DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES
COORDINACION SUB UOC N° 2

Original 1

CONTRATO ABIERTO N° 01 /2019

LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 06/2018
SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES, RESPONSABLES DE PACIENTES PEDIATRICOS Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL CENTRO NACIONAL DE QUEMADURAS Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS (CENQUER) MSPBS - PLURIANUAL – S2
SBE - ID N° 355575

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. Alcides Velázquez Bogado**, con Cédula de Identidad N° 2.816.105, Director General de Administración y Finanzas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 17 de fecha 15 de agosto de 2018 en su carácter de Ordenador de Gastos Alterno del MSP y BS, conjuntamente con el **Sr. Bruno Gerardo Balmelli Forno,** con Cédula de Identidad N° 863.370, Director del Centro Nacional de Quemaduras y Cirugías Reconstructivas, designado por Resolución D.G. RR.HH N° 289 de fecha 21 de enero de 2013, facultados ambos a suscribir el presente Contrato por Resolución S.G. N° 504/18 de fecha 23 de agosto de 2018, denominados en adelante, el **CONTRATANTE**, por una parte, y por la otra, la firma **DELIPAN**, con RUC N° 689.086-5, con domicilio en Avda. Von Polesky N° 651 e/ Hungría, de la ciudad de Villa Elisa, República del Paraguay, representada para este acto, en su carácter de Propietaria, por el **Sra. María Gloria Paredes Lambare,** con Cédula de Identidad N° 689.086 , denominado en adelante el **PROVEEDOR**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente contrato para la para la **LPN 06/2018 SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES, RESPONSABLES DE PACIENTES PEDIATRICOS Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL CENTRO NACIONAL DE QUEMADURAS Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS (CENQUER) MSPBS - PLURIANUAL – S2"- ID N° 355575**, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
El presente contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones entre las partes contratantes, con relación a la **LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 06/2018 "SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES, RESPONSABLES DE PACIENTES PEDIATRICOS Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL CENTRO NACIONAL DE QUEMADURAS Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS (CENQUER) MSPBS - PLURIANUAL – S2**

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.
Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

1. Contrato;
2. El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
3. Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
4. Los datos cargados en el SICP (reporte)
5. La oferta del Proveedor;
6. La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;
7. El Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N° 1060/2019

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.
El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al PAC ID 355575 en el objeto del gasto específico 280 "Otros Servicios en General", incluidos en el Presupuesto General de la Nación.

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2019	02	001	65	00	280	10	1	99	320.000.000

Delipan
de María Gloria Paredes

Dr. Bruno G. Balmelli F.
Director General
CENQUER - MSP y BS

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

El presente contrato es **PLURIANUAL.** Los compromisos asumidos serán obligados con fondos correspondientes al ejercicio fiscal 2019 de acuerdo al Plan de Caja. El saldo quedara sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación 2020 y al Plan Financiero correspondiente.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 06/18 **SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES, RESPONSABLES DE PACIENTES PEDIATRICOS Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL CENTRO NACIONAL DE QUEMADURAS Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS (CENQUER) MSPBS - PLURIANUAL – S2 ID N° 355575**, convocado por el MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, conforme a la Resolución DGAF N° 011/2019 que aprueba el presente llamado. La adjudicación fue realizada por Resolución DGAF N° 186/2019 de fecha 01 de marzo de 2019.

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

LOTE	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO MINIMO	MONTO MAXIMO
1	90101603-010	SERVICIO DE COMIDAD (PLATO DE ENTRADA Y/O PLATO PRINCIPAL, CENA Y POSTRE)	SERVICIO DE COMIDA, PROVISION DE ALMUERZO Y CENA CON POSTRE INCLUIDO PARA PACIENTES, RESPONSABLES DE PACIENTES PEDIATRICOS Y PERSONAL DE GUARDIA, DE LUNES A DOMINGO SIN EXCEPTUAR FERIADOS. MENU POR PERSONA ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL CENQUER. CONFORME AL LISTADO DE OPCIONES SEGÚN PLANILLA QUE SE ADJUNTA.	UNIDAD	EVENTO	1	25.450	661.928.400	1.323.856.800

MONTO MINIMO ADJUDICADO Gs.: 661.928.400. (Seiscientos Sesenta y Un Millones Novecientos Veinte y Ocho Mil Cuatrocientos).
MONTO MAXIMO ADJUDICADO Gs.: 1.323.856.800 (Un Mil Trescientos Veinte y Tres Millones Ochocientos Cincuenta y Seis Mil Ochocientos).
El Banco y Número de cuenta, del Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Cuenta Corriente N° 01-06143827 del Banco Familiar.
El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

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).

C.P. Alcides Velázquez Rogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

de María Gloria Paredes

Dr. Bruno G. Balmelli F.
Director General
CENQUER - MSP y BS

Sección III. Suministros Requeridos:
CENTRO NACIONAL DEL QUEMADO.

1- Descripción y/o Especificaciones Técnicas de los bienes/servicios requeridos.

2-

Ítem N°	Código de catalogo	Descripción	Especificaciones técnicas	Cantidad solicitada	Unidad de medida	Presentación
1	90101603-010	SERVICIO DE COMIDAD (PLATO DE ENTRADA Y/O PLATO PRINCIPAL, CENA Y POSTRE	SERVICIO DE COMIDA, PROVISION DE ALMUERZO Y CENA CON POSTRE INCLUIDO PARA PACIENTES, REPONSABLES DE LOS PACIENTES PEDIATRICOS Y PERSONALES DE GUARDIA. DE LUNES A DOMINGO SIN EXCECTUAR FERIADOS. MENU POR PERSONA ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION, DEPENDIENTE DEL CENQUER. CONFORME AL LISTADO DE OPCIONES SEGÚN PLANILLA QUE SE ADJUNTA	1	UNIDAD	EVENTOS

SUJETOS CON DERECHO A LAS RACIONES ALIMENTICIAS.
Funcionarios de guardia y pacientes internados.

