INFORME DE EVALUACIÓN

En la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, a los siete días del mes de diciembre del año dos mil catorce, se presenta el Informe resultante de la Evaluación de Ofertas inherentes a la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 07/2014 "CONTRATACION DE SERVICIO DE PLATO SERVIDO A SER ELABORADO EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL MATERNO INFANTIL SAN PABLO, SEGUNDO LLAMADO – S2 - PLURIANUAL",** elaborado en base a lo establecido en el Articulo 26 la **Ley N° 2051/2003 "DE CONTRATACIONES PÚBLICAS"**, y el Art. 61 del **Decreto N° 21.909 que reglamenta la Ley N° 2051 "DE CONTRATACIONES PÚBLICAS"** y el **Decreto N° 5.174 por el cual se modifican algunos artículos del Decreto N° 21.909/2003**, y demás artículos concordantes, a efectos de elevarlo a consideración de la Máxima Autoridad.

Conforman el Comité Evaluador, según Resolución **S.G. N° 757/14,** los siguientes funcionarios: **Abog. Gustavo Caballero** en representación de la Dirección General de Asesoría Jurídica, la Lic. Cynthia Báez, en representación de la Dirección General Operativa de Contrataciones, la **Abog. María Belén Alé,** representante de la Asesoría Jurídica de la DGOC, y el **Abog. Carlos Espínola**, en representación de la Asesoría Jurídica de la DGOC.

1. ANTECEDENTES:

En virtud a lo solicitado por el Director General del Hospital Materno Infantil San Pablo, que fuera aprobado para la realización del llamado por Resolución DGOC Nº 1116/2014 de fecha 17 de Octubre de 2014.

El presente llamado cuenta con Certificado de Disponibilidad Presupuestaria (CDP) Nº 3413/2014 de fecha 13 de Junio de 2014, para el presente ejercicio por la suma de Gs. 460.880.540.- (Guaraníes cuatrocientos sesenta millones ochocientos ochenta mil quinientos cuarenta), afecta al Rubro 310"PRODUCTOS ALIMENTICIOS". La contratación será financiada con Recursos del Tesoro (FF 10), y el monto total estimado es de Gs. 921.761.080 (Guaraníes novecientos veinte y un mil millones setecientos sesenta y un mil ochenta).

2. ACTO DE APERTURA DE SOBRES

De conformidad al Acta de Apertura de Ofertas, de fecha 14 de noviembre del año dos mil catorce, siendo las 10:00 hs. se ha procedido a la Apertura de los sobres recepcionados, dándose lectura al monto de las ofertas como sigue:

1. **EMPRENDIMIENTO COMERCIAL LA ESPERANZA S.A.:** Según planilla de precios cotiza por un monto de **Gs. 73.500.-** (Guaraníes setenta y tres quinientos) IVA incluido. **TOTAL DE HOJAS FOLIADAS: 01 al 214 (doscientos catorce).-**

2. **LAKMI:** Según plánilla de precios cotiza por un monto de **Gs. 91.400.-** (Guaraníes noventa y uno cuatrocientos) IVA incluido. **TOTAL DE HOJAS FOLIADAS: 01 al 120 (ciento veinte).**

3. VERIFICACION DE LAS DOCUMENTACIONES FORMALES Y SUSTANCIALES:

	OFERENTE N° 1 LA ESPERANZA	OFERENTE N°2: LAKMI
A) Formulario de Oferta * *[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]*	CUMPLE	CUMPLE

Lic. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

Abog. Carlos A. Espínola Morales
Asesor Jurídico - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. N°: 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCION GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

B) Garantía de Mantenimiento de Oferta* *[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección V, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente]*	CUMPLE	CUMPLE

C) Documentos legales **Oferentes Individuales. Personas Físicas.**		
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*	NO APLICA	NO APLICA
Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).	NO APLICA	NO APLICA
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*	NO APLICA	NO APLICA
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *	NO APLICA	NO APLICA
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.	NO APLICA	NO APLICA
Fotocopia autenticada de la última declaración del IVA y/o Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.	NO APLICA	NO APLICA
Autorización del Fabricante, Agente, Representante o Distribuidor en caso de que la empresa oferente no haya fabricado o elaborado el producto ofertado, sino sea importador y/o distribuidor de los bienes. La documentación podrá ser presentada en copia simple, no obstante, para la firma del Contrato la misma deberá estar inscripta en el Registro Público de Comercio, Sección Representaciones.	NO APLICA	NO APLICA
Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.	NO APLICA	NO APLICA

D) Documentos legales **Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.**		
Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*	CUMPLE	CUMPLE
Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de	CUMPLE	CUMPLE

Lic. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contrataciones y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

COMISIÓN EVALUACIÓN
Ing. Carlos Ojeda Trinidad
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. N°. 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

los representantes o apoderados de la Sociedad.		
Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); ó los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*	CUMPLE	CUMPLE
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *	CUMPLE	CUMPLE
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.	CUMPLE	CUMPLE
Fotocopia autenticada de la declaración del IVA del último mes vencido y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.	CUMPLE	CUMPLE
Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor en caso de que la empresa oferente no haya fabricado o elaborado el producto ofertado, sino sea importador y/o distribuidor de los bienes. La documentación podrá ser presentada en copia simple, no obstante, para la firma del Contrato la misma deberá estar inscripta en el Registro Público de Comercio, Sección Representaciones.	CUMPLE	CUMPLE
Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.	CUMPLE	CUMPLE
E) Oferentes en Consorcio.		
a. Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en el Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales en el apartado (D) precedente.	NO APLICA	NO APLICA
b. Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.*	NO APLICA	NO APLICA

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

Abog. Carlos M. Espinola Morales
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. N°: 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

c. Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: 1) un poder suficiente otorgado por Escritura Pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o 2) los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*	NO APLICA	NO APLICA
d. Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: a. un poder suficiente otorgado por Escritura Pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o b. los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.	NO APLICA	NO APLICA

F) Documentos que demuestren que el Oferente es elegible para presentar una oferta de conformidad con la cláusula 16 de las IAO.		
Declaración Jurada de No hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 de la Ley Nº 2.051/03 conforme se indica en el anexo respectivo del presente Pliego de Bases y Condiciones.	CUMPLE	CUMPLE
G) Documentos que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.		
a. Especificaciones Técnicas	CUMPLE	CUMPLE
b. Copia del registro de aprobación (no en trámite) donde conste que el establecimiento que posee el oferente se encuentra habilitado para trabajar en el área de alimentos, emitido por la autoridad competente en este caso el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social vigente a la fecha de la presentación de la oferta	CUMPLE	CUMPLE
c. Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP-ISO 22000. Las áreas a considerar son las siguientes: I Recepción de víveres II Almacenaje de víveres III Preparación de alimentos IV Cocción de alimentos V Distribución de alimentos VI Lavado de superficies, techos y paredes VII Lavado de utensilios VIII Lavado de equipos. Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en el punto III de las Especificaciones Técnicas.	CUMPLE	CUMPLE

C.P. Cynthia Baez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

Abog. Carlos Víctor Víscola Morales
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

COMISIÓN EVALUACION

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. Nº 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

H) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de estas IAO.		
1. Copia de Contratos y/o facturas de ventas y recepciones finales de bienes tales como la realización de alimentos a ser elaborados en las Instalaciones de diferentes Instituciones de los últimos 3 años que demuestren la provisión/prestación de los bienes/servicios de la misma naturaleza a instituciones públicas o privadas del Paraguay, que indique haber proveído en cualquiera de los años, o en sumatoria de estas, como mínimo el 25% (veinticinco por ciento) del valor de su oferta.	CUMPLE	CUMPLE
2. Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.	CUMPLE	CUMPLE
3. Documentos que acrediten experiencia del personal que estará afectado al servicio, mediante presentación de currículum, constancias, referencias, etc.	CUMPLE	CUMPLE
4. Certificado de ejecución de servicio específico al llamado donde conste que se ha realizado en forma satisfactoria.	CUMPLE	CUMPLE
5. Currículum Vitae de cada personal que estará afectado al Servicio.	CUMPLE	CUMPLE
6. Certificado Médico expedida por autoridad competente sea Instituto de previsión social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio, adjuntando resultados de estudios clínicos, conforme se estipula en el punto IV de las especificaciones técnicas al momento de presentar la oferta, certificando que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A.	CUMPLE	CUMPLE
7. Constancias o Certificados de la empresa de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria.	CUMPLE	CUMPLE
8. Lista del Personal que será afectado al Servicio, composición de los mismos, conforme a lo estipulado en el Ítem 3. del Punto IV de las Especificaciones Técnicas.	CUMPLE	CUMPLE
9. Lista de Equipamientos, elementos con que cuenta la empresa para la prestación de los Servicios.	CUMPLE	CUMPLE
10. Declaración jurada de compromiso de presentar una vez adjudicado y para el inicio de los servicios, los certificados de inscripción en el IPS del total del personal adscripto a la empresa.	CUMPLE	CUMPLE

