I. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS:

Proporcionar el servicio integral de alimentos, mediante la elaboración, suministro y distribución de platos o Raciones de alimentos frescos para funcionarios con derecho a alimentación o autorizados por caso fortuito o fuerza mayor a los establecimientos de salud, dependiente de la Dirección de Hospitales Área Central, para lo cual la Empresa adjudicada deberá estar disponible a prestar sus servicios de 05:00 a 21:00 hs de lunes a domingo, inclusive feriados y asuetos.

LOTE N° 1: HOSPITAL DE LUQUE – CLINICA PERIFERICA CAMPO VIA					
ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

LOTE N° 2: CLINICA PERIFERICA BOQUERON – CLINICA PERIFERICA NANAWA – CLINICA PERIFERICA 12 DE JUNIO					
ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

LOTE N° 3: UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO – PUESTO SANITARIO GUARAMBARE – UNIDAD SANITARIA VILLETA – UNIDAD SANITARIA YPACARAI					
ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

LOTE N° 4: CLINICA PERIFERICA YRENDAGUE – CLINICA PERIFERICA ISLA POI					
ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

DISTRIBUCION DE ESTABLECIMIENTOS POR LOTES	
LOTES	ESTABLECIMIENTOS
LOTE 1	HOSPITAL DE LUQUE
LOTE 1	CLINICA PERIFERICA CAMPO VIA
LOTE 2	CLINICA PERIFERICA BOQUERON
LOTE 2	CLINICA PERIFERICA NANAWA
LOTE 2	CLINICA PERIFERICA 12 DE JUNIO
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO
LOTE 3	PUESTO SANITARIO GUARAMBARE
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA VILLETA
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA YPACARAI

LOTE 4	CLINICA PERIFERICA YRENDAGUE
LOTE 4	CLINICA PERIFERICA ISLA POI

LOTES	ESTABLECIMIENTOS	PROYECCION CANTIDAD MENSUAL		
		ALMUERZO	CENA	COLACION
LOTE 1	HOSPITAL DE LUQUE	924	1.020	144
LOTE 1	CLINICA PERIFERICA CAMPO VIA	750	810	80
LOTE 2	CLINICA PERIFERICA BOQUERON	534	624	124
LOTE 2	CLINICA PERIFERICA NANAWA	930	868	403
LOTE 2	CLINICA PERIFERICA 12 DE JUNIO	1.200	1.300	128
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO	248	434	80
LOTE 3	PUESTO SANITARIO GUARAMBARE	360	450	0
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA VILLETA	750	570	120
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA YPACARAI	540	660	160
LOTE 4	CLINICA PERIFERICA YRENDAGUE	630	630	112
LOTE 4	CLINICA PERIFERICA ISLA POI	236	280	104

GENERALIDADES

- Los menús presentados (light, normal, celiaco, diabético, sin costo adicional) son para servir como referencia para la empresa adjudicada prestadora del servicio, para la elaboración de los mismos (menú para funcionarios).
- Los cuadros de alimentos deberán ser modificados mensualmente y aprobados 10 (diez) antes del inicio del mes por el administrador de contrato y de la nutricionista designada para el efecto por resolución interna.
- La empresa adjudicada proporcionará las cantidades en gramaje e ingredientes especiales en función a los requerimientos nutricionales al momento de la solicitud del tipo de dieta de acuerdo con el menú semanal detallado día por día, elaborado por el Administrador de Contrato y de la nutricionista designada para el efecto por resolución interna.
- Las empresas que cuenten con más de 6 (Seis) quejas por el servicio prestado anteriormente y no cuenten con un finiquito serán descalificadas
- La alimentación deberá cumplir con las 4 leyes de la alimentación (Balanceada, variada, suficiente, y equilibrada) y deberá ser sabrosa.
- Es obligación del Administrador de Contrato intimar por escrito a la contratista si hubiesen quejas por parte de los funcionarios en cuanto a calidad, cantidad, sabor y tiempo de distribución.
- La empresa adjudicada deberá disponer de varios tipos de menús para los funcionarios, en almuerzo y cena. Un menú: light, normal, celiaco, diabético, sin costo adicional. El cual deberán ser informados a la empresa adjudicada para su provisión respectiva.
- Es responsabilidad del administrador de contrato o quien este designe por medio de una resolución interna solicitar el cambio del menú en caso que el mismo no reúna las condiciones alimentarias necesarias, el mismo deberá ser cambiado por la empresa adjudicada en un plazo de 30 minutos posteriores a la entrega del servicio al establecimiento de salud, en caso de incumplimiento por la empresa adjudicada el administrador de contrato o quien este designe por resolución interna elabora un acta esgrimiendo los hechos en forma clara y precisa e indicara la cantidad de menús, a fin de aplicar una multa de un jornal por cada menú rechazado el cual será descontado del monto correspondiente al mes de ejecución .
- Es obligación del administrador de contrato la designación por resolución interna de los encargados de área de nutrición para el trabajo del cuadro de menús a ser presentados para su aprobación, y de los responsables de recepción de los menús en todos los turnos, feriados asuetos y fines de semana.

