

ANEXO II

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO

1. OBJETO:

Servicio de preparación, provisión y distribución de alimentos en la sede ASUNCION, de ITAIPU Binacional, para atender: a) eventos internos organizados por la CS.GP y otras áreas de IB-MD, b) eventos externos apoyados por la IB, en cumplimiento a las atribuciones de la Asesoría de Comunicación Social.

En la elaboración de los lunch, viandas y catering utilizar al menos 5% de productos de origen orgánico y priorizar la utilización de productos e insumos de origen nacional y preferentemente local.

2. DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS:

2.1 Preparación de los alimentos:

Los servicios de alimentación serán preparados de acuerdo al tipo o menú, previamente presentado por ITAIPU, cuya calidad deberá seguir las recomendaciones de los actuales padrones técnicos de la culinaria industrial e higiene, conforme a los padrones y certificado de aprobación, otorgado por la autoridad municipal de la Sección de Salubridad e Higiene o el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, habilitando la producción de alimentos en el local, con fecha no mayor a 30 días.

2.2 Embalaje y acondicionamiento de los alimentos:

El servicio de alimentación debe ser embalado en paquetes apropiados para el traslado y luego seguir acondicionado en bandejas adecuadas a las cantidades y apropiado al perfil del producto, para servir en la mesa.

2.2.1 Ingredientes calientes y fríos: deben ser embalados por separado en bandejas de acero inoxidable (aisladas por una envoltura de plástico)

2.2.2 Frutas, jugos y bebidas calientes: serán acondicionados en recipientes apropiados, tanto para el transporte como para servir en la mesa.

2.2.3 El Contratista se compromete a orientar a sus empleados, tratando de adaptarse a los procedimientos y prácticas de educación ambiental y sensibilización, cumpliendo y haciendo cumplir la legislación ambiental aplicable a los servicios a ser ejecutados y los productos utilizados, así como aceptar las directrices aprobadas y remitidas por ITAIPU.

2.2.4 El Contratista deberá identificar los componentes del menú del servicio de alimentación a través de etiquetas o plaquetas de identificación, que deben colocarse frente a cada producto.

Para la prestación del servicios lunch, viandas y catering priorizar la utilización de insumos reutilizables (cuharones de servir, pinsas, vasos, botellas, etc.) dejando de lado el uso de insumos descartables.

Todos los platos servidos en los servicios de catering deberán estar identificados de forma comprensible, legible y clara, con su nombre. Ej: “feijoada”, “bife”, “ensalada verde especial”, y los ingredientes que la componen.

Indicar junto a los platos del buffet aquellos que contienen glúten, lactosa, u otros ingredientes de mayor intolerancia.

2.3 Transporte y distribución:

2.3.1 Para el transporte y distribución, el producto, así como sus acompañamientos, inmediatamente después de envasados individualmente, deben ser acondicionados en recipientes térmicos de fibra apropiados (por ejemplo: cajas térmicas de fácil limpieza con agua, jabón y alcohol 70 gl).

2.3.2 Los termos deben limpiarse diariamente, tantas veces como sea necesario.

2.3.3 Para cada servicio debe disponerse recipientes debidamente identificados.

2.3.4 La distribución de los productos debe realizarse en bandejas apropiadas, como se prevé en el punto 2.2, de estas especificaciones técnicas y debe contener buena presentación visual.

2.3.5 El contratista debe transportar los alimentos en vehículos propios cerrados y adecuados para el efecto, aprobados por ITAIPU, conforme a las normas de la Entidad, y cumpliendo las normas de higiene y salubridad para este tipo de servicio.

3. LOCALES Y HORARIOS DE ENTREGA:

3.1 El servicio de alimentación debe ser entregado obedeciendo la agenda y ubicación presentada anteriormente por ITAIPU y debe estar disponible para su consumo de acuerdo al tipo o composición del servicio solicitado, especificado en el punto 4, de estas especificaciones técnicas. La comunicación de entrega de los servicios, se realizará a través de una Orden de Servicio a ser emitido por ITAIPU.