I) Cualquier otro documento adicional requerido.		
1. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones.	CUMPLE	CUMPLE
2. Planilla de Precios en planilla Excel en medios magnéticos.	CUMPLE	NO CUMPLE
3. Balance de los tres últimos años 2011, 2012 y 2013.	CUMPLE	CUMPLE
4. Copia Autenticada Patente Municipal Vigente	CUMPLE	CUMPLE
5. Certificado de Origen del servicio ofertado, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio para los servicios de origen nacional. Conforme lo establece la ley 4558/11 y el Decreto Nº 9649/12 que reglamenta la aplicación del Margen de Preferencia.	CUMPLE	NO CUMPLE
6. Mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente y/o referencias que confirmen un desempeño satisfactorio.	CUMPLE	CUMPLE
7. Años de experiencia de la empresa y Cantidad de Personal.	CUMPLE	CUMPLE
8. Copias de contratos ejecutados de provisión o facturación de ventas y recepciones finales a instituciones públicas o privadas de provisión de servicios gastronómicos (contratos de igual envergadura), cuya sumatoria de los (tres) últimos años (2011 - 2012-2013) asciendan a un monto	CUMPLE	CUMPLE

equivalente al 25% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación. Podrán presentar la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado.		

Obs. Cuando se exija la presentación de documentos que sean emitidos por autoridades públicas de otro país, el oferente podrá presentar copia simple de los mismos, sin perjuicio de su posterior presentación, debidamente legalizados por el Consulado Paraguayo respectivo y por el Ministerio de Relaciones Exteriores, en caso de resultar adjudicados. Si el oferente no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato cuando estas sean requeridas, la adjudicación será revocada y la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada, conforme lo establece el Art. 45° del decreto 21909/03.-

***Documentos Sustanciales conforme a la cláusula 31.2 de las IAO**

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que consten en la Constancia emitida por el sistema, bastando la presentación de la misma, siempre que dichos documentos se hallen "ACTIVOS".

La inscripción en el SIPE no constituirá requisito previo para la presentación ni adjudicación de los oferentes; no obstante los adjudicatarios deberán inscribirse al SIPE como requisito previo a la obtención del Código de Contratación.

4. CUADRO COMPARATIVO DE PRECIOS:

El Cuadro Comparativo de Precios se encuentra anexado al presente Informe y forma parte integral del mismo.

5. CAPACIDAD FINANCIERA

INDICES FINANCIEROS

RATIO DE LIQUIDEZ: deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años. (2011-2012-2013)

ENDEUDAMIENTO: no deberá ser mayor a 0,80; en promedio en los 3 (tres) último años. (2011-2012-2013)

RENTABILIDAD: el promedio en los últimos 3 (tres) años, no deberá ser negativo. (2011-2012-2013)

EMPRESA Nº 01 LAKMI S.A.

INDICES FINANCIEROS		AÑO 2011		AÑO 2012		AÑO 2013		PROMEDIO	CALIFICACION
		MONTO GS.	INDICE	MONTO GS.	INDICE	MONTO GS.	INDICE		
RATIO DE LIQUIDEZ	ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	284.270.017 / 150.529.133	1,89	448.864.166 / 52.726.100	8,51	430.752.080 / 45.185.630	9,53	6,64	CUMPLE
ENDEUDAMIENTO	PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	150.529.133 / 1.150.529.133	0,13	52.726.100 / 1.203.637.582	0,04	45.185.630 / 1.182.062.483	0,04	0,07	CUMPLE
RENTABILIDAD	UTILIDAD D/ IMPUESTOS / CAPITAL	3.250.399 / 1.000.000.000	0,00	12.556.162 / 1.000.000.000	0,01	51.698.673 / 1.000.000.000	0,05	0,02	CUMPLE

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

Abog. Carlos M. Espínola Morales
Asesor
D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELEN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. Nº: 22.453

ABOG. CARLOS CABALLERO
DIRECCION GENERAL DE ASESORIA JURIDICA
M.S.P. Y B.S.

EMPRESA Nº 2-LA ESPERANZA

INDICES FINANCIEROS		AÑO 2011		AÑO 2012	AÑO 2013				
		MONTO GS.	INDICE	MONTO GS.	INDICE	MONTO GS.	INDICE	PROMEDIO	CALIFICACION
RATIO DE LIQUIDEZ	ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	820.432.698 / 11.687.701	70,20	820.432.698 / 15.337.888	53,49	1.640.762.088 / 52.522.574	31,24	**51,64**	CUMPLE
ENDEUDAMIENTO	PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	60.682.203 / 1.236.303.304	0,05	233.680.390 / 1.551.707.698	0,15	1.086.800.856 / 2.872.714.423	0,38	**0,19**	CUMPLE
RENTABILIDAD	UTILIDAD D/ IMPUESTOS / CAPITAL	88.210.320 / 1.000.000.000	0,09	119.891.032 / 1.000.000.000	0,12	450.454.567 / 1.000.000.000	0,45	**0,22**	CUMPLE

7. INFORME SOBRE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ANALISIS DE LAS OFERTAS

Seguidamente se analiza el cumplimiento de las especificaciones técnicas y análisis de las ofertas, conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de las siguientes empresas: **EMPRENDIMIENTOS COMERCIAL LA ESPERANZA Y LAKMI S.A.**

PRECIOS REFERENCIALES Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEMS	O.G.	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO REFERENCIAL	MONTO TOTAL	LA ESPERANZA	LAKMI S.A.	PRECIO UNITARIO ADJUDICADO	EMPRESA RECOMENDADA
1	320	90101603-039	Servicio de desayuno /merienda	Servicio de desayuno /merienda (personal de guardia)	Eventos	Unidad	1	15.500	15.500	CUMPLE	CUMPLE	6.500	Se recomienda **ADJUDICAR** este ÍTEM a la Empresa **LA ESPERANZA S.A.**, por ser la primera mejor oferta en precio y reunir las condiciones Legales, Técnicas y Financieras requeridos en las BASES Y CONDICIONES del PBC.
2	320	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida almuerzo (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) (personal de guardia)	Eventos	Unidad	1	15.500	15.500	CUMPLE	CUMPLE	16.000	Se recomienda **ADJUDICAR** este ÍTEM a la Empresa **LA ESPERANZA S.A.**, por ser la primera mejor oferta en precio y reunir las condiciones Legales, Técnicas y Financieras requeridos en las BASES Y CONDICIONES del PBC
3	320	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida cena (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) (personal de guardia)	Eventos	Unidad	1	15.500	15.500	CUMPLE	CUMPLE	16.000	Se recomienda **ADJUDICAR** este ÍTEM a la Empresa **LA ESPERANZA S.A.**, por ser la primera mejor oferta en precio y reunir las condiciones Legales, Técnicas y Financieras requeridos en las BASES Y CONDICIONES del PBC
4	320	90101603-039	Servicio de desayuno /merienda	Servicio de desayuno /merienda (pacientes	Eventos	Unidad	1	15.500	15.500	CUMPLE	CUMPLE	5.000	Se recomienda **ADJUDICAR** este ÍTEM a la Empresa **LA ESPERANZA S.A.**, por ser la primera mejor oferta en