ASPECTO NUTRICIONAL
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES
Se entenderá como requerimientos nutricionales, los aportes de macronutrientes tales como: energía (kcal aportadas por proteínas en relación a las kcal totales), G% (kcal aportadas por líquidos en relación a las kcal totales)

NIÑOS
Se establecerá un VCT (valor calórico total) por día de 1800 a 2000 kilocalorías para niños aproximadamente según la fórmula utilizada por el departamento de nutrición.
Para utilizar esta fórmula se relaciona superficie corporal total (SCT) y superficie corporal quemada (SCQ).
Para utilizar esta fórmula se necesita hallar tanto la superficie corporal total como la superficie corporal quemada, teniendo los datos de peso, edad del niño.

CALCULO DE REQUERIMIENTOS CARVAJAL 1 A 12 AÑOS: 1800 kcal x m^2 SCT +1300 x m^2 SCQ
12 a 18 AÑOS: 1500 kcal x m2 SCT +1500 x m2 SCQ

ADULTOS
Se establecerá un VCT por día de 2200 a 2800 kcal aproximadamente para adultos según la fórmula utilizada por el departamento de nutrición.
CALCULO DE REQUERIMIENTOSCURRERI

ADULTOS: 25 kcal. / kg + 40% SCQ
Se deberá aportar el 30 % de la recomendación diaria de calorías que equivale a 600 kcal aproximadamente para niños y 840 kcal aproximadamente.
Los macronutrientes deben distribuirse en una proporción de:
Hidratos de carbono: 50%
Proteínas: 20%
Grasas: 30%
Esta distribución corresponde a la composición total del menú (plato principal, ensalada y una porción de fruta o postre) Hiperproteico (20%)
MENÚ CÍCLICO HOSPITALARIO
Es un patrón de menús especialmente diseñado para evitar la monotonía en el planeamiento de los mismos.
Este menú es solo una guía para el cálculo de costos y estará sujeto a cambios de acuerdo a la necesidad de cada paciente que será realizado por el servicio de nutrición de este hospital
El menú está compuesto por un plato principal + una porción de ensalada + una porción de fruta de estación o postre.
Ventajas del menú cíclico

- ✓ **Simplifica la preparación del menú.**
- ✓ **Optimiza las compras y provisión de insumos.**
- ✓ **Simplifica el Servicio y el entrenamiento del personal.**
- ✓ **Haciendo efectiva la operación del Servicio de Alimentación.**

2. Menú a ser proveído

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

de María Gloria Paredes

Dr. Pablo G. Bajmlt G.
Director General
CENQUER - MSP y BS

2.1Menú funcionarios
Selección de menús diarios (Almuerzos)
M1: Caldo de verduras con tortillitas de acelga
Postre: 1 fruta a eleccion
M2: Albondiguitas de carne con arroz blanco
Postre: compota de manzana
M3: Peceto a la Portugueza con fideo a la Manteca
Postre: 1 fruta a eleccion
M4; Milanesa de pollo con ensalada rusa
Postre: jugo de naranja
M5: Polenta con bife a la plancha
Postre: dulce de batata
M6: Canelones de carne con ensala mixta
Postre: Gelatina

Seleccion de menues especiales (Dia Viernes)

ME1: Muslo de pollo con ensalada (arroz, arveja, nanahoria, mayonesa)
Postre: arroz con leche
ME2: Ñoquis con salsa blanca
Postre: ensalada de fruta
ME3: Pastelon de carne con ensalada mixta
Postre: gelatina
ME4: Estrogonof de carne o pollo con arroz salteado
Postre: 1 porcion de dulce de batata

Seleccion de menues festivos (Dia Domingo)
MF1: Milanesa de carne con pure de papa
Postre: Ensalada de Frutas
MF2: Pollo al horno con ensalada rusa
Postre: crema de chocolate
MF3: Lasaña de carne y verduras con ensalada verde (lechuga, pepino)
Postre: 1 Fruta
MF4: Asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)
Postre: ensalada de frutas

Seleccion de menues diarios (Cenas)
M1: picadito de carne con arroz y queso
Postre: 1 banana
M2: 1 zapallito(mediano) con relleno de carne molida y verduras con arroz al ajo
Postre: 1manzana
M3: bife a la plancha con ensalada verde
Postre: 1 pera
M4: souffle de zapallo con ensalada de arroz
Postre: 2 ciruelas
M5: Milanesa de pollo con fideo a la panceta
Postre: 1 fruta
M6: sopa de verduras con tortillon de papa
Postre: 1 naranja

Seleccion de menues especiales (Dia Viernes)
ME1: omelete (jamon, queso y arveja)
Postre: jugo de piña
ME2: picadito de carne con polenta
Postre: jugo de naranja
ME3: Marinera de Carne
Postre: jugo de durazno
ME4: Costeleta de cerdo con arroz quesu
Postre: jugo de limon
Seleccion de menues festivos (Dia Domingo)
MF1: Asado a la olla con enslada de poroto y una porción de sopa paraguaya
Postre: Jugo de naranja
MF2: Pollo al horno con ensalada rusa

de María Gloria Paredes

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES
COORDINACION SUB UOC N° 2

