"SERVICIO DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS, PARA FUNCIONARIOS INVOLUCRADOS EN LA ATENCIÓN DE TRABAJOS EN SITUACION DE EMERGENCIAS QUE EFACTAN AL SERVICIO ELÉCTRICO, BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO".

1. GENERALIDADES.

1.1 Objetivo.

El objetivo de estas especificaciones técnicas, es establecer las condiciones mínimas que deberá satisfacer la prestación del servicio de provisión de alimentos terminados, para la **cobertura de la alimentación básica al personal involucrado en jornadas continuadas de trabajo y que no pueden ser suspendidas**, relacionadas a la prestación y/o reposición del servicio de abastecimiento de energía eléctrica a la población, **derivadas de Emergencias**, como consecuencia de fenómenos meteorológicos o naturales (temporales, inundaciones, sequías, derrumbes, etc.) y de cualquier tipo de siniestros (incendios, explosiones, etc.), que afecten al servicio y/o sistema de abastecimiento de energía eléctrica a la población; como así también, eventos que puedan alterar la estabilidad social y la seguridad de las instalaciones de la Institución (huelgas, manifestaciones sociales, etc.).

El Jefe del Departamento de Servicios Generales o la/s persona/s designada/s por él, será/n el/las responsable/s de solicitar y autorizar los pedidos de provisión del servicio e indicar el lugar y la hora de entrega de los productos.

1.2 Alcance. El servicio abarcará los siguientes requerimientos:

1.2.1 **El establecimiento del Proveedor deberá estar situado físicamente en la ciudad de Asunción y/o el Área Metropolitana**. Si eventualmente, el evento de emergencia se produjera fuera del Área Metropolitana (interior del país), el Proveedor podrá prestar el servicio a través de empresas gastronómicas instaladas en la zona de ocurrencia del evento, debiendo ajustarse a la variedad de alimentos y precios unitarios establecidos en la Lista de Precios.

1.2.2 Quedará a cargo del Proveedor la elaboración de los alimentos, listos para su consumo inmediato, en términos higiénico-sanitario y de características nutritivas.

1.2.3 La provisión del servicio podrá ser solicitada como mínimo con **tres (3) horas** de anticipación.

1.2.4 El servicio contratado deberá estar disponible ante requerimiento de la Contratante y podrá ser solicitado de **lunes a domingo, incluso feriados** en el horario de **06:00 a 21:00 horas. El Proveedor deberá prever la disponibilidad de la cantidad de personal, materia prima e insumos necesarios, para la elaboración y provisión de los alimentos que requiera la ANDE**

en virtud a la presente contratación, ya sea en días hábiles (lunes a viernes) como no hábiles (sábado, domingo y feriados).

1.2.5 Los alimentos a ser proveídos serán preparados con ingredientes frescos y de conformidad a normas de higiene y salubridad vigentes.

1.2.6 El Proveedor tiene la plena responsabilidad por las entregas en tiempo y forma de los servicios descriptos a continuación y además, conforme se indica en los **numerales 2.2 al 2.4** de estas Especificaciones Técnicas.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS:

Se basa en la provisión de alimentos salados, según variedades requeridas, detalladas en el siguiente cuadro:

Ítem	Descripción	
1	Sándwich de milanesa simple.	El sándwich estará elaborado con milanesa de carne vacuna (lomo) como mínimo de 250 gr., acompañado de rodajas de tomate y hojas de lechuga, entre pan de hamburguesa, untado con mayonesa.
2	Sándwich de milanesa especial, con papa frita.	El sándwich estará elaborado con milanesa de carne vacuna (lomo) como mínimo de 250 gr., rodajas de tomate, hojas de lechuga, fetas de jamón cocido, queso para sándwich y 1 (un) huevo frito, entre pan de hamburguesa, untado con mayonesa, acompañado de una porción de papa frita de como mínimo de 200 gr. Deberá acompañar aderezos mayonesa y ketchup de tomate de 7gr.
3	Hamburguesa de carne especial, con papa frita.	La hamburguesa estará elaborado carne vacuna (molida) como mínimo de 250 gr., rodajas de tomate, hojas de lechuga, fetas de jamón cocido, queso para sándwich y huevo frito, entre pan de hamburguesa, untado con mayonesa, acompañado de una porción de papa frita de como mínimo de 200 gr., y Deberá acompañar aderezos mayonesa y Ketchup de tomate de 7gr.
4	Sándwich de jamón y queso	El sándwich estará elaborado con 3 rebanadas de pan de miga blanco, rodajas de tomate, hojas de lechuga y huevo duro, untado con mayonesa. Cada unidad de sándwich corresponderá al equivalente de un cuadrado de pan.
5	Sándwich de verdura y huevo.	El sándwich estará elaborado con 3 rebanadas de pan de miga blanco, rodajas de tomate, hojas de lechuga y huevo duro, untado con mayonesa. Cada unidad de sándwich corresponderá al equivalente de un cuadrado de pan.
6	Empanada de carne con pancito	Frita, tamaño como mínimo, 12 cm de largo por 5,5 cm de ancho y peso de 150 gr cada unidad. Relleno elaborado con carne vacuna (carne molida de primera), con huevo duro picado y verduras. Cada empanada deberá estar acompañada de un (1) pancito.
7	Menú de Milanesa de carne con puré de papas.	Estará compuesto por un menú de milanesa de carne vacuna (lomo) como mínimo de 250 gr., con guarnición puré de papas, de como mínimo 250 gr. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.