3.2 Eventualmente, la ITAIPU podrá solicitar la entrega de los alimentos y sus acompañamientos en otros locales, fuera de su sede, conforme necesidad; sin costo adicional para la Entidad, dentro del Departamento Central.

3.3 Cuando se prevé la prestación de servicios en locales diferentes a los mencionados en el punto 3.2 de estas especificaciones técnicas, está facultada la presentación de oferta diferenciada por región, de modo a que en los precios sean incrementados los respectivos costos de traslado.

El precio estipulado para cada servicio debe incluir la cobertura en hasta un radio de 100 km (incluyendo ida y retorno) de la Oficina de ITAIPU, De las Residentas 1075, pudiendo incrementarse un adicional de G. 15.000 por km que sobrepase dicho límite (ida), en hasta un radio de 300 km de distancia adicional.

4. COMPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

4.1 Desayuno por persona:

4.1.1 Opción 1 - Standard:

3 mini chipitas, de 15 g cada una;
3 medialunas;
50 ml de café o cocido (opcional a criterio de ITAIPU);
50 ml de leche;
200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno);
1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);
Azúcar y edulcorante necesario.

4.1.2 Opción 2 - Especial:

3 mini chipitas, de 15 g cada una;
3 medialunas;
1 sándwich de jamón y queso o mixto;
50 g de huevos revueltos;
50 ml de yogur de frutas varias;
50 ml de café o cocido (opcional a criterio de ITAIPU);
50 ml de leche;
200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno);
75 g de frutas varias de estación: kiwi, sandía, melón, piña, uva, mango, mamón, naranja, ciruela, mandarina, etc., cortadas en forma de cubos (pedazos) y/o enteras;
1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);
Azúcar y edulcorante necesario.

4.2 Coffee Break para la mañana, por persona:

4.2.1 Opción 1 - Standard:

2 mini sandwiches de jamón y queso;
2 mini milanesitas de carne o pollo;
1 mini empanada de pollo al horno, de 15 g;
3 tartitas de sabores surtidos;
1 mini empanada de carne al horno, de 15 g;
1 mini empanada de jamón y queso al horno, de 15 g;
50 ml de café o cocido (opcional a criterio de ITAIPU);
50 ml de leche;
200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno), o tipo néctar o gaseosa;
1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);
Azúcar y edulcorante necesario.

4.2.2 Opción 2 - Especial:

2 mini sandwiches de verduras variados;
2 mini sandwiches variados (jamón y queso, atún, palmito, etc.);
1 mini sandwich con mini pan baguette, milanesa de carne o pollo, lechuga y tomate, de 35 g;
2 tartelitas de sabores surtidos;
2 bombitas rellenas surtidas;
1 baurucito de 35 g;
50 ml de café o cocido (opcional a criterio de ITAIPU);
50 ml de leche;
200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno) o tipo néctar o gaseosa;
75 g de frutas varias de estación: kiwi, sandía, melón, piña, uva, mango, mamón, naranja, ciruela, mandarina, etc., cortadas en forma de cubos (pedazos) y/o enteras;
1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);
Azúcar y edulcorante necesario.

4.3 Almuerzo por persona:

4.3.1 Opción 1 - Standard:

100 g de supremas de pollo en salsa crema con arroz, ó variedad de pastas con salsa roja, boloñesa y/o bechamel, o milanesa de carne con puré de papas (opcional a criterio de ITAIPU) y variedad de ensaladas;
200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno), o tipo néctar o gaseosa;
1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);

4.3.2 Opción 2 - Especial:

100 g de lomito entero en salsa de vino con papines rellenos con mousse de queso, ó pechuguitas de pollo rellenas con tomate seco con arroz a la veracruzana, ó grillado de pescado con timbal de arroz, o variedad de pastas con salsa roja, boloñesa y/o bechamel (opcional a criterio de ITAIPU) y variedad de ensaladas;