- El horario establecido de solicitud de las cantidades diarias (Tanto para agregar o disminuir), para el almuerzo hasta las 09:00 hs y la cena hasta las 15:00 hs.

I. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS REQUERIDOS DE LA EMPRESA OFERENTE:

- La empresa o empresas participantes presentarán **una copia autenticada de REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO,** emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) el órgano que emite dicho documento.
- Presentación de Copia autenticada de la constancia de BPM (**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS**) expedido por la INAN.
- La empresa adjudicada o empresas adjudicadas participantes presentarán patente municipal vigente correspondiente al servicio prestado o similar (rubro alimenticio).
- La empresa adjudicada deberá presentar nuevamente todas las documentaciones al administrador de contrato dentro de los 15 días de la firma del contrato.

II. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA

- La empresa adjudicada a quien se le otorgue el contrato, se hará responsable de ejecutar:

a. Todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad,
b. Uso de la vía pública,
c. Protección ecológica y del medio ambiente que rijan en el ámbito nacional
d. Cumplir con las instrucciones que les señale el Administrador de cada establecimiento (Hospital, Clínica Periférica, Unidad Sanitaria, Puesto Sanitario).
e. Quedan a su cargo las responsabilidades, los daños y perjuicios que resultaren por la omisión de los puntos anteriores.

- La empresa adjudicada a quien se le otorgue el contrato, deberá designar en forma obligatoria a un/una Coordinador/a responsable (de profesión Tecnólogo de Alimentos;) de la empresa adjudicada, y que recibirá las indicaciones del administrador de contrato o el área designada por el mismo.
- La empresa adjudicada deberá presentar al Administrador de Contrato y a quien este designe los menús presentados (light, normal, celiaco, diabético, sin costo adicional), para la elaboración de los mismos (menú para funcionarios).
- La empresa adjudicada está obligada a presentar el cuadro de menú de alimentos en forma mensual la falta del mismo será sancionado con una multa de 1 (un) jornal diario hasta la presentación del mismo con la aprobación del Administrador de Contrato o quien designes este por resolución interna máximo de 5 (cinco) días antes de iniciar el mes de servicio.
- La empresa adjudicada deberá presentar al Administrador de Contrato y a quien este designe los cuadros de alimentos deberán ser modificados mensualmente y aprobados por el administrador de contrato y de la nutricionista designada para el efecto por resolución interna.
- La empresa adjudicada proporcionará las cantidades en gramaje e ingredientes especiales en función a los requerimientos nutricionales al momento de la solicitud del tipo de dieta de acuerdo con el menú semanal detallado día por día, elaborado por el Administrador de Contrato y de la nutricionista designada para el efecto por resolución interna.
- La empresa adjudicada deberá proveer en carácter de comodato un bisicooler con llave del tamaño conforme a la cantidad de eventos y un microondas durante la vigencia del contrato para cada establecimiento de salud.