COMITÉ DE EVALUACIÓN

Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. Nº: 22.453

ABOG. GUILLERMO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

Dra. Cynthia Báez
Dpto. de Contrataciones Varias
Unidad Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

				internados)									precio y reunir las condiciones Legales, Técnicas y Financieras requeridos en las BASES Y CONDICIONES del PBC
5	320	90101603-10	Servicio de comida	Servicio de comida almuerzo (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) (pacientes internados)	Eventos	Unidad	1	15.500	15.500	**CUMPLE**	**CUMPLE**	15.000	Se recomienda **ADJUDICAR** este ÍTEM a la Empresa **LA ESPERANZA S.A.**, por ser la primera mejor oferta en precio y reunir las condiciones Legales, Técnicas y Financieras requeridos en las BASES Y CONDICIONES del PBC
6	320	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida cena (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) (pacientes internados)	Eventos	Unidad	1	15.500	15.500	**CUMPLE**	**CUMPLE**	15.000	Se recomienda **ADJUDICAR** este ÍTEM a la Empresa **LA ESPERANZA S.A.**, por ser la primera mejor oferta en precio y reunir las condiciones Legales, Técnicas y Financieras requeridos en las BASES Y CONDICIONES del PBC.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

I. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS. Proporcionar el servicio integral de alimentación, mediante la elaboración en las instalaciones de la Institución, suministro y distribución de alimentos para los pacientes y para los funcionarios con derecho a alimentación, del Hospital Materno Infantil San Pablo; para lo cual la Empresa deberá estar disponible a prestar sus servicios de 05:00 a 22:00 horas, de lunes a domingo.

A. MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES, DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS de los términos de referencia, de acuerdo a la presentación, higiene, características y valor nutritivo de los alimentos.

LISTADO ANEXO A: DELMENÚ DE LOS PACIENTES.
LISTADO ANEXO B: DEL MENÚ DEL PERSONAL.
OBS: ESTE MENU ES SOLO UNA GUIA PARA EL CÁLCULO DE COSTOS Y ESTARÁ SUJETO A CAMBIOS ACORDE A LAS NECESIDADES DE CADA PACIENTE QUE SERA REALIZADA POR EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL MATERNO INFANTIL SAN PABLO.

B. GENERALIDADES
El menú semanal, que se adjunta, es para servir como referencia a la Empresa prestadora del servicio para la elaboración de los mismos. La empresa proporcionará las cantidades en gramaje e ingredientes especiales de acuerdo a los requerimientos nutricionales del paciente, al momento de la solicitud de las dietas, de acuerdo con el menú semanal detallado día por día, elaborado por el Servicio de Nutrición.
El servicio tanto para los pacientes como el personal deberá cumplir con las leyes de alimentación (Balanceada, variada, suficiente, y equilibrada).
Se deberá disponer de un menú especial para funcionarios con problemas de salud, debidamente justificado mediante certificado médico.

1. L
a empresa a quien se le otorgue el contrato, se hará responsable de ejecutar todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito nacional, así como a las instrucciones que les señale el Hospital Materno Infantil San Pablo. Quedan a su cargo las responsabilidades, los daños y perjuicios que resultaren por la omisión de los puntos anteriores.

2. La empresa a quien se le otorgue el contrato, deberá designar a un/una Tecnólogo de Alimentos como coordinador responsable de la empresa, el que recibirá las indicaciones del Servicio de Nutrición del

Lic. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Compras y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

Abog. Carlos A. Conola Morales
Asesor Jurídico
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. Nº 22.453

ABOG. RUST[illegible] CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

Hospital Materno Infantil San Pablo, quien contará con profesional asignado al Servicio de Nutrición, especialmente.

3. La empresa a quien se le otorgue el contrato, será responsable de adquirir los bienes, que utilice para el desempeño de sus actividades en el Hospital Materno Infantil San Pablo: Ver SecciónV.
4. La empresa a quien se le otorgue el contrato, realizará las actividades necesarias para la recepción, almacenaje de víveres, preparación y distribución de los alimentos, debiendo llevar una bitácora de entradas y salidas para el manejo de la materia prima.

5. La empresa a quien se le otorgue el contrato, será la responsable de la contratación y consumo de GLP (Gas Licuado de Petróleo) durante la vigencia del contrato, formalizándolo al inicio del servicio.

6. La empresa a quien se le otorgue el contrato, al inicio de la prestación, firmará el resguardo total de toda el área física que el Hospital Materno Infantil proporcione a través de la Dirección Administrativa.

7. La empresa a quien se le otorgue el contrato deberá elaborar las dietas en las instalaciones del Hospital Materno Infantil San Pablo, haciéndose cargo de su distribución a los destinatarios, en su cama, en el caso de los pacientes y en el salón comedor, para los funcionarios. Estos alimentos serán elaborados y distribuidos, en las condiciones de higiene, temperatura y presentación, exigidas en el presente contrato. Respetando los horarios de distribución de cada ítem, especificado más adelante.

8. La empresa a quien se le otorgue el contrato deberá instalar los equipos gastronómicos tales como Heladera, cocina, microondas, congelador, licuadoras, multiprocesadoras y horno eléctricos para la elaboración, distribución y almacenaje de todos los insumos.

II.- <u>DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS</u>:

A.- <u>DE LOS VEHÍCULOS:</u>
1. Para el traslado de alimentos perecederos la empresa prestadora de servicio deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado, con las siguientes características: cajas con sistema de refrigeración, utilizando en su interior contenedores de plástico limpios y desinfectados para la transportación de la materia prima, insumos o alimentos que requieran refrigeración tales como: carne, pescado entre otros y que permita la conservación adecuada del producto. En su defecto, será el proveedor de insumos quien tenga que cumplir con estos requisitos.

2. La empresa deberá utilizar una camioneta cerrada, sin penetración de rayos solares, sin humedad y libres de fauna nociva, para la transportación de los insumos no perecederos.

3. No podrán ser transportados los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.

B.- <u>DE LOS RECURSOS HUMANOS</u>:
1. La empresa deberá proveer de un gafete de identificación y de uniforme, a su personal dedicado a la elaboración y distribución de alimentos, así como a aquellos que realicen la transportación de insumos.

III.- <u>DE LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA</u>

1. Al inicio de los servicios la empresa deberá presentar en dos copias a la Dirección General del Hospital Materno Infantil San Pablo, el expediente del personal contratado, conteniendo currículum vitae y certificado médico expedido por Institución Médica de

Carácter Público en donde indique haber realizado la revisión practicada al Personal que se utilice para la prestación del servicio, debiendo adjuntarestudios clínicos de laboratorio, análisis de orina,

copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores sanos de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos. Esta constancia deberá ser entregada para la firma del contrato.

2. Currículum del personal con todos los cursos y capacitaciones detallados en el área gastronómica y manipulación de alimentos.

3. Para la elaboración de los productos alimenticios, la empresa deberá contar con el siguiente personal: Un/a Tecnólogo de Alimentos, Gastrónomo o Jefe de cocina diplomado, cocineras especializadas en cocina hospitalaria con título y experiencia comprobable con prueba documental y/o referencias profesional, auxiliares de cocina, mozas, auxiliar de limpieza, auxiliar para el lavado de vajillas, para cubrir las siguientes áreas: recepción de enseres de almacén, preparación previa, cocción, lavado de lozas, lavado de carros, distribución de alimentos en hospitalización, embolsados de cubiertos, limpieza de cocina y comedor. Todos los personales deberán ser suficientes en número y formación, para cumplir con los requisitos de elaboración y los tiempos de distribución en los horarios especificados, por el Servicio de Nutrición del Hospital Materno Infantil San Pablo, en los turnos mañana, tarde y noche, todos los días del año.

4. El personal que trabaje en las áreas de recepción y almacenamiento deberá ser preferentemente del sexo masculino ya que debido a que las actividades realizadas en estas áreas, requieren de fortaleza física para la carga y descarga de los insumos que se utilizan.

