DIRECCION GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2 **Original 1**

Contrato N° 77/2014
LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 07/14
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PLATO SERVIDO A SER ELABORADO EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL MATERNO INFANTIL SAN PABLO PARA PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA– S2 –PLURIANUAL 2º LLAMADO – ID - 276.900

Entre el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el **Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme**, con Cédula de Identidad N° 981.828, Director General de la Dirección General de Administración y Finanzas, nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 17 de fecha 16 de Agosto de 2013, y, el **Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn**, con Cédula de Identidad Nº 1.751.749, Director General de la Dirección General Operativa de Contrataciones, designado por Resolución S.G. Nº 38 de fecha 23 de agosto de 2013, ambos, facultados a suscribir el presente Contrato por Resolución D.G.O.C. Nº 1.542 de fecha 10 de Diciembre de 2014, denominado en adelante el **CONTRATANTE** y por la otra, la **Sra. María Graciela Martínez Duarte, con C.I. Nº 2.954.734,** quien recurre en representación de la firma EMPRENDIMIENTO COMERCIAL LA ESPERANZA S.A., **con RUC Nº** 80054145-6 domiciliada en la calle John F. Kennedy Nº 1.050, ciudad de Asunción República del Paraguay, denominada en adelante la **CONTRATISTA**, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan en celebrar el presente Contrato de la Licitación Pública Nacional Nº 07/2014, cuya descripción del llamado es "**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PLATO SERVIDO A SER ELABORADO EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL MATERNO INFANTIL SAN PABLO PARA PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA– S2 PLURIANUAL – 2º LLAMADO - ID 276.900**", bajo las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

"CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PLATO SERVIDO A SER ELABORADO EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL MATERNO INFANTIL SAN PABLO PARA PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA– S2 – PLURIANUAL – 2º LLAMADO"

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

a) Contrato;
b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
d) La oferta del Proveedor;
e) La Resolución de Adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

3.1. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto en el objeto del gasto específico 311 "Alimentos para Personas", incluidos en el Presupuesto General de la Nación.

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2014	02	003	08	00	310	10	1	0	460.880.540

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el **ID Nº 276.900.**

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Ing. MATAVE Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSPBS

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A.
Tel 208 577

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Pública Nacional N° 07/2014 "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PLATO SERVIDO A SER ELABORADO EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL MATERNO INFANTIL SAN PABLO PARA PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA– S2 – 2º LLAMADO", convocado por el MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, conforme a la Resolución S.G. N° 1.116/14 que aprueba el presente llamado. La adjudicación fue realizada por Resolución D.G.O.C N°1.542/14 de fecha 10 de Diciembre de 2014.

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS SERVICIOS.

ÍTEM	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESEN-TACION	RELACION DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO)	MONTO MINIMO (IVA INCLUIDO)	MONTO MAXIMO (IVA INCLUIDO)
1	90101603-039	Servicio de desayuno /merienda	Servicio de desayuno /merienda (personal de guardia)	UNIDAD	EVENTOS	1	1	6.500	460.880.540	921.761.080
2	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida almuerzo (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) (personal de guardia)	UNIDAD	EVENTOS	1	1	16.000		
3	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida cena (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) (personal de guardia)	UNIDAD	EVENTOS	1	1	16.000		
4	90101603-039	Servicio de desayuno /merienda	Servicio de desayuno /merienda (pacientes internados)	UNIDAD	EVENTOS	1	1	5.000		
5	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida almuerzo (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) (pacientes internados)	UNIDAD	EVENTOS	1	1	15.000		
6	90101603-010	Servicio de comida	Servicio de comida cena (plato de entrada y/o plato principal y/o postre) (pacientes internados)	UNIDAD	EVENTOS	1	1	15.000		
								MONTO TOTAL ADJUDICADO	460.880.540	921.761.080

<u>El monto mínimo es de</u>: Gs. 460.880.540 (Gs. Cuatrocientos sesenta millones ochocientos ochenta mil quinientos cuarenta).

<u>El monto máximo es de:</u> Gs. 921.761.080 (Gs. Novecientos veintiún millones setecientos sesenta y un mil ochenta).

El Banco y Número de cuenta, del Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria del **<u>BANCO ITAU Cuenta Corriente Nº 7.0.114474/2.</u>**

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

<u>DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO</u>

Ing. MAE. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
Ministerio de Salud Pública y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A
Tel. 208 577

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. La 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 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 Sección V.