Original 1

Postre: jugo de durazno
MF3: marinera con ensalada de papa
Postre: jugo de limon
MF4: Lasaña de carne con jamon y queso y ensalada
Postre: jugo de piña

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Peceto a la Portugueza con fideo a la Manteca	Milanesa de pollo con ensalada rusa	Muslo de pollo con ensalada (arroz, arveja zanahoria, mayonesa)	Polenta con bife a la plancha	Asado a la olla con ensalada de poroto una porción de sopa paraguaya
Postre	1 fruta a eleccion	compota de manzana	Mousse de durazno	jugo de naranja	arroz con leche	Dulce de batata	Arroz con leche
Cena	picadito de carne con arroz y queso	1 zapallito(mediano) con relleno de carne molida y verduras con arroz al ajo	bife a la plancha con ensalada verde	souffle de zapallo con ensalada de arroz	omelete (jamon, queso y arveja)	Caldito de pollo con fideo	hamburgueza con fideo a la manteca
Postre	1 banana	1 manzana	1 pera	2 ciruelas	Jugo de piña	1 fruta a elección	Jugo de naranja

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Canelones de carne con ensalada mixta	Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Peceto a la Portugueza con fideo a la Manteca	Ñoquis con salsa blanca	Milanesa de pollo con ensalada rusa	pollo al horno con ensalada rusa
Postre	Gelatina	1 fruta a elecciòn	Compota de manzana	Mousse de durazno	Endsalada de frutas	Jugo de naranja	Crema de chocolate
Cena	Sopa de verduras con tortillon de papa	picadito de carne con arroz y queso	1 zapallito (mediano) con relleno de carne molida y verduras con arroz al ajo	bife a la plancha con ensalada verde	picadito de carne con polenta	Soufflé de zapallo con ensalada de arroz	Bife a la plancha con Fideo a la crema
Postre	1 naranja	1 banana	1 manzana	1 pera	Jugo de naranja	2 ciruelas	Jugo de durazno

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Polenta con bife a la plancha	Canelones de carne con ensalada mixta	Caldo de verdura con tortillita de acelga	Albondigultas de carne con arroz blanco	Pastelon de carne con ensalada mixta	Estofado de carne con fideo moñito	Lasaña de carne con jamón y queso y ensalada
Postre	Dulce de batata	Gelatina	1 fruta a elecciòn	Compota de manzana	Gelatina	1 fruta a elecciòn	Ensalada de frutas

de María Gloria Paredes

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Dr. Bruno G. Bulmelli G.
Director General
CENQUER - MSP y BS

Cena	Milanesa de pollo con fideo a la panceta	Sopa de verduras con Tortillon de papa	Picadito de carne con arroz con queso	Zapallito relleno con arroz al ajo	Marinera de carne con ensalada rusa	Bife a la plancha con ensalada verde	Marinera con ensalada de papa
Postre	1 fruta a elección	1 naranja	1 banana	1 manzana	Jugo de durazno	1 pera	Jugo de limón

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Milanesa de pollo con ensalada rusa	Polenta con bife a la plancha	Soyo con tortillita de arroz	Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Strogonof de carne o pollo con arroz salteado	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebolla en hoja)
Postre	Jugo de naranja	1 fruta	Gelatina	1 fruta	1 porción Dulce de batata	Compota de manzana	Ensaladas de frutas
Cena	Souffle de zapallo con arroz	Milanesa de pollo con fideo a la panceta	Sopa de verduras con tortillon de papa	Picadito de carne con arroz con queso	Costeleta de cerdo con arroz quesu	Zapallitos rellenos(carne) con arroz al ajo	Lasaña de carne con sopa Paraguaya
Postre	2 ciruelas	1 fruta a elección	1 naranja	1 manzana	Jugo de limón	1 manzana	Jugo de piña

2.1.1 Datos de los platos principales

2.1.1.1 Caldo de verduras con tortillitas de acelga
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.1.1.2 Albondiguitas de carne con arroz blanco
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.1.1.3. Peceto a la portuguesa con fideo a la manteca
Formas de coccion: Al horno y hervido
2.1.1.4 Milanesa de pollo con ensalada mixta
Formas de coccion: Hervido y fresca
2.1.1.5 Polenta con bife a la plancha
Formas de coccion: Salteado y a la plancha.
2.1.1.6 Canelones de carne con ensalada mixta
Formas de coccion: Al horno y fresco
2.1.1.7 Mmuslo de pollo con ensalada (arroz, arveja, zanahoria, mayonesa)
Formas de coccion: al horno y fresco
2.1.1.8 Ñoquis con salsa blanca
Formas de coccion: Hervido
2.1.1.9 Pastelon de carne con ensalada mixta
Formas de coccion: Horno y fresca
2.1.1.10 Strogonof de carne o pollo con arroz salteado.
Formas de coccion: Al horno y Salteado.
2.1.1.11 Milanesa de carne con pure de papa
Formas de coccion: frito y hervido
2.1.1.12 Pollo al horno con ensalada rusa
Formas de coccion: Horno y hervida
2.1.1.13 Lasaña de carne y verduras con ensalada verde pepino, lechuga etc)
Formas de coccion: salteado y fresca
2.1.1.14 Asado a la olla con ensalada de poroto
Formas de coccion: salteado y hervido
2.1.1.15 Picadito de carne con arroz y queso
Formas de coccion: Salteado y hervido
2.1.1.16 Zapallito(mediano) con relleno de carne molida con arroz al ajo
Formas de coccion: Horno y hervido
2.1.1.17 Bife a la plancha con ensalada verde