- La empresa adjudicada realizara las actividades necesarias para la entrega y distribución de los alimentos, debiendo llevar una bitácora de entrada y salida para el manejo de los platos; sin que el mismo afecte el funcionamiento del área de salud beneficiado.
- La empresa adjudicada deberá presentar copia de habilitación de los vehículos para el transporte de alimentos al Administrador de contrato al inicio de los servicios, en caso de incumplimiento será aplicado una multa de 5 (cinco) jornales.
- La empresa adjudicada es responsable de cumplir y hacer cumplir todas las normativas legales, administrativas y sanitarias vigentes.
- El administrador del contrato por resolución interna deberá designar un responsable de verificar in situ la cocina y dependencias que son utilizadas para la elaboración del menú, cada 3 meses presentando un informe detallado de lo verificado.

III. DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

La empresa adjudicada deberá contar como mínimo con camiones tipo furgón cerrado con refrigeración destinado para:

a) El traslado de alimentos manteniendo en el 100% de los casos necesarios la cadena de frío. Sin penetración de rayos solares, sin humedad, libres de fauna nociva, para la transportación de los alimentos y/o insumos requeridos
b) El trasporte deberá estar habilitada para el efecto por los organismos correspondientes (Presentar copia de habilitación al Administrador de contrato al inicio de los servicios).
c) Todos **los vehículos deben contar** con Cedula del Automotor (cedula verde) emitido por el Registro Único Automotor
d) Carnet de habilitación vehicular municipal emitido por el municipio donde se asienta la oferente
e) Carnet de habilitación de carga emitido por la **DINATRAN**. Si correspondiere
f) Habilitación de Transporte de Carnes, pollos, y derivados de estos emitido por la SENACSA
g) Habilitación de Transporte de frutas, verduras, legumbres, cereales emitido por la SENAVE
h) El incumplimiento del mismo acaecerá una multa 10 (diez) jornales por evento detectada y asentada en un acta por el administrador del contrato y dos testigos.

III. DE LOS RECURSOS HUMANOS:

1. La empresa adjudicada deberá proveer de un gafete de identificación y de uniforme a su personal dedicado al traslado de alimentos.
2. El uniforme y cualquier otro equipamiento para los funcionarios de la oferente es responsabilidad de la misma
3. El incumplimiento del mismo deberá ser informado por el administrador del contrato a fin de aplicar una sanción de un jornal diario por evento detectado y asentado en un acta.

IV. DE LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA ADJUDICADA:

1. El Administrador de Contrato podrá solicitar y/o verificar in situ cualquiera de los requisitos enumerados más abajo mientras dure el contrato
2. La empresa adjudicada deberá presentar en forma obligatoria por escrito los responsables para cambio de alimentos en caso de que fuesen necesario, asimismo en el área designado por el Administrador de Contrato para la recepción y distribución de los alimentos terminados deberán proporcionar un letrero acrílico con un ploteado indicando:

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 00/21 "ADQUISICION DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES, CLINICA PERIFERICA, UNIDAD SANITARIA Y PUESTO SANITARIO SUBORDINADOS A LA DIRECCION DE HOSPITALES DEL AREA CENTRAL DEL IPS"

EMPRESA ADJUDICA

COSTO DEL ALMUERZO ADJUDICADO

COSTO DE LA CENA ADJUDICADO

NUMERO DE TELEFONO DE RESPOSBALE DE LA EMPRESA PARA CAMBIO DE ALIMENTOS

JUAN GONZALEZ - Celular 0990-000-000

Es importante indicar que el responsable de la ejecución y la aprobación del menú de la presente licitación es el Administrador de Contrato – Director del establecimiento de salud beneficiado o quien este designe por resolución interna