5. El personal que trabaje en el área de hospitalización y debido al trato directo que se tiene con los pacientes en el área de hospitalización, se requiere que sea preferentemente del sexo femenino, con una edad de entre 25 a 45 años, de trato amable y siempre portar uniformes y gafetes de identificación de la empresa. El mismo no podrá estar encargado del comedor de funcionarios el cual requerirá otro personal exclusivo.

6. El auxiliar de limpieza se encargará de mantener constantemente limpia el área de la cocina y el comedor, este personal no realizará tareas de manipulación de alimentos ni distribución de los mismos en ninguno de los turnos. El auxiliar de limpieza de vajillas será exclusivo para dicho trabajo, no pudiendo este ser el mismo que realiza la limpieza del área de cocina y comedor.

7. La empresa deberá contratar personal de forma permanente, mientras dure el contrato; en caso de que la empresa deba aumentar el número de empleados o prescinda del servicio de uno de ellos, la designación del nuevo personal deberá ser inmediata y reunir las características en conocimientos, formación indispensable y documentación requerida para el personal permanente. Estos cambios serán debidamente comunicados por escrito al Servicio de Nutrición y a la Oficina de Control del Hospital Materno Infantil San Pablo.

8. Todo el personal afectado a cocina, deberá dejar constancia de asistencia y permanencia dentro de la institución, ante el Departamento de Control del Hospital Materno Infantil San Pablo.

9. **Cantidad de personals beneficiadas:**

Personal de Guardia: 90 (noventa) aproximadamente
Paciente: 60(sesenta) aproximadamente

IV.- DE LA HIGIENE DEL PERSONAL:

1. La empresa deberá tomar las previsiones de que todo su personal se presente al área de trabajo, bañado, con ropa limpia, uñas cortas y limpias, sin barniz o esmalte, sin maquillaje, cabello limpio corto o totalmente recogido cubierto con una red y gorro perfectamente limpios, sin barba o bigote.

2. No se permitirá el uso de joyería en manos, cuello, orejas y otra área de la cara. (Piercing).

3. No se permitirá el uso de celulares, ni la utilización de audífonos u otros equipos electrónicos de tipo recreativo, en las áreas de trabajo.

Lic. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contrataciones y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

COMISIÓN DE EVALUACIÓN

Lic. Paola Morales
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELEN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. Nº: 22.453

ABOG. GUSTAVO GALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

4. Para la ejecución de las actividades en las áreas de preparación, cocción y distribución, el personal de la empresa deberá portar tapabocas desechables, que deberán ser cambiados cada 6 horas, se debe exigir el lavado de manos con jabón anti-bacterial administrados por dispensador(proveída por la empresa contratada) cada 20 minutos o en el momento del cambio de insumo, en lugar del uso de guantes, que solo serán utilizados para la manipulación de los productos cárnicos y si hubieren lesiones en las manos del personal. En el caso de necesitar guantes, los mismos deberán ser proveídos por la empresa contratada, y éstos deberán ser descartados cada vez que se interrumpan las labores o se cambie el insumo a ser manipulado.

5. Para evitar contaminación en los alimentos, no deberán trabajar en el área de almacén, preparación, ni distribución de alimentos, personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos. Así mismo, el personal afectado por alguna enfermedad aguda infectocontagiosa respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, solo podrá reintegrase al trabajo cuando se encuentre totalmente sano, demostrándolo con un certificado médico; en tanto no se compruebe su total recuperación, el prestador de servicios deberá cubrir temporalmente la ausencia con otra persona con el mismo perfil profesional y la documentación requerida en regla.

6. No se permite comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos, a excepción de cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos preparados, utilizando para este fin, platos y cubiertos específicos.

7. El personal deberá comportarse, en el área de trabajo, en forma respetuosa, sin equipos de sonido ni televisores a alto volumen. La comunicación con sus superiores y entre el personal debe ser cordial, sin destrato, ni discusiones.
8. La empresa deberá capacitar constantemente a todo su personal como mínimo, cada tres meses.

V.- <u>DE LOS UNIFORMES</u>

1. Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa deberá presentar una propuesta del uniforme a utilizar respetando las siguientes características: pantalón, chomba, delantal largo, red para el cabello y gorra, calzados cerrados con suela antideslizante, el color deberá ser claro.
2. El personal de la empresa, deberá presentarse diariamente con uniforme y con un gafete de identificación con foto.

VI.- <u>DE LOS INSTRUMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS</u>

1. Para la distribución de los alimentos en las áreas de hospitalización la empresa deberá contar con dos carros en material lavable para evitar contaminación, de preferencia de acero inoxidable y térmico, porta bandejas con capacidad para 30 bandejas cada uno, en excelentes condiciones de uso. Sería ideal la utilización de carros térmicos, aunque no excluyente.
2. Los utensilios utilizados en el área de almacén, cocina, comedor y hospitalización deberán estar en perfectas condiciones Aquellos platos, vasos, etc. que presenten rayaduras, que se hayan quebrado (rotos) o que se encuentren con enmendaduras, deberán ser reemplazados por material nuevo, en un plazo de 24 horas posteriores, al haber hecho la notificación al coordinador de la empresa. El Hospital Materno Infantil San Pablo no se hace responsable por la sustracción o rotura de los mismos.
3. Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas de hospitalización previamente señalados por el Servicio de Nutrición, la empresa deberá contar con bandejas térmicas o por lo menos cubiertas con campana de acrílico o de acero inoxidable, los utensilios deberán ser desechables.
Para el área de comedor, en la distribución de alimentos a los funcionarios con derecho a ese servicio la vajilla deberá ser de loza o cerámica preferentemente blanca. Deberá contar con: platos hondos o tazones de aprox. 300 ml, platos playos y de postre, tazas con capacidad para 250 ml, compoteras de 200 ml, mantequera y dulcera (aprox. 5 cm de diámetro y 1 cm de alto). Los vasos serán de vidrio transparente de 250 ml para jugo y agua, compoteras de 200 ml de vidrio para la distribución de postres. Los cubiertos deberán ser totalmente de acero inoxidable y contar con cucharas soperas, de postre,

cuchillos, tenedores y espátulas para untar manteca y mermelada., condimenteros de vidrio y acero inoxidable y bandejas sin tapas.
Se podría considerar el uso de otro tipo de material para los utensilios descriptos siempre y cuando sean para brindar un mejor servicio.

4. Correrá a cargo de la empresa la adquisición de los equipos industriales y de otros utensilios que se requieran para la prestación del servicio integral de alimentación tales como mesas calientes y frías (bufeteras), hornos, heladeras, campana extractora, etc.
5. El Equipo, como las mesas calientes y frías serán instalados conforme las necesidades del hospital, se incremente. Por lo cual la empresa que preste el servicio deberá contar con los mismos.
6. Una vez finalizado el contrato los equipamientos y utensilios utilizados será retirado por la firma adjudicad.

VII.- INSTRUMENTOS DE TRABAJO PROPORCIONADOS POR EL HOSPITAL MATERNO INFANTIL SAN PABLO

1. Correrá a cargo del Hospital Materno Infantil San Pablo proporcionar los espacios físicos para que se pueda realizar la elaboración, distribución de los alimentos a ser suministrados, tanto a pacientes como a funcionarios. La energía eléctrica y el agua que se consuma en el área de la cocina durante la vigencia del presente contrato serán asumidas por el Hospital Materno Infantil San Pablo
2. La provisión del servicio de gas licuado de petróleo será de responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicada para la provisión de alimentos.

VIII.- DEL ESPACIO FÍSICO
1. Espacio físico designado para el coordinador responsable por parte de la empresa
2. Espacio físico del área de cocina.
3. Espacio físico para equipamientos refrigerantes.
4. Espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos.