de María Gloria Paredes

C.P. Alcides Velázquez Rogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Formas de coccion: plancha y fresca
2.1.1.18 Souffle de zapallo con ensalada de arroz
Formas de coccion: Horno y hervido
2.1.1.19 Caldito de pollo con fideo fino con tarta de queso
Formas de coccion: Hervido
2.1.1.20 Sopa de verduras con tortillon de papa
Formas de coccion: Hervido y horno
2.1.1.21 Omelete
Formas de coccion: Horno
2.1.1.22 Picadito de carne con polenta
Formas de coccion: salteados y hervidos
2.1.1.23 Soyo con mandioca
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.1.1.24 Croqueta de pollo con arroz y queso
Formas de coccion: frito y hervido
2.1.1.25 Hamburgueza con fideo a la manteca
Formas de coccion: Horno y hervido
2.1.1.26 Bife a la plancha con fideo a la crema
Formas de coccion: Plancha y hervido
2.1.1.27 Marinera con ensalada de papa
Formas de coccion: frito y hervido
2.1.1.28 Lasaña de carne
Formas de coccion: Horno

2.2 Menú paciente - libre
Selección de menús diarios (Almuerzos)
M1: Bori bori con queso y tortillita
Postre: crema de maizena
M2: bife a la napolitana con arroz y queso
Postre: gelatina
M3: omelete de jamon y queso con fideo a la manteca
Postre: flan
M4: Bife a caballo con puré de papa
Postre: mousse de durazno
M5: guiso de carne con fideo
Postre: leche condensada con durazno
M6: Bife a la plancha y Souffle de arroz
Postre: Gelatina
Seleccion de menús especiales (Dia Viernes)
ME1: Albondigas de carne con fideo a la leche
Postre: compota de manzana
ME2: Milanesa de carne con puré de papa
Postre: dulce de batata
ME3: Soyo con tortillita
Postre: compota de pera
ME4: Pollo al horno con arroz quesu
Postre: gelatina
Seleccion de menús festivos (Dia Domingo)
MF1: Ñoquis con pollo
Postre: Ensalada de Frutas
MF2: Milanesa de carne o pollo con pure de papa
Postre: crema de chocolate
MF3: Peceto con salsa roja con fideo a la manteca
Postre:1 fruta a eleccion
MF4: Marinera con ensalada de papa
Postre: ensalada de frutas

Seleccion de menús diarios (Cenas)
M1:sopa de verduras con tortillita
Postre: compota de manzana
M2: peceto con salsa roja y arroz frito
Postre: 1manzana
M3: pollo al horno con ensalada de arroz
Postre: Dulce de batata

de María Gloria Paredes

Dr. Bruno G. Balmelli F.
Director General
CENQUER - MSP y BS

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

M4: picadito con huevo
Postre: 2 ciruelas
M5: Tallarin con salsa
Postre: rodajas de piña
M6: Bife koygua y fideo con queso
Postre: flan

Seleccion de menús especiales (Dia Viernes)

ME1: Hamburguesa con ensalada de lechuga
Postre: Jugo de piña
ME2: Zapallito relleno con carne molida y queso
Postre: Jugo de naranja
ME3: Tarta de atún con queso mas ensalada mixta
Postre: jugo de durazno
ME4: Tarta de fugaza y fideo con queso
Postre: Jugo de limón

Seleccion de menús festivos (Dia Domingo)

MF1: Picadito de carne
Postre: jugo de naranja
MF2: Ravioles de carne con salsa blanca
Postre: jugo de durazno
MF3: Grillé de pollo con puré
Postre: jugo de limón
MF4: Milanesa de pollo con arroz quesu
Postre: flan

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Bori bori de queso con tortillita de queso	Bife a la napolitana con arroz y queso	Omelete de jamon y queso mas fideo a la crema	Bife a caballo con puré de papa	Albondigas de carne con huevo y fideo a la leche	Guiso de carne con fideo	Ñoquis con carne o pollo
Postre	Crema de maizena	Gelatina	flan	Mousse de durazno	Compota de manzana	Leche condensada con durazno	Ensalada de frutas
Cena	Sopa de verduras con tortillita	Peceto con salsita con arroz frito	Pollo al horno con ensalada de arroz	Picadito con huevo	Hamburgueza al horno con ensalada de lechuga	Tallarín con salsa	Picadito de carne
Postre	Compota de manzana	1 manzana	Dulce de batata	2 ciruelas	Jugo de piña	1 fruta a elección	Jugo de naranja

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Pollo al horno y Souffle de arroz	Bori bori de queso con tortillita de queso	Bife a la napolitana con arroz y queso	Omelete de jamon y queso mas fideo a la crema	Milanesa de carne con puré de papa	Bife a caballo con puré de papa	Milanesa de carne o pollo con pure de papa
Postre	Gelatina	Crema de maizena	Gelatina	Flan	Dulce de batata	Mousse de durazno	Crema de chocolate
Cena	Bife koygua con fideo	Sopa de verduras con	Peceto con salsa con arroz frito	Pollo al horno con ensalada	Zapallito relleno con	Picadito con huevo	Ravioles de carne con salsa

de María Gloria Paredes

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Dr. Bruno G. Bianchi F.
Director General
CENQUER - MSP y BS

		tortillita		de arroz	carne molida y queso		blanca
Postre	flan	Compota de manzana	1 manzana	1 pera	Jugo de naranja	2 ciruelas	Jugo de durazno