75 g de frutas varias de estación: kiwi, sandía, melón, piña, uva, mango, mamón, naranja, ciruela, mandarina, etc.;

200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno), o tipo néctar o gaseosa;

Variedad de mousse o flan de vainilla o helado o tarta de manzana;

1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);

4.3.3 Opción 3 - VIP:

Servicio tipo buffet conteniendo las siguientes comidas:

Ensaladas y Antipastos

Tabla de quesos nacionales e internacionales;

Tabla de jamones, fiambres variados y salames;

Salad Bar: diversos tipos de lechuga, tomate, pepino, choclo, remolacha hervida, zanahoria en bowls individuales;

Cima de pollo rellena;

Vitel Toné de Peceto y lomo de cerdo;

Tomates gratinados;

Pastas

Spaguettis al pesto;

Lasagna de carne;

Carnes

Escalopes de lomito grille en salsa de vino;

Supremitas de pollo rellenas de espinacas en salsa de Chardonnay;

Chupin de pescado;

Costilla y lomo de cerdo en mostaza;

Guarniciones

Vegetales gratinados;

Papas asadas a las hierbas;

Arroz frito oriental;

Postres

Flan de leche - Brownie de chocolate - Tarta de manzana - Frutas fileteadas - Tiramisú - Mousses variados;

200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno) o tipo néctar;
200 ml de gaseosa (Coca-Cola, Guaraná, Fanta y/o Sprite);
1 agua mineral con gas, de 500 ml;
1 agua mineral sin gas, de 500 ml.

4.4 Coffee Break para la tarde, por persona:

4.4.1 Opción 1 - Standard:

2 minis media lunas con jamón y queso, de 30 g cada una;
100 g de variedad de petits fours dulces;
50 ml de café o cocido;
50 ml de variedad de te;
50 ml de leche;
100 ml de chocolate caliente;
200 ml de jugo de frutas (naranja y/o durazno) o tipo néctar o gaseosa;
1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);
Azúcar y edulcorante necesario.

4.4.2 Opción 2 - Especial:

2 mini sandwiches de verduras variados;
2 mini sandwiches variados (jamón y queso, atún, palmito, etc.);
1 mini sandwich con mini pan baguette, milanesa de carne o pollo, lechuga y tomate, de 35 g;
2 tartelitas de sabores surtidos;
2 bombitas rellenas surtidas;
1 baurucito de 35 g;
100 g de variedad de petits fours dulces;
50 ml de café o cocido (opcional a criterio de ITAIPU);
50 ml de leche;
50 ml de variedad de te;
100 ml de chocolate caliente;
200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno) o tipo néctar o gaseosa;
75 g de frutas varias de estación: kiwi, sandía, melón, piña, uva, mango, mamón, naranja, ciruela, mandarina, etc., cortadas en forma de cubos (pedazos) y/o enteras;
1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);
Azúcar y edulcorante necesario.

4.5 Cena por persona:

4.5.1 Opción 1 - Standard:

100 g de lomito grillado en salsa de champiñones con arroz a la griega, ó supremas de pollo en salsa crema de catupiry con papa al natural, ó variedad de pastas con salsa roja, boloñesa y/o bechamel, o milanesa de carne con puré (opcional a criterio de ITAIPU) y variedad de ensaladas;

200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno), o tipo néctar o gaseosa;

1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);

4.5.2 Opción 2 - Especial:

100 g de lomito entero en salsa de vino con papas a la crema, ó pechuguitas de pollo rellenas con tomate seco con arroz a la veracruzana, ó grillado de pescado con timbal de arroz, o variedad de pastas con salsa roja, boloñesa y/o bechamel (opcional a criterio de ITAIPU) y variedad de ensaladas;

200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno), o tipo néctar o gaseosa;

