa paraguaya, chipa guazú, pastas.
Postres	Fruta, ensaladas de fruta, compota, yogur descremado
Bebida	Jugo natural de fruta
Panificado	Pancito, galletitas de salvado, tostadas

OPCIONES DIARIAS EN UNIDADES DE MEDIDAS

PLATO	DESCRIPCIÓN (Variaciones posibles)	Unidad de medida
Entrada	Sopas, cremas, consomés	1 compotera 200cc
Proteína	Carne vacuna, pollo, pescado, huevos, legumbres	120 gr/5 cdas
Verduras	Ensaladas, panaché.	1 plato de pan
Guarnición	Arroz, sopa paraguaya, chipa guazú, pastas, tartas, soufflés	1 porción 10 x 10 cm
Postres	Fruta, ensaladas de fruta, compota, yogur descremado	Unidad – compotera – 140cc
Bebida	Jugo natural de fruta	Vaso 200cc
Panificado	Pancito, galletitas de salvado, tostadas	30 gr /

2. PLAN DE ENTREGA (SERVICIOS)

El producto deberá estar disponible al día siguiente de la notificación de adjudicación, la comida tendrá un control de calidad conforme a las especificaciones técnicas con la fiscalización de la nutricionista contratada por el Banco.
La comida estará disponible en el comedor a partir de las 11:30 AM hasta las 14:30 PM.

3. TIPO DE CONTRATO

Abierto, por la continua variación en la cantidad de funcionarios.

4. CONTROL DE SERVICIOS Y PAGOS

El control del servicio será realizado por el Departamento de Gestión del Personal conjuntamente con el Departamento de Desarrollo Humano y Gestión de Talentos, en la periodicidad que sea necesaria.
Si del control efectuado por las áreas técnicas surgiese la necesidad de realizar ajustes o variaciones en el menú conforme a los requerimientos nutricionales del funcionariado, el nuevo menú será informado con 5 (cinco) días hábiles de antelación a su implementación.

El pago será realizado a través de la tarjeta Gourmet. Card., la empresa deberá trabajar con Infonet. El pago a la empresa lo realizará el Banco Central del Paraguay, contra las consumiciones efectivas, a través de una entidad bancaria.

5. GENERALIDADES

a.- De los locales: El contratista podrá utilizar todas las instalaciones de cocina del 6° piso (edif. Banco), incluyendo instalaciones, equipos y muebles de los siguientes sectores:

- Sector para preparación de alimentos
- Sector para distribución de alimentos
- Comedor de funcionarios
- Vestuarios y sanitarios de la cabecera noroeste

b.- De los equipos: Los equipos, muebles e instalaciones podrán constatarse en la visita al sector, prevista en las instrucciones a los oferentes. Una vez finalizada la concesión, el adjudicatario deberá devolverlos en las mismas condiciones en que fueron entregados por el Banco para su usufructo, para lo cual contratará por su cuenta la mano de obra y repuestos necesarios para el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.

Los equipos pertenecientes al Banco que no estén funcionando correctamente y que quieran ser utilizados para el servicio deberán ser reparados por cuenta del contratado, previa autorización y con la fiscalización del Banco. El contratado podrá, introducir los equipos y maquinarias que necesite para la ejecución de sus trabajos. Los mismos deberán estar perfectamente identificados e inventariados según un listado que se presentará previamente a la Gerencia de Servicios Administrativos.

El contratado deberá prever entre sus equipos indispensables, por lo menos dos balanzas digitales a fin de proceder al pesado de los alimentos para su facturación en el comedor de funcionarios.

c.- De las instalaciones: El contratado es responsable del uso adecuado de las instalaciones concedidas en uso; correrán por su cuenta todos los gastos correspondientes al mantenimiento de los mismos.

Se citan a continuación algunas de las **disposiciones mínimas a considerar**:

- No desaguar grandes cantidades de líquido en forma brusca a través de las instalaciones, especialmente los provenientes de equipos de cocción como las marmitas que se hallan a altas temperaturas.
- Limpieza constante de las áreas asignadas a la cocina, para lo cual el concesionario destinará al personal correspondiente.

LPN – SBE Nº 04/2012 – ADENDA Nº 02

- Arrojar en los basureros los restos de comida antes de proceder al lavado de vajillas, durante el preparado de alimentos y la limpieza de los locales, asegurándose que los mismos no sean eliminados por las rejillas de piso o los desagües de piletones, creando daño a las instalaciones.

- El último día hábil de cada semana deberá colocarse en todos los desagües soda cáustica u otra sustancia similar para disolver las materias grasas que pudieran trancar las cañerías.
- Los repuestos a ser utilizados y cualquier reparación necesaria se realizará siempre bajo la fiscalización de los técnicos del BCP.

El cumplimiento de estas disposiciones mínimas podrá ser verificado en cualquier momento por parte de la División Mantenimiento del Departamento de Servicios Generales.

d.- De los ingresos, salidas y circulación por la Institución: Los insumos a ser utilizados por el adjudicatario se introducirán a la Institución de la siguiente manera:

- Los proveedores de insumos con transporte de pequeño o mediano porte, que puedan circular por las rampas del estacionamiento cubierto ingresarán por el Portón Nº 4 en el horario comprendido entre las 8:00 hs. y las 11:00 hs. (a.m.)
- Los proveedores de insumos con transporte de gran tamaño, ingresarán por el Portón Nº 10 en el horario comprendido entre las 13:00 y las 14:30 hs. (p.m.)