A. El equipamiento, que estará a cargo de la Empresa contratada, deberá tener características de tipo industrial, ser nuevos o en su defecto en perfecto estado de funcionamiento.
B. Los elementos fundamentales deberán ser: Superficies de trabajo amplias para isla central de cocina, de acero inoxidable. Campana de extracción de vapores. Equipos de aire acondicionado splits. Lavavajillas automático. Cámara frigorífica portátil o freezers independientes para carnes, lácteos, postres. Máquina para hielo. Heladeras herméticas con temperatura constante y marcador digital de temperatura. Cocinas con hornallas y plancha para grillados. Placas de inducción. Microondas. Hornos eléctricos de gran capacidad. Multiprocesadores, extractor de jugos, licuadoras, amasadoras, cafeteras eléctricas, sandwicheras. La batería de cocina de la línea profesional, de acero inoxidable, antiadherente. Utensilios para elaborar, servir, colar, filtrar y mezclar deberán ser de acero inoxidable, Balanza electrónica para cocina.

IX.- DE LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS

La empresa deberá presentar dentro de su propuesta técnica, los manuales en donde describa detalladamente los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio (elaboración, distribución y almacenaje) de acuerdo con las normas NP 42 004 06 y NP-ISO 22000 (proporcionadas por el INTN), donde se detalle: forma de preparación de alimentos, normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima.
Las áreas a considerar son las siguientes:
I. Recepción de víveres
II. Almacenaje de víveres
III. Preparación de alimentos
IV. Cocción de alimentos
V. Distribución de alimentos

Ing. Carlos Fernando Morales
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

MARIA BELEN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. Nº 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

VI. Lavado de superficies, techos y paredes
VII. Lavado de utensilios
VIII. Lavado de equipos.

La empresa adjudicada deberá entregar sus manuales con la presentación de la oferta.

X.- DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS

ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS

1. Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo. Presentando las etiquetas con los siguientes datos: fecha de elaboración, periodo de consumo, fecha de vencimiento e información nutricional. Se tendrá especial cuidado en la fecha de vencimiento y para mayor seguridad, el margen en alimentos no perecederos, deberá ser de seis meses a un año, como mínimo.
2. Todos los productos industrializados deberán contar con Registro de Establecimiento (RE) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), cuya lista deberá ser presentada al Servicio de Nutrición. La convocante se reserva el derecho de controlar el cumplimiento de dichos registros según necesidad.
3. Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos pre-cocidos, envasados o congelados como las verduras, choclos, arvejas, atún al agua, frutas en conservas, etc.
4. **Enlatados en general**. No se admitirán latas sin etiquetas, ni oxidadas, abolladas, ni abombadas en los extremos o con escurrimientos, desecharlas en la cocina si al abrir presenta espuma o gases.
5. Los **aceites** a utilizar deberán ser de maíz o girasol, los mismos no deberán reutilizase.

6. La **sal** deberá ser yodada y para las dietas de pacientes hipertensos y renales se deberá prescindir del uso de la misma y en su reemplazo se deberá contar con sustitutos como orégano, ajo, limón, salvia, comino, nuez moscada, romero, cilantro, laurel, albahaca, etc. (especias aromáticas en general).

7. **Endulzantes**: En cuanto al azúcar la empresa deberá comprar azúcar orgánica y deberá mantener cuidado en su almacenamiento, los edulcorantes deberán utilizarse solo steviosidos y/o sucralosa.

8. **Mermeladas**: Las mismas deberán ser enteras, dietéticas o Light ("sin azúcar", para los diabéticos), distribuidas en envases individuales de 30 a 40 g para su distribución o en compoteritas de porcelana en el mismo volumen.

9. Frutas y Verduras: Las características de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor. FRUTAS: Éstas deberán ser frescas y variadas con la coloración propia del mismo y no deberán presentar golpes o magulladuras, deberán ser de la mejor calidad en cuanto a grado de madurez, volumen, peso, sin parásitos o larvas y en buen estado de conservación. VERDURAS: Deberán ser frescas y variadas, en buen estado de conservación de volumen, de color, sin grietas.

10. Granos y Harinas: se deben rechazar cuando los envases presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras. Y cuidar la calidad, la limpieza, la ausencia de parásitos y de contaminaciones eventuales, por ejemplo: piedras, gorgojos y excrementos de ratas; en los cereales y en las leguminosas; las larvas en las harinas húmedas y envejecidas.

Se proveerán cereales comerciales hechos a base de hojuelas de maíz, arroz o integrales en variedad de sabores azucarados y sin azucarar deberá tener variedad en sabores y formas. Deberá contar también con avena, sémola, maicena, espesantes y otros productos utilizados fundamentalmente en el desayuno, colaciones y en las dietas líquidas espesadas y blandas.

11. Panificados: blancos e integrales sin sal, en variadas presentaciones; envasados en porciones individuales.

12. Carnes: Deben ser de calidad certificada, que se verificará al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Todas las carnes sin excepción deberán ser lavadas con agua purificada previamente a su cocimiento y deberán utilizarse dentro del período de consumo señalado

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contrataciones y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

EVALUACION
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELEN ALE NAJLE
Abogada
Mat. Nº: 22.453

ABOG. CABALLERO
DIRECCIÓN ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. y B.S.

en el empaque del producto, deberán utilizar bitácora de entradas y salidas de estos productos y se deberán almacenar en refrigeración en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados.

a. Las carnes rojas deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 º C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenara por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo.
b. El pollo se deberá recibir y almacenar sin cabeza, ni patas, ni vísceras, frescos, de textura firme no golpeados y sin olor y color desagradables, se rechazarán aquellos que muestren indicios que no estén limpios o estén golpeados, aun estando ya cocidos.
c. Pescado, deberá considerarse el consumo de filetes de preferencia deberán ser sin espinas, frescos, pero también se podrán recibir congelados o fríos, tendrán el color y el olor propios del producto.

d. Carne de soja: La carne de soja podrá ser solicitadas en las preparaciones solas o mezcladas con carnes rojas o blancas debidamente procesadas.
e. Embutidos. Los productos deberán ser empacados de fábrica, cuidando mucho la coloración y olor, propios del producto. La temperatura al ser entregado no debe ser mayor a 4 º C.

13. **Leche y derivados**: Todos los productos adquiridos deberán ser pasteurizados, con tabla nutrimental, fecha de elaboración y de vencimiento. Deberán ser envasados o empaquetados al vacío, nunca se comprara productos lácteos a granel. Se deberá contar con la variedad de enteros y descremados como también con y sin azúcar.

a. La leche a utilizar en el Hospital será de tres tipos: entera, descremada y deslactosada, para aquellos pacientes con intolerancia a la lactosa.
b. El yogurt, entero y descremado, deberá comprarse en envases de 1 litro/kilo para la elaboración de los postres y en frascos de 180 ml para la distribución en las salas, de sabores diversos especialmente de sabor DURAZNO Y VAINILLA.
c. Los quesos a utilizar deberán ser enteros, bajos en grasas o dietéticos, presentar buena consistencia, con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas. El queso blanco y ricota sin sal, podrán ser solicitados como sustituto de la crema de leche en postres y comidas.
d. La crema deberá comprarse en envase hermético, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal.
e. La manteca deberá ser presentada en envoltura higiénica con y sin sal de 30 g para el desayuno (pacientes y funcionarios) y merienda (pacientes).
f. Para la elaboración de las papillas se utilizará cereales de avena, nestun, maicena, sémola y otros espesantes especialmente diseñados para la homogeneización.

14. **Los huevos** deberán ser frescos sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse limpios (no lavados). Se refrigeraran hasta su consumo, no se utilizaran en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).
15. La margarina deberá ser presentada en envoltura higiénica sin sal.
16. **Agua**: La empresa se encargará de colocar filtros para agua. Esta se utilizará para la elaboración de los alimentos y el lavado de utensilios y superficies. El agua con o sin Sodio que será distribuida a los pacientes durante la prestación del servicio, deberá tener la certificación del INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización), de no cumplir con esta calificación el Servicio de Nutrición podrá solicitar su cambio. El agua deberá estar contenida en envases de plástico transparente con capacidad de 20 litros, debidamente cerrados y sellados.

17. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

18. Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración, especificando el contenido y preparación.

XI.- DE LAPREPARACIÓNDELOS ALIMENTOS

A.- MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES:

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

Abg. Carlos M. Pérez Morales
Asesoría Jurídica D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. N°: 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

...ALUACION

1. La alimentación a pacientes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y con las leyes de alimentación (balanceada, variada, suficiente, equilibrada).