3. La empresa adjudicada deberá presentar en caso que la convocante lo requiera los expedientes de los personales contratados conteniendo:
   a. Copia de Cedula de Identidad del personal
   b. Certificados médicos expedidos por institución médica de carácter público, en donde indique haber Realizado revisión practicada al personal que se utilice para la prestación del servicio.
   c. Estudios clínicos de laboratorio de rutina (HEMOGRAMA, VIH, VDRL)

Observación: **Estos documentos serán presentados en caso que el IPS o el Administrador de Contrato solicitara dichos documentos actualizados en cualquier etapa de la ejecución del contrato.**

4. La empresa adjudicada deberá tomar las previsiones de que todo su personal se presente al área de trabajo

a. Bañado,
b. Con ropa limpia,
c. Uñas cortas y limpias, sin barniz o esmalte, sin maquillaje,
d. Cabello limpio corto o totalmente recogido cubierto con una red y gorro perfectamente limpios,
e. Sin barba o bigote.
f. No se permitirá el uso de joyas, no se permitirá el uso de celulares ni auriculares y otros equipos electrónicos de tipo recreativo en el área de trabajo.
g. Para la ejecución de las actividades en las áreas de preparación, cocción y distribución, el personal de la empresa adjudicada deberá portar cofias y tapabocas desechables, que deberán ser cambiados cada 8 horas, se debe exigir el lavado de las manos con jabón antibacterial, administrados por dispensador cada 20 minutos, o en el momento del cambio de insumo. Para la ejecución de las actividades en las áreas de preparación, cocción y distribución, el personal de la empresa adjudicada deberá exigir el lavado de manos, en lugar del uso de guantes.

5. En el caso de necesitar guantes, gorros u otros equipamientos estos deberán ser descartados cada vez que se interrumpan labores.
6. Para evitar contaminación en los alimentos, no deberán trabajar en el área de almacén, preparación, distribución de alimentos personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos, así mismo personal afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, solo podrá e integrase al trabajo cuando se encuentre totalmente sana, demostrándolo con un certificado médico; en tanto

no se compruebe su total recuperación, el prestador de servicios deberá cubrir temporalmente la usencia con otra persona con el mismo perfil profesional.

7. No se permite comer, fumar o beber alcohol, terere, uso de celular etc. 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.
8. 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.
9. La empresa adjudicada debe capacitar constantemente a todo su personal, como mínimo cada 3 (tres) meses y remitir una copia al administrador de contrato.

V. DE LOS UNIFORMES:

- Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa adjudicada deberá presentar una propuesta del uniforme a utilizar respetando las siguientes características: el color deberá ser blanco con un delantal negro (área de distribución y entrega de alimentos) y blanco con un delantal blanco (área de cocina). Deberán utilizar red para el cabello y gorra, zapatos blancos con suela antiderrapante, de ser posible diferenciado de acuerdo a las áreas de desempeño.
- El personal de la empresa adjudicada, deberá presentarse diariamente con uniforme y con un gafete de identificación.
- El uniforme y demás indumentarias deberán ser proporcionadas por la empresa adjudicada.

I. <u>DE LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS</u>:

- La empresa adjudicada deberá presentar dentro de su propuesta técnica, los manuales en donde describa los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio, menús a ofrecer, forma de preparación de alimentos, recetas estandarizadas de todos los menús ofrecidos, además de detallar las normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima de alimentos, además la empresa adjudicada deberá entregar manuales en original al inicio del servicio.

II. DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS:

- Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa adjudicada deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo. Presentando las etiquetas con los siguientes datos: fecha de elaboración, periodos de consumos, fecha de vencimiento y tabla nutrimental. Esta lista pormenorizada será entregada al Administrador de Contrato, posterior a la compra de los insumos. 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

- Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos pre-cocidos envasados o congelados como las verduras, choclos, arvejas, atún, frutas en conservas etc.
- **ENLATADOS EN GENERAL**: No se admitirán latas sin etiquetas, ni oxidadas, bolladas, ni abombadas en los extremos o con escurrimientos, desecharlas en los basureros de la cocina si al abrir presenta espuma o gases.
- **GRASAS**: Los aceites a utilizar deberán ser de maíz o girasol, los mismos no deberán reutilizarse, la manteca debe ser sin sal. El aceite utilizado para la freidora deberá cambiarse cada vez que será utiliza.