Variación de mousse ó flan de vainilla o helado o tarta de manzana;

1 agua mineral con o sin gas, de 500 ml (opcional a criterio de ITAIPU);

4.5.3 Opción 3 - VIP:

Servicio tipo buffet conteniendo las siguientes comidas:

Ensaladas y Antipastos

Tabla de quesos nacionales e internacionales;

Tabla de jamones, fiambres variados y salames;

Salad Bar: diversos tipos de lechuga, tomate, pepino, choclo, remolacha hervida, zanahoria en bowls individuales;

Cima de pollo rellena;

Vitel Toné de Peceto y lomo de cerdo;

Tomates gratinados;

Pastas

Spaguettis al pesto;

Lasagna de carne;

Carnes

Escalopes de lomito grille en salsa de vino;

Supremas de pollo rellenas de espinacas en salsa de Chardonnay;

Chupin de pescado;

Costilla y lomo de cerdo en mostaza;

Guarniciones

Vegetales gratinados;

Papas asadas a las hierbas;

Arroz frito oriental;

Postres

Flan de leche - Brownie de chocolate - Tarta de manzana - Frutas fileteadas - Tiramisú - Mousses variados;

200 ml de jugo de frutas naturales (naranja y/o durazno) o tipo néctar;

200 ml de gaseosa (Coca-Cola, Guaraná, Fanta y/o Sprite);

1 agua mineral con gas, de 500 ml;

1 agua mineral sin gas, de 500 ml.

Observación:

- A través de acuerdo entre las partes, la composición de los servicios podrá sufrir alteraciones, sin costo adicional para la ITAIPU.

5. MENAJES, VAJILLERÍA Y/O UTENSILIOS:

Dependiendo de la composición y tipo de servicio, los utensilios a ser considerados incluidos sin costo alguno son:

1 taza con platito de porcelana con una capacidad de 150 ml;

1 taza con platito de porcelana con capacidad de 50 ml;

1 vaso de cristal, con capacidad promedio de 200 ml;

1 posa vaso en acero inoxidable (para el servicio VIP);

1 plato mediano de porcelana;

1 plato grande de porcelana;

1 platito de porcelana y/o copa de vidrio para postre;

3 cubiertos de acero inoxidable (tenedor, cuchillo y cuchara);

1 cucharita de acero inoxidable para el café;

Bandejas de acero inoxidable;

Bandeja caliente eléctrica de acero inoxidable (para las comidas);

Cucharas y cubiertos para servir de acero inoxidable;

Jarras para el jugo, acompañadas de cuchara tipo bailarina;

Termos de acero inoxidable con una capacidad de 1.8 L (para bebidas calientes);

~~Manteles de satén;~~

~~Cubre-manteles de satén;~~

2 servilletas de papel, suaves, midiendo aproximadamente 30x30cm;

1 servilleta de tela (para el servicio VIP);

Mesas tipo tablonos o de plástico **con manteles**, cuando sea necesario **para las necesidades del proveedor**;

~~Sillas cuando sea necesario;~~

Pajitas para gaseosas;

Palillos de dientes, embalado individualmente.

Observación:

- Se considera una unidad por persona, con excepción de los elementos utilizados para servir como jarras para jugo, bandejas y soportes de acero inoxidable, termos, manteles, cubre manteles y otros.

~~- Incluir en los servicios especiales: centros de mesa con arreglos florales.~~

~~- Incluir en los servicios VIP: centros de mesa con arreglos florales y carameleras o bomboneras con caramelos y/o bombones.~~

- Incluir máquinas para la preparación de café expreso, cuando sea necesario y que debe ser adecuada a la cantidad solicitada.

- Todos los menajes, utensilios y mobiliarios serán especificados en la Solicitud de Pedido, por cada servicio solicitado.