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Guiso de fideo con carne	Soufflé de arroz con pollo a la plancha	Bori bori con tortillita de queso	Omelette de jamon y queso mas fideo a la crema	Soyo con tortilla	Bife a caballo con puré de papa	Peceto con salsa roja con fideo a la manteca
Postre	Leche condensada con durazno	Gelatina	Gelatina	Flan	Compota de pera	Mousse de durazno	Ensalada de frutas
Cena	Tallarin con salsa	Bife koygua con fideo con queso	Sopa de verduras con tortillita	Peceto con salsa con arroz frito	Tarta de atun con queso mas ensalada mixta	Pollo al horno con ensalada de arroz	Grillé de pollo con puré
Postre	1 fruta a elección	flan	Compota de manzana	1 manzana	Jugo de durazno	1 pera	Jugo de limón
Almuerzo	Guiso de fideo con carne	Soufflé de arroz con pollo a la plancha	Soyo con tortillita de arroz	Bori bori con queso con tortillita de queso	Pollo al horno con arroz quesu	Bife a la napolitana con arroz y queso	Marinera con ensalada de papa
Postre	Leche condensada más durazno	Gelatina	Gelatina	Crema de maizena	Gelatina	Crema de maizena	Ensaladas de frutas
Cena	Picadito con huevo	Tallarin con salsa	Bife koygua con fideo con queso	Sopa de verduras con tortillita	Tarta de fugaza con fideo con queso	Peceto con salcita con arroz frito	Milanesa de pollo con arroz quesu
Postre	2 ciruelas	1 fruta a elección	1 naranja	Compota de manzana	Jugo de limón	1 manzana	flan

2.2.1 Datos de los platos principales.

2.2.1.1 Bori bori con queso con tortillita
Formas de coccion: Hervido y horno
2.2.1.2 Bife a la napolitana con arroz y queso
Formas de coccion: horno y hervido
2.2.1.3 omelette de jamon y queso con fideo a la crema
Formas de coccion: plancha y fresca
2.2.1.4 Caldito de pollo con fideo fino
Formas de coccion: Salteado y hervido
2.2.1.5 Guiso de carne con fideo fino
Formas de coccion: salteado
2.2.1.6 Souffle de arroz con pollo a la plancha
Formas de coccion: Horno y plancha
2.2.1.7 Albondigas de carne y fideo a la crema
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.2.1.8 Sopa so'o con ensalada de lechuga
Formas de coccion: Horno y freca
2.2.1.9 Polenta con queso y pollo al horno
Formas de coccion: Hervido y horno
2.2.1.10 Enrollado de pollo con arroz y queso

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

de María Gloria Paredes

Dr. Bruno G. Bolandi G.
Director General
CENQUER - MSP y BS

Formas de coccion: Horno y hervido
2.2.1.11 Ñoquis con carne o pollo
Formas de coccion: salteado
2.2.1.12 Milanesa de carne o pollo con pure de papa
Formas de coccion: frito y hervido
2.2.1.13 Peceto con salsa roja con fideo a la manteca
Formas de coccion: horno y hervido
2.2.1.14 Pastelon de papa con pollo y ensalada de lechuga
Formas de coccion: Salteado y hervido
2.2.1.15 Sopa de verduras con tortillita
Formas de coccion: hervido y Horno
2.2.1.16 Pollo al horno con ensalada de arroz
Formas de coccion: horno y hervido
2.2.1.17 Picadito con huevo
Formas de coccion: Hervido
2.2.1.18 Tallarin con salsa
Formas de coccion: salsa
2.2.1.19 Bife koygua con huevo y fideo con queso
Formas de coccion: salteado y hervido
2.2.1.20 Hamburgueza al horno con ensalada de lechuga
Formas de coccion: Horno
2.2.1.21 Zapallito relleno con carne molida y queso
Formas de coccion: horno
2.2.1.22 Tarta de atun y queso mas ensalada mixta
Formas de coccion: Horno y fresca
2.2.1.23 Tarte de fugaza con fideo y queso
Formas de coccion: Horno y hervido
2.2.1.24Ñoquis de pollo
Formas de coccion: Salteado
2.2.1.25 Ravioles de carne con salsa blanca
Formas de coccion: salteado
2.2.1.26 Canelones de verduras con salsa blanca
Formas de coccion: hervido
2.2.1.27Milanesa de pollo con ensalada de lechuga
Formas de coccion: Horno

2.3 MENÚ ASTRINGENTE
Selección de menús diarios (Almuerzo)

M1 Arroz jugoso con queso con pollo grille
Postre: manzana sin piel (pelada)
M2 Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso (espesada con maicena) y bife a la plancha
Postre: compota de manzana con edulcorante (sin azúcar)
M3 Caldo de pollo desmenuzado con zapallo y zanahoria
Postre: jugo de manzana
M4 Soufflé de zapallo, zanahoria y queso
Postre: gelatina light
M5 Fideo con queso con pollo grille
Postre: jugo de zanahoria endulzado con edulcorante.
M6 Tarta de ricota y pollo desmenuzado
Postre: puré de manzana
M7 Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado
Postre: gelatina light

Selección de menús diarios (Cena)

M1 Puré de zapallo y zanahoria con queso y bife a la plancha
Postre: compota de manzana
M2 Tarta de queso
Postre: jugo de manzana
M3 soufflé de arroz c/queso
Postre: gelatina light
M4 arroz con queso c/bife a la plancha
Postre: compota de manzana

de María Gloria Paredes

Dr. Bruno G. Balmelli F.
Director General
CENQUER - MSP y BS

C.P. Alcides Velázquez Gogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

M5 Tarta de pollo con queso
Postre: jugo de manzana
M6 Puré de zanahoria y zapallo c/pollo
Postre: puré de manzana
M7 Fideo con queso con pollo grille
Postre: jugo de zanahoria endulzado con edulcorante.