8	Menú de Milanesa de Pollo con ensalada de arroz	Estará compuesto por un menú de milanesa de pollo (pechuga) como mínimo de 250 gr., con guarnición ensalada de arroz, como mínimo 250 gr. El arroz deberá contener choclo, arvejas, perejil y morrones. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito y un aderezo de mayonesa sachet de 7gr.
9	Menú de Peceto con Fideo a la manteca.	Estará compuesto por un menú de carne vacuna de peceto, como mínimo 2 rodajas de 150 gr. cada una, con salsa madera, con guarnición de fideo a la manteca, de como mínimo 200 gr. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
10	Menú de Marinera de carne vacuna con ensalada de arroz	Estará compuesto por un menú de marinera de carne vacuna (lomo) como mínimo de 300 gr., con guarnición de ensalada de arroz de como mínimo 250 gr., El arroz deberá llevar verduras, locote, arvejas, choclo y perejil .Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
11	Menú de Pollo al horno con puré de papas.	Estará compuesto por un menú de muslo entero de pollo al horno, como mínimo de 300 gr., con guarnición de puré de papas, como mínimo 250 gr. la guarnición. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
12	Menú de Tallarín con estofado de carne.	Estará compuesto por un menú de tallarín con estofado de carne vacuna (peceto), como mínimo 2 rodajas de 150 gr. cada una y 250 gr. la pasta, con salsa roja y queso rallado. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
13	Menú de Polenta con picadito de carne.	Estará compuesto por un menú de Polenta con picadito de carne vacuna (carnaza negra), la carne y salsa como mínimo 200 gr. y 300 gr. la polenta. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
14	Menú de Cerdo al horno o a la olla con mandioca revuelta.	Estará compuesto por un menú de carne de Cerdo (lomo) al horno como mínimo de 250 gr., con guarnición de revuelto de mandioca con huevo, de como mínimo 250 gr. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
15	Menú de Bife a caballo con arroz.	Estará compuesto por un menú de Bife de carne vacuna (lomo) como mínimo de 250 gr., con cebolla y 1 (un) huevo frito, y una guarnición de arroz blanco con queso, de como mínimo 250 gr. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
16	Menú de Albóndiga de carne en salsa de tomate con arroz blanco.	Estará compuesto con mínimo 3 (tres) albóndiga de carne vacuna (lomo) como mínimo de 250 gr., elaborada en salsa de tomate, cebolla y ajo y una guarnición de arroz blanco, de como mínimo 250 gr. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
17	Menú Estofado de carne con arroz blanco	Estará compuesto por un menú de estofado carne vacuna (carnaza negra), la carne y salsa de verduras, como mínimo 250 gr. y 250 gr., de arroz blanco. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
18	Menú de Asado a la olla con ensalada de papas.	Estará compuesto por un menú de asado de carne vacuna de primera a la olla, como mínimo de 250 gr., con hueso 300 gr., con guarnición de ensalada de papas, con zanahoria, arvejas y choclo, de como mínimo 250 gr. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.
19	Menú de vacío al horno o a la parrilla con ensalada de papas.	Estará compuesto por un menú de vacío de carne vacuna de primera al horno o a la parrilla, como mínimo de 250 gr., con guarnición de ensalada de papas, con zanahoria, arvejas y choclo, de como mínimo 250 gr. Cada menú deberá estar acompañado de un (1) pancito.