2. Todos los alimentos serán elaborados en las instalaciones del Hospital Materno Infantil San Pablo. Las recetas serán provistas por el elaborador y convalidadas, estandarizadas y supervisadas por el Servicio de Alimentación a través de su personal calificado.

3. Los insumos serán pesados (por lo cual la empresa deberá contar con balanza para alimentos) e inspeccionados, para corroborar la calidad de los mismos, así como el cumplimiento de los ingredientes establecidos en las recetas estandarizadas, al inicio de la preparación y al momento de ser servidos, ante el personal del Servicio de Alimentación calificado.

4. La presentación, higiene, características y valor nutritivo de los alimentos será el solicitado por el Servicio de Alimentación y Nutrición.

5. La empresa deberá tener la capacidad de preparar un 20% de raciones adicionales al número total de dietas solicitadas por servicio y tipo de alimentación requerida por incremento de pacientes o de funcionarios al momento de despachar las dietas (ingresos, cambio en los funcionarios de guardia).

7. La Empresa se manejará con menús semanales, con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados diariamente. Los menús serán elaborados o validados por el Servicio de Nutrición y Alimentación del Hospital. Los menús presentados serán para pacientes y para funcionarios, éstos cumplirán con las leyes de alimentación señalados en el Capítulo I.

8. Para la elaboración de las dietas (menús), el Servicio de Nutrición considerará la distribución normal de macronutrientes, establecidos por la OMS: Carbohidratos 60 - 65%, Proteínas 10 – 15%, Lípidos 20- 25%, con el gramaje preestablecido en las recetas, en cada plato.

10. Las dietas en almuerzo y cena, deberán incluir, 1 vaso de jugo natural de fruta de estación y tres tiempos de alimentación por servicio, el primero incluirá alguna sopa o consomé de verduras o carnes y/o ensalada de vegetales crudos, al vapor, hervidas o guisadas, que deberán estar condimentadas con especias y otros condimentos, el segundo será el plato principal incluyendo guarnición y el tercero consistirá en el postre de acuerdo al tipo de dieta siempre adaptada a las necesidades del paciente y de los funcionarios tal como sea solicitado por el personal encargado por el Servicio de Nutrición.

11. La carne de pescado deberá estar incluida en el menú según sea solicitado.

12. El postre otorgado tanto a pacientes como al personal, deberá ser variado y podrá consistir en preparaciones a base de lácteos, harinas, frutas, gelatinas, etc., con o sin azúcar, de acuerdo a las características del comensal.

13. Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación y con vajilla acorde a la misma. Los platos y vasos no deberán derramarse.

14. La solicitud de las dietas se hará única y exclusivamente por el personal de nutrición del Hospital, en los formatos correspondientes preestablecidos entre la empresa y el Servicio de Nutrición.

16. Los jugos deberán ser preparados en el horario a ser distribuidos, a base de frutas frescas o al natural o verduras frescas y evitar los concentrados.

17. Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día, no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

18. El Servicio de Nutrición y Alimentación del hospital será el encargado de supervisar que los alimentos preparados y servidos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

C.P. Carlos Ría Báez
Jefa Dpto. de Contrataciones Especiales y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

COMISION DE EVALUACION

Dra. Carlos A. Espinola Morales
Asesor Jurídico - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELEN ALE NAJLE
Abogada
Mat. Nº 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCION GENERAL JURIDICA
M.S.P. y B.S.

XII.- DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y HORARIO DEL COMEDOR

1. Las actividades en cocina a cargo de la empresa contratada para la preparación y distribución de los alimentos de acuerdo al menú por día, estarán sujetos al siguiente horario:

PACIENTES INTERNADOS 60 (sesenta) aproximadamente:

- La distribución del desayuno en la sala de hospitalización se realizará desde las 06:00 hasta las 7:00 horas.
- La distribución del almuerzo se iniciará a las 11:00 hasta las 12:00 horas.
- La distribución de la merienda se realizará entre las 16:00 hasta las 17:00 horas.
- La distribución de la cena se iniciará a las 18:30 hasta las 19:30 horas.
- Los alimentos para los pacientes serán entregados en recipientes herméticos reutilizables en bandejas individuales.
- La preparación de las bandejas, deberá realizarse en las instalaciones de la empresa adjudicada, sirviendo la ración correspondiente al menú del día.

Observaciones:

- El Servicio de Nutrición supervisara que la distribución de alimentos se realice en el menor tiempo posible en las áreas de hospitalización y en sus respectivas camas.
- La preparación de las bandejas, deberá realizarse en la cocina del Hospital, sirviendo la ración y tipo de dieta para cada paciente y protegiéndolas con las campanas correspondientes. El servicio otorgado por paciente, deberá identificarse con etiquetas que contengan número de cama, nombre de paciente y tipo de dieta.
- La provisión de las citadas comidas y del agua mineral a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según la indicación del Servicio de Nutrición.
- La Empresa deberá contar con la cantidad suficiente de personal de manera a cumplir con cada horario previsto de distribución.
- Al término de la distribución de los alimentos a los pacientes, se dará tiempo de una hora y media para proceder a levantar los utensilios en los que fueron servidos.
- Para la distribución de alimentos relacionados con el área de pacientes aislados, por padecer enfermedad infectocontagiosa, los utensilios tales, como platos, vasos, cucharas, y los que fueren necesarios, serán desechables. Los alimentos serán entregados al Puesto de Enfermería al cual corresponda el paciente, quedando a su cargo la distribución y el retiro de dichos utensilios.
- Cuando el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada por estarse practicando exámenes de laboratorio u otro procedimiento, o por tener alimentación asistida y no pueda alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será servida en material desechable térmico, con su respectiva protección e identificación y dejada en el Servicio de Nutrición del Hospital, hasta nueva indicación por parte del mismo.

PERSONAL DE GUARDIA 90 (Aproximadamente)

- Los alimentos deberán ser otorgados en el área del comedor, con servicio de mozo/a de la empresa para servir los alimentos al personal en los platos correspondientes, previa identificación del comensal y firma del mismo en la planilla de asistencia proporcionada por el Servicio de Nutrición.
- La distribución del desayuno en el comedor del Hospital Materno Infantil San Pablo se realizará desde las 6:00 a 8:00 horas.
- La distribución del almuerzo se iniciará desde las 12:00 a 13:00 horas.
- La distribución de la merienda se hará entre las 16:00 a 17:00 horas.
- La distribución de la cena se iniciará a las 19:30 hasta las 20:30 horas.
- La empresa deberá proporcionar el servicio en envases individuales y descartables aptos para microondas, para aquel personal que por razones de trabajo no pueda acudir en los horarios normales y que lo haya confirmado previamente.

Observaciones:

INFORME DE EVALUACION

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantía
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

Abg. Carlos Ezequiel Ocampo
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉNAJLE
Abogada
Mat. N° 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

- La Lista de asistencia de comensales provista por el Servicio de Nutrición, identificará a los funcionarios que tengan derecho a cada comida y sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en dicha lista como equivalentes a la cantidad de raciones consumidas a la hora de elaborar la planilla para factura de pago. El Servicio de Nutrición no se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando a cargo de la Empresa implementar su sistema de confirmación de raciones a producir para cada comida.

XIII.- DE LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

1. La empresa realizará la limpieza de las instalaciones y de instrumentos de trabajo en términos de lo que señalan las Normas Oficiales, en relación a las Prácticas de Higiene.
2. El Hospital Materno Infantil San Pablo, a través del Servicio de Nutrición y Alimentación realizará visitas de supervisión al área de cocina y comedor del Hospital Materno Infantil San Pablo a cargo de la Empresa, para realizar la adecuada verificación de limpieza de las instalaciones, equipos, loza, utensilios y demás instrumentos, al igual que las superficies de trabajo las cuales deberán ser limpiadas y desinfectadas de conformidad con lo que señala la normativa en la materia, para evitar contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios. La Empresa deberá dejar el área de cocina, el área de comedor y todos sus utensilios, limpios y ordenados al término de cada jornada.