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.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S A
Tel 208 577

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.- DE LATRANSPORTACIÓNDELOS INSUMOS:

A.- DELOS VEHÍCULOS:

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.- DELOSRECURSOS HUMANOS:

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.- DE LOS TRABAJADORES DE LAEMPRESA

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. La empresa presentará documentalmente, en la propuesta técnica; constancias actualizadas de capacitación de su personal en la elaboración y manejo de alimentos y un programa donde establezca la calendarización de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.

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

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S A
Tel 208 577

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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 personales 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.

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-bacteria 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 y distribución de alimentos, personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos.

Lic. Sergio Rolando Ferte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
MSPyBS

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A
Tel. 208 577

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.- DE LOS UNIFORMES

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.- DE LOS INSTRUMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

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 ralladuras, 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.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

4. Correrá a cargo de la empresa la adquisición de los equipos industriales y de otros utensilios que se requieran

Lic. Sergio Barrio
Director General
Operativo de Contrataciones

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A.
Tel. 208 577

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 adjudicada.

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 Split. Lavavajillas automático. Cámara frigorífica portátil o freezer 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.- DELOSMANUALES DEPROCEDIMIENTOS

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

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S A
Tel. 208 577

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

X.- DE LA ADQUISICIÓN DELOS 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 steviosida y/o sacarosa.

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 compoteras 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 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.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S A
Tel 208 577

Sergio Barrios
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S A
Tel 208 577

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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:

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.

5. 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).

6. 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.

7. 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.

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

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A
Tel.: 203 577

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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.

XII.- DELADISTRIBUCIÓNDELOSALIMENTOS Y HORARIODELCOMEDOR

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.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A.
Tel. 208 577

- 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: 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 LALIMPIEZADELAS 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 MANTENIMIENTODELASINSTALACIONESY 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.- DELASUPERVISIÓN

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.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A.
Tel 208 57

XVI.- DEL TRATAMIENTO DELOS 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.

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) más panificados integrales y blanco a gusto con mermelada de frutas para untar a gusto.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A
Tel 208 577

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

- 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

- 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.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A
Tel 209 577

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

DIRECCION GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2 **Original 1**

- 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					
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		

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A.
Tel. 203 577

DIRECCION GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2 Original 1

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

1) **Dieta liviana.**

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	Bori Bori 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**

- ✓ El plazo de prestación, de los servicios será de 12 meses contados a partir de la recepción de la Orden de Servicio.
- ✓ La orden de servicio deberá ser emitido por el Administrador del Contrato en el plazo de 24 horas, a partir de la suscripción del contrato.
- ✓ 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 del contrato.
- ✓ 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

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A
Tel 208 577

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, recepcionando las muestras que fueren necesarias.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato será de 12 (doce) meses contados a partir de la firma del mismo.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS.
Los bienes y/o servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la Dirección del Hospital Materno Infantil San Pablo siguiente dirección: Avda. de la Victoria.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo de: la Dirección del Hospital Materno Infantil San Pablo, la cual realizará la expedición de Órdenes de Servicios a la Contratista.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
El Contratista deberá garantizar el Fiel Cumplimiento del Contrato por el 10% (Diez por ciento) del valor total del Contrato.
A tal efecto, deberá presentar al Contratante una Garantía de Cumplimiento del Contrato bajo alguna de las siguientes formas:

1. Garantía Bancaria emitida por un Banco establecido en la República del Paraguay.
2. Póliza de Seguros emitida por una Compañía de Seguros autorizada a operar y emitir Pólizas de Seguros de Caución en la República del Paraguay. Las garantías deberán ajustarse a las condiciones y al formulario estándar correspondiente establecido en la Sección de los Documentos de la Licitación.

La Garantía para el Fiel Cumplimiento del Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 (diez) días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, salvo que la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realicen dentro del citado plazo, en cuyo caso el plazo de entrega estará indicado en las CEC.
La falta de constitución y entrega oportuna de la Garantía será causal de Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Artículo 36° de la Ley N° 2051/03.

10. MULTAS.
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59° inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72° de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas"

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.
Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A.
Tel. 20° 52

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución del Contrato se dirimirá conforme las reglas establecidas en la Ley N° 2051/03 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato. También podrán ser resueltas por el procedimiento de Avenimiento contemplado en el Título Octavo. Capítulo Segundo de la misma Ley.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 4 (cuatro) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción Capital de la República del Paraguay al día 23 mes Diciembre de 2.014

.....
Sra. María Graciela Martínez Duarte
Contratista

Emprendimiento Comercial
La Esperanza S.A.
Tel. 208 577

.....
Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Contratante

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

.....
Ing. M.A.E. Sergio Ramón Barrios Heyn
Contratante