Elaborado por:	Aprobado por:	Fecha:
Bethania Barrios	Lic. Francisca Soria	Junio/2022

2.2 Los alimentos a ser proveídos deberán ser presentados en bolsitas individuales (para cada persona) y/o convenientemente envasados en recipientes descartables, cerrados herméticamente y acompañados de cubiertos de plástico (descartables de calidad resistentes), para los alimentos del tipo menú, además de proveer de servilletas de papel y todo elemento necesario para la buena presentación y servicio.

2.3 Estará a cargo del Proveedor, la entrega de los alimentos listos para el consumo inmediato, en el lugar de su establecimiento, conforme a la cantidad, variedad y tiempo a ser indicados en la Orden de Trabajo que será emitida para el efecto, cuyo modelo forma parte de estas Especificaciones Técnicas. **Estará a cargo de la ANDE, el transporte de los alimentos, desde el establecimiento del Proveedor, hasta el lugar específico del evento** respetando las normas de higiene, salubridad, conservación y manipulación de los alimentos.

2.4 El Proveedor deberá suministrar los elementos necesarios para el traslado y conservación de los alimentos, en condiciones higiénicas, desde su retiro hasta el lugar del evento. El trasporte se realizará en contenedores especialmente diseñados para la adecuada conservación y protección de los alimentos. Los alimentos que no se encuentren ajustadas a las normas de higiene, salubridad y calidad establecidas en esta EE.TT., serán íntegramente rechazados.

MODELO DE ORDEN DE TRABAJO.

ANDE

Dpto. de Servicios Generales
Sección Servicios Auxiliares

ORDEN DE TRABAJO
LCO N° /2022 - CONTRATO N° /2022

DSA/DSG5/N° _____

FECHA:		
Dia	Mes	Año

SERVICIO DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS, PARA FUNCIONARIOS INVOLUCRADOS EN LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS QUE AFECTEN AL SERVICIO ELÉCTRICO, BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO

Señores

Dirección:
Teléfono:
Asunción, Paraguay

Sírvase efectuar por cuenta de ANDE los servicios que le(s) son solicitados en esta esta Orden, conforme a Especificaciones Técnicas del llamado.

PROVISIÓN DE:

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario ₲ (IVA Incluido)	Costo Total ₲ (IVA Incluido)
1	Sándwich de milanesa simple.	Unidad			
2	Sándwich de milanesa especial, con papa frita.	Unidad			
3	Hamburguesa de carne especial, con papa frita	Unidad			
4	Sándwich de jamon y queso.	Unidad			
5	Sándwich de verdura y huevo.	Unidad			
6	Empanada de carne con pancito.	Unidad			
7	Menú de Milanesa de Carne con Pure de papas.	Unidad			
8	Menú de Milanesa de Pollo con ensalada de arroz.	Unidad			
9	Menú de Peceto con Fideo a la manteca.	Unidad			
10	Menú de Marinera de carne vacuna con ensalada de arroz.	Unidad			
11	Menú de Pollo al horno con puré de papas.	Unidad			
12	Menú de Tallarín con estofado de carne.	Unidad			
13	Menú de Polenta con picadito de carne.	Unidad			
14	Menú de Cerdo al horno o a la olla con mandioca revuelta.	Unidad			
15	Menú de Bife a caballo con arroz.	Unidad			
16	Menú de Albondiga de carne en salsa de tomate con arroz blanco	Unidad			
17	Menú de Estofado de carne con arroz blanco.	Unidad			
18	Menú de Asado a la olla con ensalada de papas.	Unidad			
19	Menú de Vacio al horno o a la parrilla con ensalada de papas	Unidad			
	TOTAL ₲ (IVA Incluido)				

Observación: Todos los alimentos del tipo Menú, deben ser proveídos con un (1) pancito.

El servicio fue solicitado en forma:				SI	NO	Recepcionado: Nombre y Apellido
Teléfono(s):		(021)	**Atiende:**			
		(09xx)	**Atiende:**			

En forma personal: | | **Recepcionado por:**

Hora de la Recepción del Pedido:
Hora fijada para el retiro:
Hora entregada del servicio:

SECCIÓN SERVICIOS AUXILIARES		DPTO. DE SERVICIOS GENERALES	PROVEEDOR
Elaborado por: FIRMA Aclaración: Fecha	JEFE Aclaración: Fecha	JEFE Aclaración: Fecha	FIRMA Aclaración: Fecha

Elaborado por:	Aprobado por:	Fecha:
Bethania Barrios	Lic. Francisca Soria	Junio/2022