- **ENDULZANTES**: En cuanto al azúcar la empresa adjudicada deberá comprar azúcar orgánica y debe mantener cuidado en su almacenamiento, los edulcorantes a utilizarse serán steviosidos y/o sucralosa, NO CICLAMATO.
- **MERMELADAS**: distribuidas en envases individuales de 50 gramos en compoteras de plástico en el mismo volumen.
- **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.
- **GRANOS Y HARINAS**: se deben rechazar cuando los envases presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras. Se debe 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.
- **PANIFICADOS**: blancos e integrales sin sal, en variadas presentaciones; envasados en porciones individuales.
- En caso de contar con funcionarios celiacos o diabéticos, la empresa adjudicada deberá contar con todos los productos específicamente destinados a este tipo de patologías.
- **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 conforme a la normativa previamente a su cocción 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.
    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 almacenará por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo.
    b) El pollo se deberá recibir y almacenar sin cabeza, ni patas, ni vísceras 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, deben ser sin espinas, fresco, pero también podrán recibir congelados o fríos, tendrán el color y el olor propios del producto.
    d) Carne de soja: el Administrador de Contrato podrá solicitar en las preparaciones solas o mezcladas con carnes rojas o blancas si las considera necesaria
    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.
- **LECHE Y DERIVADOS**: Todos los productos adquiridos deberán ser de producción nacional, pasteurizados, con tabla nutrimental, fecha de elaboración y de vencimiento. Deberán ser envasados o empaquetados al vacío, nunca se comprará 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 será de tres tipos: entera, descremada y deslactosada, para aquellos pacientes con intolerancia a la lactosa.
    b) El yogurt, será descremado, con prebióticos y 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 (colaciones y/o

postres y tolerancias), de sabores diversos especialmente de sabor DURAZNO Y VAINILLA. El yogur natural se podrá solicitar como una alternativa de uso en vez de la crema de leche en pacientes.

c) Los quesos a utilizar deberán ser enteros, bajos en grasas y 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 podrá ser utilizada en las preparaciones de platos.
f) Para la elaboración de las papillas se utilizará cereales de avena, fécula de maíz, sémola y otros espesantes especialmente diseñados para la homogeneización.

- Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semi-procesadas, para evitar su contaminación.
- Los huevos deberán ser frescos sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse limpios (no lavados). Se refrigerarán hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).
- Sobrecitos individuales de Sal: la empresa adjudicada proveerá “sal en sobrecitos de 1gr” para funcionarios que no tengan contraindicado su uso.
- Sobrecitos individuales de condimentos: mayonesa, kétchup, mostaza, aceite.
- Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración, y expiración especificando el contenido y preparación.
- La empresa adjudicada deberá hacer una depuración periódica, cada dos días, de los insumos refrigerados, con la supervisión del personal designado por el Administrador de Contrato, para evitar contaminación.
- El abastecimiento se hará con los vehículos señalados en el apartado - DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS o por los propios distribuidores de productos perecederos en vehículos con las mismas especificaciones y supervisados en el área de recepción de víveres, conjuntamente con el coordinador responsable, representante de la empresa adjudicada.

A.- MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES:

- La alimentación para funcionarios deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas

a) olor,
b) color,
c) sabor,
d) consistencia,
e) temperatura,
f) presentación

Como también deberá cumplir con las leyes de alimentación

a) balanceada,
b) variada,
c) suficiente,
d) equilibrada.

El incumplimiento de estas es causal de rechazo del producto, siendo obligación y responsabilidad del director del establecimiento - Administrador de Contrato o quien este designe por resolución interna en el plazo previsto.