El ascensor destinado para el traslado de los insumos y al descenso de la basura, es el **ascensor de carga** del módulo de Ascensores de Servicios, ubicado en el sector noreste del edificio Banco.
El contratado realizará por su cuenta el retiro diario de la basura fuera del predio del Complejo Edilicio del Banco, después de las 14:00 hs.

Los personales de servicio y administrativo del contratado podrán ingresar al Banco de lunes a viernes a partir de las 6:30 hs., y deberán retirarse antes de las 16:00 hs.; así también deberán portar en todo momento el uniforme correspondiente y el gafete identificatorio entregado por el Departamento de Seguridad, según la lista de personales, con sus correspondientes números de documentos de identidad los cuales serán presentados por el contratado y aprobados por el Banco.

e.- De los alimentos: Los alimentos deberán ser procesados en el día. El oferente podrá procesar los alimentos en sus instalaciones siempre y cuando posea la infraestructura adecuada, tales como: Hornos Industriales, Centros de Autococción, lo cual será verificado por el Banco Central del Paraguay en el momento de la evaluación de ofertas.

No se permitirá el reciclaje de los alimentos y aceite consumido en el día anterior, ni la utilización de las instalaciones del Banco para preparar alimentos que serán distribuidos en otros locales. Estos aspectos podrán ser verificados en cualquier momento por parte de la División Medicina Laboral y por el Departamento de Servicios Generales.

El contratado deberá prever todas las medidas necesarias para evitar la propagación de olores en todo el piso, debiendo circunscribirse los mismos al ámbito de la cocina propiamente dicha.

MENÚ DIARIO Y OFERTAS

Las ofertas deberán incluir un Plan de Alimentación (Menú) acordes a las especificaciones de la nutricionista, para un periodo de diez (10) días, atendiendo al listado de menú referencial y mínimo que se adjunta.

La lista del menú diario deberá preverse con una semana de anticipación y será presentada a la División Medicina Laboral dependiente del Departamento de Gestión de Personal, la que deberá aprobar la misma por escrito. Una vez aprobada la lista, la misma será exhibida en el Comedor.

Todos los Servicios (desayuno o de media mañana, minutas, café, jugos, gaseosas, almuerzo y recepciones especiales) deben estar acorde al plan nutricional implementado al personal del Banco.

El control del aspecto físico del área de la cocina, como el cuidado en la elaboración de los alimentos serán realizados por el Departamento de Servicios Generales y por la División Medicina Laboral del Departamento de Gestión de Personal.

Para todos los servicios ofrecidos, el contratado deberá contar con todos los elementos, utensilios y menajes necesarios para la distribución y consumición de los alimentos.

Punto 2

En la Sección VI. la Lista de Precios queda modificada de la siguiente manera:

Lista de Precios

Fecha: _____
LPN No.:_____

BANCO CENTRAL DEL PARAGUAY
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN

LPN – SBE Nº 04/2012 – ADENDA Nº 02

En guaraníes (IVA incluido)

1	2	3	4	5	6	7	8
Ítem	Código de Catalogo	Descripción	Descripción del Menú Ofrecido	Cantidad	Unidad de Medida	Presentación	Precio Unitario por Persona (IVA incluido)
1	90101603-010	Servicio de Comedor – Menú Diario Opción 1		1	Unidad	Persona	
1	90101603-010	Servicio de Comedor – Menú Diario Opción 2		1	Unidad	Persona	
1	90101603-010	Servicio de Comedor – Menú Diario Opción 3		1	Unidad	Persona	
Total Unitario General - IVA incluido (al solo efecto de evaluación)							
Son Guaraníes :							

Observación:
Opción 1- El oferente deberá cotizar el Plato principal + 1 pan.
Opción 2- El oferente deberá cotizar el Plato principal + 1 pan + 1 vaso de jugo natural.
Opción 3- El oferente deberá cotizar el Plato principal + 1 pan + 1 vaso de jugo natural + 1 postre.

No se aceptarán ofertas de precios unitarios en decimales.

MONTO MAXIMO	G. 3.762.000.000 (GUARANIES TRES MIL SETECIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES)
MONTO MÍNIMO	G. 1.900.000.000 (GUARANIES MIL NOVECIENTOS MILLONES)

Nombre _____ En calidad de_____
Firma _____
Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de _____
El día _____ del mes de _____ de _____.

Punto 3

En el modelo de Contrato de la Sección V. Formularios del Contrato queda modificada la siguiente claúsula:

6. VIGENCIA DEL CONTRATO (Art. 37, inciso d de la Ley 2051/03)
6.1. El plazo de vigencia del contrato será de 6 (seis) meses contados a partir de la suscripción del contrato.

Atentamente,

CYNTHIA VILLAGRA
Encargada de Despacho
Unidad Operativa de Contratación

ISAAC RUBEN AGUILERA
Gerente
Gerencia de Servicios Administrativos

SIXTO MORINIGO
Encargado de Despacho – Gerencia General
Banco Central Paraguay