3. La empresa deberá presentar en la propuesta técnica un programa de fumigación, estableciendo fechas que deberán ser de por lo menos, 6 veces por año a partir de la fecha de contratación. El programa deberá ser avalado por la empresa encargada de realizar la fumigación y debidamente registrado ante el órgano gubernamental pertinente. Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberán utilizarse productos no tóxicos propios para hospitales y se realizará en horarios coordinados con el Servicio de Nutrición del Hospital. El control es aplicable a todas las áreas otorgadas a la empresa, específicamente las señaladas en el apartado. Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores y otros animales.

XIV.- DEL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS:

1. La empresa a quien se asigne el contrato, notificara por escrito al Servicio de Mantenimiento y Nutrición del Hospital Materno Infantil San Pablo, de las fallas eléctricas y sanitarias del área de cocina y comedor para el respectivo mantenimiento, en la brevedad posible.

XV.- DE LA SUPERVISIÓN

1. El Hospital Materno Infantil San Pablo, a través del administrador del Contrato y de los respectivos Servicios competentes, tendrá la facultad en todo momento, de supervisar los procesos del servicio integral de alimentación, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos, la conservación y mantenimiento edilicio, la sanitación, el manejo de los residuos, el control de la entrada y salida de personal, bienes y servicios, durante la vigencia del contrato.
2. El Hospital Materno Infantil San Pablo tendrá la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria competente, que realice visitas de verificación sanitaria, a las instalaciones asignadas, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, tomando las muestras que fueren necesarias.

XVI.- DEL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

1. La empresa será responsable de realizar el proceso de recolección de la basura que genere el área a su cargo, la cual deberá ser trasladada fuera del Hospital.
2. La empresa no deberá canalizar desechos alimenticios y otros desechos por las tuberías sanitarias del hospital.
3. La empresa tendrá a cargo la limpieza de las trampas de grasa ubicadas en el área de lavado. La disposición final del producto extraído, deberá ser fuera del hospital y cumpliendo con las normativas vigentes para el tratamiento de éstas.

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contrataciones y Carga
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

EVALUACION

Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. Nº 22.453

ABOG. GUSTAVO ALLERO
DIRECCION GENERAL ASESORIA JURIDICA
M.S.P. Y B.S.

ANEXO A: DEL MENÚ PARA LOS PACIENTES

Opciones de Desayuno y Merienda:

Taza: medida casera estándar de 250 ml

a) 1 taza de leche entera (200 ml) más 50 ml de café o cocido (disponer de azúcar y edulcorante para que el comensal tenga la opción de elegir) más galletitas de maicena. (80 grs)
b) 1 taza de yogurt dietético (250 ml) más tres (3) cucharadas de cereal.
c) 1 taza de leche entera (250 ml) más panificados blancos o integrales (2 unid de 50 grs cada uno) más mermelada de frutas para untar.
d) 1 taza de leche dietética (200 ml) más 50 ml de café o cocido con un 1 sándwich de queso.

Almuerzo y Cena

Deberá incluir dos tipos de menú: (fijos, semanales)

Dieta líquida: Para pacientes post parto cesárea:

- Sopa de verduras licuada: Zapallo, zanahoria, acelga, leche desc., queso, clara de huevo. (Plato peso mínimo 350 grs.)

Dieta Liviana, de fácil digestión. Para pacientes post parto normal y demás pacientes internados. (Plato peso mínimo 400 grs.)

- 2 rodajas de pan blanco o integral o salvado de 50 g c/u.
- 1 vaso de jugo natural de durazno o pera o manzana (250 ml) endulzado con edulcorante.
- 1 postre o Fruta (pera, manzana, banana)

Postres:

- Gelatina dietética (200 ml)
- Yogurt dietético de durazno o vainilla (140 g)
- Fruta de estación (80-120 g) Pera, manzana, banana.
- Compota de fruta (manzana o pera) endulzada con edulcorante (1 compotera-200 g)
- Crema de maicena con leche descremada y edulcorante (1 compotera-200 g)

ANEXO B: DEL MENÚ PARA LOS FUNCIONARIOS DE GUARDIA

Opciones de Desayuno y Merienda:

Taza: medida de 350 ml

- 1 taza de leche descremada (300 ml) más 50 ml de café o cocido (disponer de azúcar y edulcorante para que el comensal tenga la opción de elegir a gusto) mas panificados integrales y blanco a gusto con mermelada de frutas para untar a gusto.

- 1 taza de yogurt descremado (350 ml) más cereal o galletitas de maicena a gusto.
- 1 taza de leche descremada (350 ml) más avena arrollada.
- 1 taza de leche descremada (300 ml) más 50 ml de café o cocido con un máximo de 2 (dos) sándwich de jamón cocido y queso o mixto caliente.

Almuerzo y Cena

Deberá incluir:

- 1 plato de entrada con un peso mínimo de 300 gramos por porción.
- 1 plato de fondo o Principal con un peso mínimo de 500 gramos por porción.
- 1 plato de ensaladas verdes (lechuga, pepino y/o berro más tomate o zanahoria rallada y locote, rabanito, perejil y/o cebollita) con un peso mínimo de 150 gramos por porción.
- Jugo natural, azúcar y edulcorante a gusto.
- 1 postre o fruta.

Postres:

Los mismos serán seleccionados acorde al Menú del día

Lic. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Convenios y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contratación
M.S.P. y B.S.

EVALUACION

Asesoría Jurídica D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALE NAJLE
Abogada
Mat. Nº: 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

- Arroz con leche (1 compotera-250 ml)
- Crema de maicena (1 compotera-200 g)
- Flan de huevo y leche (1 porción-200 g)
- Budín de pan (1 porción-200 g)

- Ensalada de frutas (1 taza-250 ml) o 1 fruta grande (manzana, pera, naranja, banana, durazno, etc.)
- Duraznos en almíbar (1 compotera-250 ml)
- Dulce de batata (1 compotera-200 g)

RACIONES POR DÍA

4 raciones alimenticias por día:

- Desayuno
- Almuerzo
- Merienda
- Cena

Sistema de Distribución de las Raciones Alimenticias

Centralizado mixto (viandas individuales por pacientes). Los funcionarios recibirán sus raciones en el comedor del establecimiento.

Sistema centralizado mixto: incluye bandeja, recipiente de plástico para guardar comidas (tipo taper) para microondas (contenedor del alimento con tapa, de doble compartimiento con capacidad de 1 litro), vasos y tazas con tapas, plato de vidrio liso o de porcelana (de hotelería) y cubiertos necesarios. Los colores que sean uniformes.

Equipamiento

- El interesado deberá de dotar al comedor de un (1) microondas de 40 litros de capacidad, para que los funcionarios calienten las comidas, cuando fuese necesario.

- Los siguientes Menús serán manejados con el Sistema de Menú Cíclico para funcionarios, para evitar la monotonía y ofrecer variedad de platos a los comensales, cada menú de la siguiente lista será seleccionado por las nutricionistas de la institución y entregados a los responsables de la elaboración de alimentos en formar semanal. Así también Un menú fijo semanal caso de pacientes internados, las recetas de cada plato deberán ser presentados por la empresa adjudicada y consensuadas según indicaciones de las nutricionistas de la institución.

Los menús para pacientes serán seleccionados según la cantidad, la patología y en el caso de los niños según la edad de los mismos previa evaluación nutricional por parte del Servicio de Alimentación y Nutrición, lo cual se registra en una planilla que será entregada al área de producción de alimentos. Así también, las medidas (gramaje, volumen en ml) de las porciones para los pacientes, deberán ser las indicadas por las nutricionistas. Para ello la empresa adjudicada deberá contar una balanza electrónica que facilite el pesaje de las porciones.