Priorizar la adquisición de equipos eléctricos que presenten el Sello Ruido, conforme Resolución CONAMA 020, de 07 de diciembre de 1994, así como, cuando sea posible, que posean el sello PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, para el Brasil y para el Paraguay, equipos que presenten el sello internacional de eficiencia energética con la categoría A y/o que cumplan con la NP 51 001 13 Etiquetado genérico de desempeño energético. Requisitos generales.

6. CALIDAD DE LOS MENAJES:

Los cubiertos (tenedor, cuchara y cuchillo), platos, tazas y otros utensilios, que acompañan al servicio de alimentación, deben poseer las siguientes características:

- a) Cubiertos: acero inoxidable, de alta calidad;
- b) Platos: porcelana de alta calidad;
- c) Tazas de café y té: porcelana de alta calidad;
- d) Vasos: cristal, con una capacidad de 200 ml;
- e) Jarras: vidrio, con capacidad promedio de 2 litros;
- f) Termos: en acabado de acero inoxidable, con capacidad promedio de 1,8 L;
- g) Bandejas: acero inoxidable, de primera línea y acabado fino (resistentes);
- h) Rechauds (calentador o recipiente) con depósitos de acero inoxidable;
- i) Manteles y cubre manteles en satén, de acabado fino;
- j) Mesas y sillas resistentes de buena calidad.

Observación:

- Antes de la entrega, el contratista debe someter los utensilios a la aprobación de ITAIPU, pudiendo la misma rechazar cualquiera de los materiales y solicitar el cambio, por no contar con estas características.

7. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS:

7.1 Los productos suministrados deben ser de primera calidad, teniendo en cuenta el registro en el Ministerio de Salud y el período de validez, siendo

prohibido el uso de productos con alteraciones en sus características, mismo dentro de la fecha de caducidad.

7.2 Las frutas proporcionadas deben ser de primera calidad, estar en el punto de maduración ideal, previamente lavadas, listo para el consumo.

7.2.1 Las frutas de estación se entienden por: manzana, pera, durazno, ciruela, mandarina, banana, uva, naranja, guayaba, piña, sandía, frutilla, mamón, melón u otra, sujeto a aprobación previa de ITAIPU.

7.2.2 Todas las frutas, después de peladas deben ser cortadas en forma de cubos (pedazos) y envasadas en recipientes adecuados, excepto la frutilla, uva, mandarina, durazno, ciruela; debido a sus características naturales.

7.3 Se puede ofrecer gaseosas y jugos light, en reemplazo a las gaseosas normales y en ocasiones, a los jugos (previa solicitud de ITAIPU)

7.4 Los jugos y gaseosas deben entregarse frío, con temperaturas por debajo de 7° C.

7.5 Los jugos de los menús deben ser de frutas naturales, pasteurizadas o no y pueden ser procesados, como néctar, sin conservantes ni colorantes.

7.6 Se aceptarán jugos preparados de pulpa natural de fruta, cuando fueran de estación, manteniendo la calidad adecuada del jugo natural.

7.7 La ITAIPU se reserva el derecho a rechazar el servicio, cuyos productos no cumplen con estos requisitos e incluso aplicar las penalidades previstas en el contrato.

7.8 Por cada 20 (veinte) personas, el Contratista debe proporcionar un mozo para realizar el servicio.

8. VERIFICACIÓN DEL LOCAL Y DEMOSTRACIÓN DE PRODUCTOS:

8.1 La Asesoría de Comunicación Social, verificará in situ, el local del oferente ganador de la subasta con el fin de certificar la declaración jurada indicada en el inciso d) requerido en los requisitos de habilitación técnica.

8.2 El oferente ganador de la subasta, deberá presentar dentro de las 24 horas una muestra de cada tipo de comida, conforme a las Especificaciones Técnicas.

9. FIZCALIZACION:

La Asesoría de Comunicación Social MD, a través de la División de Gestión de Comunicación Social, ejercerá la fiscalización de los servicios previstos en este instrumento a través de la emisión de un Certificado de Recepción de Servicio. Así mismo