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Arroz jugoso con queso con pollo grille	Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso (espesada con maicena) y bife	Caldo de pollo desmenuzado c/zapallo y zapallo	Souffle de zapallo y zanahoria y queso	Fideo quesu c/ pollo grille	Tarta de ricota y pollo y dezmenuzado	Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado
Postre	manzana sin piel (pelada)	Compota de Manzana	Jugo de Manzana	Gelatina light	Jugo de zanahoria endulzado con edulcorante	Puré de manzana	Gelatina light
Cena	Puré de zapallo y zanahoria c queso y bife a la plancha	Tarta de queso	soufflé de arroz c/queso	arroz con queso c/bife a la plancha	Tarta de pollo con queso	Puré de zanahoria y zapallo c/pollo	Fideo con queso con pollo grille
Postre	Compota de manzana	Jugo de Manzana	Gelatina light	Compota de manzana	Jugo de Manzana	Puré de manzana	Jugo de zanahoria

2.3.1Datos de los platos principales

2.3.1.1 Arroz jugoso con queso con pollo grille
Formas de coccion: Hervido y plancha
2.3.1.2 Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso y bife
Formas de coccion: hervido y plancha
2.3.1.3 Caldo de pollo desmenuzado c/zapallo y zanahoria
Formas de coccion: hervido
2.3.1.4 Souffle de zapallo y zanahoria y queso
Formas de coccion: horno
2.3.1.5 Fideo con queso y pollo grille
Formas de coccion: hervido y plancha
2.3.1.6 Tarta de ricota y pollo dezmenuzado
Formas de coccion: Horno
2.3.1.7 Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.3.1.8 Puré de zapallo y zanahoria c/queso y bife a la plancha
Formas de coccion: Hervido y plancha
2.3.1.9 Tarta de queso
Formas de coccion: horno
2.3.1.10 Soufflé de arroz c/queso
Formas de coccion: horno
2.3.1.11 Arroz con queso c/bife a la plancha
Formas de coccion: hervido y plancha
2.3.1.12 Tarta de pollo y queso
Formas de coccion: plancha y hervido
2.3.1.13 Puré de zanahoria y zapallo c/pollo
Formas de coccion: hervido
2.3.1.14 Fideo con queso con pollo grille
Formas de coccion: Hervido y plancha

2.4 MENÚ BLANDA

de María Gloria Paredes

Dr. Bruno G. Barrelli F.
Director General
CI N°[illegible] - MEDIBS

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Selección de menús diarios (Almuerzo)

M1 polenta con queso
Postre: crema de maicena
M2 Sopa crema de pollo con vegetales
Postre: compota de manzana
M3 soufflé de vegetales
Postre: crema
M4 Soyo con tortillita
Postre: gelatina
M5 Sopa crema de pollo
Postre: Fruta
M6 Soufflé de zapallo
Postre: ensalada de frutas
M7 Puré de papa y pollo desmenuzado
Postre: flan

Selección de menús diarios (Cena)
M1 Puré de vegetales
Postre: flan
M2 arroz con queso
Postre: compota de durazno
M3 pastel de pollo
Postre: gelatina
M4 sopa crema de verduras
Postre: crema maicena
M5 pastel de carne
Postre: fruta
M6 puré con picadito de carne
Postre: ensalada de fruta
M7 pastelón de papa y pollo
Postre: crema

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Polenta con queso	Sopa crema de pollo con vegetales	Souffle de vegetales	Soyo con tortillita	Sopa crema de pollo	Souffle de zapallo	Puré de papa y pollo desmenuzado
Postre	Crema de maicena	Compota de Manzana	Crema	Gelatina	Fruta	Ensalada de fruta	Flan
Cena	Puré de vegetales	arroz con queso	pastel de pollo	sopa crema de verduras	pastel de carne	puré con picadito de carne	pastelón de papa y pollo
Postre	Flan	Compota de durazno	Gelatina	Crema de maicena	Fruta	Ensalada de fruta	Crema

2.4.1 Datos de los platos principales

2.4.1.1 Polenta con queso
Formas de coccion: Hervido
2.4.1.2 Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso y bife
Formas de coccion: horno y hervido
2.4.1.3 Caldo de pollo desmenuzado c/zapallo y zapallo
Formas de coccion: plancha y fresca
2.4.1.4 Souffle de zapallo y zanahoria y queso
Formas de coccion: Salteado y hervido
2.4.1.5 Fideo queso c/ pollo grille
Formas de coccion: salteado
2.4.1.6 Tarta de ricota y pollo y dezmenuzado
Formas de coccion: Horno y plancha

de María Gloria Paredes

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Dr. Bruno G. Bianchi M.
Director General
CENQUER - MSP y BS