MENÚ PARA PERSONAL DE GUARDIA (ALMUERZO Y CENA)

Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5	Menú 6
Almuerzos					
Soyo (con carne magra procesada) con tortillitas de acelga	Albondiguitas de Carne en salsa de verduras (tomate, locote, cebolla) con puré de papa	Estofado de Pollo sin piel con arroz quesú	Fideo espagueti con salsa de pechuga de pollo sin piel más sopa paraguaya.	Canelones de choclo con queso con salsa blanca	Strogonoff de pollo (pechuga desmenuzada, crema de leche) con arroz
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Cenas					

INFORME DE EVALUACIÓN

Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALE NAJLE
Abogada
Mat. Nº: 22.453

ABOG. GUSTAVO PALLERO
DIRECCIÓN GENERAL ASESORÍA JURÍDICA
M.S.P. Y B.S.

Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contratación
M.S.P. y B.S.

Zapallitos (2 medianos) rellenos con choclo, queso y salsa de tomate y cebolla + ensalada mixta	Pollo al horno (sin piel) con ensalada primavera (arroz, zanahoria rallada, locote, choclo, tomate)	Bife de carne magra con fideo a la crema.	Tarta de verduras (zapallito, zanahoria, tomate, cebolla) más ensalada mixta.	Salpicón de pollo (pollo sin piel) con arroz quesú	2 Hamburguesas de carne vacuna magra con puré de papa
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Menú 7	**Menú 8**	**Menú 9**	**Menú 10**	**Menú 11**	**Menú 12**
Almuerzos					
Peceto al horno con ensalada rusa (papa, zanahoria, remolacha)	Ravioles de pollo con salsa 4 quesos	Milanesa de pollo con ensalada primavera	Milanesa de carne magra con 1 porción de chipa guazú	Sopa de pollo (sin piel) con hortalizas (zapallo, zanahoria, locote, tomate, cebolla, fideo fino)	Pastelón de papa Para el relleno utilizar carne magra procesada., cebolla, tomate, locote.
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Cenas					
Tarta de pollo y vegetales con ensalada mixta.	Tarta de acelga con cebolla, huevo duro y queso muzarella con ensalada mixta.	Canelones de verduras con salsa de queso.	Salpicón de pollo con papa, arveja, zanahoria.	Empanadas napolitanas al horno (jamón cocido, queso muzarella, tomate, cebolla, orégano)	Sopa so'o más ensalada mixta: tomate, lechuga, zanahoria rallada, cebolla.
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Menú 13	**Menú 14**	**Menú 15**	**Menú 16**		
Almuerzos					
Pechuga de pollo relleno de jamon y queso con ensalada de arroz, choclo y zanahoria.	Ñoquis con salsa de carne magra	Lomo al horno con ensalada rusa	Grille de pechuga de pollo con soufflé de acelga		
Postre	Postre	Postre	Postre		
Cenas					
Croquetas de carne con puré de papas.	1 porción de Tarta Gallega (atún, sardina, aceitunas, huevo, tomate, locote, cebolla) + ensalada mixta.	Fugazza (Pastel siciliano) + ensalada mixta	Bife de carne magra con puré de papas		
Postre	Postre	Postre	Postre		

Observación: Los platos de fondo para el Personal de Guardia a elección por el Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital Materno Infantil San Pablo, de acuerdo al menú diario serán los siguientes:

- ✓ Sopa de Verduras con queso y leche.
- ✓ Arroz con queso y arvejas.
- ✓ Caldo de pollo.
- ✓ Suflé de verduras.
- ✓ Salpicón de pollo o atún

MENÚ PARA PACIENTES INTERNADOS (ALMUERZO Y CENA) FIJOS- SEMANALES.

Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5	Menú 6	Menú 7
Almuerzos						
Estofado de pollo con arroz con queso.	Peceto al horno con arroz blanco.	Soyo Carne molida, verduras y fideo fino.	Polenta con salsa de carne magra.	Guiso de carne con arroz	Vori Vori de carne con vegetales (zapallo, zanahoria)	Guiso de pollo con fideo fino.

Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Cenas						
Bife magro a la plancha con fideo fino.	Sopa crema de pollo y vegetales	Budín de pollo con puré de zapallo y zanahoria.	Pollo grille con soufflé de vegetales.	Cazuela de pollo s/ piel con zapallo, zanahoria y fideo fino.	Salsa de pollo con arroz blanco	Bife de carne magra con arroz blanco.
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Crema

2) Dieta liquida

Almuerzo
Sopa de verduras
Crema de maicena
Cenas
Sopa de verduras
Crema de maicena.

La cantidad de platos a servir a los pacientes internados y la planilla de funcionarios y familiares habilitados se enviarán de forma diaria, antes de las 09:00 hs. al personal encargado de la empresa adjudicada. Semanalmente, la empresa adjudicada deberá presentar la remisión correspondiente a los platos servidos y mensualmente la factura de dichas remisiones.

2. Plazo y lugar de entrega

1) El plazo de prestación, de los servicios será de 12 meses contados a partir de la recepción de la Orden de Servicio.

2) La Orden de Servicio deberá ser emitido por el Administrador de Contrato en el plazo de 24 Horas, a partir de la suscripción del contrato.
3) El Proveedor deberá entregar el servicio dentro del plazo de 48 Horas a partir de la recepción de la orden de servicio será emitida por el Administrador de Contrato.
4) El lugar de entrega, se realizará en el Hospital Materno Infantil San Pablo.

3. Inspecciones y Pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: El Hospital Materno Infantil San Pablo, tendrá la facultad en todo momento de supervisar los procesos del servicio integral de alimentación para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato.
El Hospital Materno Infantil San Pablo tendrá la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria competente, que realice visitas de verificación sanitaria, a las instalaciones asignadas, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, recepcionando las muestras que fueren necesarias.

8. RECOMENDACIÓN DE LA COMISION EVALUADORA:

Habiendo concluido el análisis conforme a los Criterios establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones, la Ley 2.051/03, de Contrataciones Públicas y el decreto 21.909/03, que cumplen sustancialmente con todos los requerimientos de calificación, y las ofertas evaluadas como las más baja, este Comité recomienda adjudicar, según el siguientes detalles:

Empresa	Ítems	MONTO UNITARIO (IVA INCLUIDO)	MONTO MINIMO (IVA INCLUIDO)	MONTO MAXIMO (IVA INCLUIDO)
EMPRENDIMIENTOS COMERCIAL LA ESPERANZA	1	6.500	460.880.540	921.761.080
	2	16.000		
	3	16.000		
	4	5.000		
	5	15.000		
	6	15.000		
MONTO TOTAL ADJUDICADO -				

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

COMITÉ DE EVALUACIÓN
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. N°: 22.453

ABOG. GUSTAVO CABALLERO
DIRECCIÓN GENERAL JURÍDICA
M.S.P. y B.S.

EMPRENDIMIENTOS COMERCIAL LA ESPERANZA S.A	73.500	460.880.540	921.761.080

Monto Total Mínimo de la Adjudicación: (Guaraníes 460.880.540) Son guaraníes cuatrocientos sesenta millones ochocientos ochenta mil quinientos cuarenta).-

Monto Total Máximo de la Adjudicación: (Guaraníes 921.761.080) Son Guaraníes novecientos veinte y un mil setecientos sesenta y un mil ochenta).-

9. DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO:

De conformidad a la evaluación realizada el oferente adjudicado deberá presentar para la suscripción del contrato los siguientes documentos:

a) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedida por la Dirección General de Registros Públicos;
b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedida por la Dirección General de Registros Públicos;
c) Constancia de estar al día en el pago del aporte obrero patronal del Instituto de Previsión Social.,
d) En caso que suscriba el Contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación

Es nuestro informe.-

Abog. Gustavo Caballero
Representante de la D.G.A.J

C.P Cynthia Báez
Representante de la D.G.O.C.

C.P. Cynthia Báez
Jefa Dpto. de Contratos y Garantías
Sub Unidad Operativa de Contrataciones S2
M.S.P. y B.S.

MARIA BELÉN ALÉ NAJLE
Abogada
Mat. Nº 22.453

Abog. María Belén Alé,
Representante de la A.J de la D.G.O.C.

Abog. Carlos Espínola
Representante de la A.J D.G.O.C

Abog. Carlos A. Espínola Morales
Asesoría Jurídica - D.G.O.C.
M.S.P. y B.S.