2.4.1.7 Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.4.1.8 Puré de zapallo y zanahoria c/queso y bife a la plancha
Formas de coccion: Hervido y plancha
2.4.1.9 Tarta de queso Formas de coccion: horno y hervido
Peso por porcion:
2.4.1.10 soufflé de arroz c/queso
Formas de coccion: plancha y fresca
2.4.1.11 Arroz con queso c/bife a la plancha
Formas de coccion: Salteado y hervido
2.4.1.12 Omelette de queso con arroz blanco
Formas de coccion: salteado
2.4.1.13 Puré de zanahoria y zapallo c/pollo
Formas de coccion: Horno y plancha
2.4.1.14 Fideo con queso con pollo grille
Formas de coccion: Hervido y hervido

2.5 MENÚ LIVIANA

Selección de menús diarios (Almuerzo)
M1 caldo de pollo
Postre: gelatina
M2 Soyo
Postre: compota de manzana
M3 Sopa de pollo con arroz
Postre: gelatina
M4 sopa de verduras con fideo
Postre: compota de durazno
M5 Caldos de verduras
Postre: gelatina
M6 Soyo
Postre: flan
M7 caldo de verduras con pollo
Postre: gelatina

Selección de menús diarios (Cena)
M1 sopa crema de verduras
Postre: compota de manzana
M2 Bori bori de pollo
Postre: gelatina
M3 sopa crema de carne
Postre: compota de pera
M4 sopa de pollo
Postre: fruta de estación
M5 Soyo con tortilla
Postre: crema
M6 caldo de verduras
Postre: gelatina
M7 arroz con queso
Postre: 1 manzana

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	caldo de pollo	Soyo	Sopa de pollo con arroz	sopa de verduras con fideo	Caldos de verduras	Soyo	caldo de verduras con pollo
Postre	Gelatina	Compota de Manzana	Gelatina	Compota de durazno	Fruta	Gelatina	Flan
Cena	sopa crema de verduras	bori de pollo	sopa crema de carne	sopa de pollo	Soyo con tortilla	Caldo de verduras	Arroz con queso
Postre	Compota de manzana	Gelatina	compota de pera	1 Fruta de estación	Crema	Gelatina	Manzana

de María Gloria Paredes

Director General
CENQUER - MSP y BS

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

2.6 MENÚ DIABÉTICOS

Selección de menús diarios (Almuerzos)
M1: caldo de poroto
Postre: 1 yogurth light
M2: guiso de arroz con verduras
Postre: 1 fruta
M3: pollo al horno sin piel con verduras mas ensalada de vegetales
Postre: 1 fruta
M4: zapallitos rellenos con verduras y arroz
Postre: 1 fruta
M5: Milanesa de carne con ensalada de lechuga
Postre: 1 fruta de estación
M6: souffle de espinacas c/ensalada de tomate y choclo
Postre: fruta

Seleccion de menús especiales (Dia Viernes)
ME1: Salpicón de pollo con fideo al pesto
Postre: gelatina dietetica
ME2: peceto al horno c/ensalada de repollo y tomate
Postre: gelatina dietetica
ME3: pascualina de acelga c/ensalada de lechuga y tomate
Postre: gelatina dietetica
ME4: Tortilla española (sin harina) y ensalada verde
Postre: gelatina dietetica

Seleccion de menús festivos (Dia Domingo)
MF1: Milanesa de pollo al horno c/ensalada de lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
MF2: bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
MF3: Chopsuey de pollo con verduras
Postre:jugo de frutas sin azucar
MF4: asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja)
Postre: jugo de frutas sin azucar

Seleccion de menús diarios (Cenas)
M1:souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes
Postre: 1 fruta
M2 Grille de pollo con ensalada de lechuga
Postre: 1 fruta
M3: omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes
Postre: 1 fruta
M4: estofado de pollo con arroz blanco
Postre: 1 fruta
M5: Souffle de acelga c/ ensalada de repollo
Postre: 1 fruta
M6: tarta de verduras
Postre: 1 fruta

Seleccion de menús especiales (Dia Viernes)
ME1: Pollo al horno s/ piel con ensaladas verdes
Postre: gelatina dietetica
ME2: guiso de fideo con pollo y ensalada verdes
Postre: gelatina dietetica
ME3: souffle de zapallito
Postre: gelatina dietetica
ME4: zapallito relleno de verduras con ensalada de lechuga
Postre: gelatina dietetica

Seleccion de menús festivos (Dia Domingo)
MF1: Zapallito rellenos con verduras y arroz quesu
Postre: jugo de frutas sin azucar
MF2: bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
MF3: tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate
Postre:jugo de frutas sin azúcar
MF4: asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)

C.P. Alcides Velázquez Sogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Dr. Bruno G. Bachetti
Director General
CENQUER - MSP y BS

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES
COORDINACION SUB UOC N° 2

Original 1

Postre: jugo de frutas sin azucar

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Caldo de poroto	guiso de arroz con verduras	Pollo al horno sin piel con verduras mas ensalada de vegetales	zapallitos rellenos con verduras y arroz	Salpicon de pollo con fideo al pesto	Milanesa de carne con ensalada de lechuga	Milanesa de pollo al horno c/ensalada de lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 yogurth light	1 fruta	1 fruta	Gelatina diet	1 fruta	Jugo de futas
Cena	souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes	Grille de pollo con ensalada de lechuga	omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes	estofado de pollo con arroz blanco	Pollo al horno s/ piel con ensaladas verdes	Souffle de acelga c/ ensalada de repollo	Zapallitos rellenos con verduras y arroz quesu
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina diet	1 fruta	Jugo de frutas
Almuerzo	souffle de espinacas c/ensalada de tomate y choclo	Caldo de poroto	guiso de arroz con verduras	guiso de arroz con verduras	peceto al horno c/ensalada de repollo y tomate	Pollo al horno sin piel con verduras mas ensaladas de vegetales	bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 fruta	1 yoguth light	1 fruta	Gelatina	1 fruta	Jugo de futas
Cena	tarta de verduras	souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes	Grille de pollo con ensalada de lechuga	omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes	guiso de fideo con pollo y ensalada verdes	estofado de pollo con arroz blanco	bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 fruta	Jugo de frutas

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	zapallitos rellenos con verduras y arroz	Milanesa de carne con ensalada de lechuga	souffle de espinacas c/ensalada de tomate y choclo	Caldo de poroto	pascualina de acelga c/ensalada de lechuga y tomate	guiso de arroz con verduras	Chopsuey de pollo con verduras
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 yogurth light	Jugo de futas
Cena	Souffle de acelga c/ ensalada de repollo	tarta de verduras	souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes	Grille de pollo con ensalada de lechuga	souffle de zapallito	omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes	tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate

de María Gloria Paredes

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
MSP y BS

Dr. Bruno G. Ratinelli F.
Director General
CENQUER - MSP y BS

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves		Viernes	Sábado	Domingo
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 fruta		Jugo de frutas

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Pollo al horno sin piel con verduras mas ensalada de vegetales	zapallitos rellenos con verduras y arroz	Milanesa de carne con ensalada de lechuga	souffle de espinacas c/ensalada de tomate y choclo	salpicon de pollo con papa y ensalada de lechuga y espinaca	Caldo de poroto	asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 fruta	Jugo de futas
Cena	estofado de pollo con arroz blanco	Souffle de acelga c/ ensalada de repollo	Tarta de verduras	souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes	zapallito relleno de verduras con ensalada de lechuga	Grille de pollo con ensalada de lechuga	asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 fruta	Jugo de frutas

2.6.2 Datos de los platos principales

Para las preparaciones de los menús se deben utilizar lácteos descremados: leche, queso, yogurt descremados y edulcorantes para los jugos.
Se deben de utilizar aceites vegetales puros de girasoles, uvas, maíz, oliva, canola.
En cuanto a los condimentos; hierbas secas, sal, limón, vinagre, etc están todos permitidos salvo que lo limite alguna otra enfermedad que estará sujeta a cambio según lo indique el departamento de Nutrición.

2.7 COMPOSICIÓN DEL MENÚ

El menú está compuesto por:

Plato Principal: El plato principal es el que aporta las proteínas que deben corresponder a las de alto valor biológico (AVB) provenientes de alimentos de origen animal. Estos alimentos deben ser elaborados en el día a ser servidas. La presentación de los alimentos debe ser acorde a la selección de los menús.
Peso por porción de los platos principales: Con un rango de 350 a 450 gramos

Ensaladas:

Con un rango de 150 a 300 gramos de ensalada
Frutas de estación: Por lo menos una variedad de 3 frutas a la semana.
Banana entre 50 a 70 gramos
Mandarina entre 100 a 150 gramos
Naranja entre 100 a 150 gramos
Pera 150 a 200 gramos
Manzana 140 a 170 gramos

2.8 DESCRIPCION

Las preparaciones, según corresponda, podrán condimentarse con aceite vegetal, limón, y especias aromáticas, suaves y agradables tales como: orégano, estragón, canela, romero, salvia, cilantro (kuratù).
El uso de sal debe ser yodada, se evitara el uso excesivo.
Las carnes rojas utilizadas deben ser magras (sin grasa)
El pollo no debe contener piel para la cocción.
Los productos envasados deben tener Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y no estar vencidos.
En el caso de las naranjas deben de estar peladas.
En el caso de las ensaladas estas deben ir en fuentes (Ej.: Lechuga y tomate) y condimentar un momento antes de la entrega de las raciones para cada turno.

de María Gloria Paredes

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Dr. Bruno G. Galeano T.
Director General
CENQUER - MSP y BS

Se debe de traer utensilios de plásticos por cada plato (cucharas, tenedores y cuchillos)
El transporte para distribuir los platos servidos debe ser refrigerado, para la conservación de la misma.
Obs.: deben traer los aderezos para condimentar en el momento de servir cada porción. (No opcional)

6. VIGENCIA DEL CONTRATO
El contrato entrará en vigor desde su firma hasta el 31 de diciembre del 2020.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.
El servicio se deberá realizar de lunes a domingos, feriados y asuetos, en el Servicio de Cocina del CENQUER, sito en Dr. Guillermo Arias e/ Dr. Mazzei, dentro del plazo de (4cuatro) horas a partir de la recepción de la Orden de Servicio por parte del proveedor adjudicado.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.
La administración del contrato estará a cargo del: Centro Nacional del Quemaduras y Cirugías Reconstructivas (CENQUER) Teléfono 021 - 426130

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 la siguiente forma:
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 siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato. (Art. 39 de la Ley 2051/03)
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).

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.
Cualquier diferencia que surja durante la ejecución del Contrato se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC)

de María Gloria Paredes

Dr. Bruno G. Balmelli F.
Director General
CENQUER - MSP y BS

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay a los 13 días del mes Marzo del año 2019.

Sra. María Gloria Paredes Lambare
CONTRATANTE

Gloria Paredes

Sr. Alcides Velázquez Bogado
CONTRATISTA

C.P. Alcides Velázquez Bogado, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Sr. Bruno Gerardo Balmelli Forno
CONTRATANTE

Dr. Bruno G. Balmelli F.
Director General
CENQUER - MSP y BS