- Las recetas serán provistas por el elaborador y convalidadas, estandarizadas, y supervisadas por el Administrador de Contrato, a través de su personal responsable designado por resolución interna.
- Los insumos serán pesados (por lo cual la empresa adjudicada 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 Administrador de Contrato destacado en cocina.
- Para evitar la contaminación cruzada y el intercambio de sabores en el momento de la preparación de los alimentos, se implementará el uso de tablas de colores de acuerdo al tipo de insumo a manipular. Por ejemplo; blanca carnes blancas, roja -carnes rojas, verdes- verduras y amarilla- frutas y una quinta tabla independiente y debida mente identificada exclusiva para ajos y cebollas.
- La empresa adjudicada deberá tener la capacidad de preparar 20 % más de raciones adicionales al número total de dietas solicitadas para los funcionarios con derecho a alimentación, por servicio o tiempo de alimentación diaria por cualquier incremento del número de comensales. se requerirá de acuerdo con el listado solicitado raciones diarias entre, almuerzo y cena considerando la presentación, higiene, características y valor nutritivo de los alimentos.
- Las dietas en almuerzo y cena para funcionarios deberán incluir un vaso de jugo natural de frutas de estación, y tres tipos de alimentación por servicio, el primero incluirá alguna sopa o consomé de verduras, más el segundo será el plato principal incluyendo guarnición (una porción de carne con guarnición ensaladas de vegetales crudos, al vapor, hervidas o guisadas que deberán estar condimentadas con especias y otros condimentos), y el tercero un postre, pan (blanco, integral y libre de gluten) 40 gramos.
- La carne de pescado deberá estar incluida en el menú según sea solicitado.
- El postre otorgado a funcionarios deberá ser variado y podrá consistir en preparaciones a base de lácteas, harinas, frutas, gelatina s, etc. con o sin azúcar, de acuerdo con las características del comensal.
- Las raciones de los alimentos servidos deberán contar con buena presentación, y con vajilla acorde a la misma. Los platos y vasos no deberán derramarse.
- La empresa adjudicada se manejará con menús semanales con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados diariamente. Los menús serán validados por el Administrador de Contrato. Los menús presentados serán para funcionarios.
- Las dietas deberán acompañarse por una ensalada de verduras al vapor, hervidas o guisadas o ensaladas frescas que se deberán aderezar con especias de acuerdo atipo de dieta.
- Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación; los platos y botellas con tapa segura que no deberán derramarse.
- La solicitud de las dietas se hará exclusivamente por el personal de nutrición en los formatos correspondientes, al responsable de la empresa adjudicada.
- La empresa adjudicada deberá de proveer cualquier alimento o preparación en el horario solicitado por el Administrador de Contrato.
- La empresa adjudicada deberá de proveer, previa comunicación del Administrador de Contrato, de un menú diferenciado par a eventos excepcionales ej. Navidad, Año Nuevo, Semana Santa, Día del Médico, Aniversario del Hospital, Día de la Enfermera y otros eventos especiales) el cual el administrador de contrato informará por escrito a la empresa adjudicada.
- Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día no podrán ser reciclados o reutilizados debiendo ser desechados el mismo día.
- La empresa adjudicada deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de los insumos requeridos para cada tipo de dieta, como por ejemplo galleta de arroz, avena, cereales finos, leche deslactosada y además deberá preparar alimentos fríos, gelatinas, mousse, cremas preferentemente de sabor vainilla y durazno para cuando sea solicitado por el Administrador de Contrato.

- Los jugos deberán ser preparados en el horario a ser distribuidos en envases individuales de 300 ml. a base de frutas o verduras frescas o al natural y evitar los concentrados, deberá proveerlos cuando sea solicitado por el Administrador de Contrato. En el caso que sean necesarias la suplementarían, el Administrador de Contrato proveerá los suplementos a ser utilizados y las indicaciones de preparación y distribución.
- El Administrador de Contrato, o las personas asignadas por el mismo, será el encargado de supervisar que los alimentos entregados y servidos por la empresa adjudicada cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas. En caso de que las mismas no cumplan con lo requerido el Administrador de Contrato, o las personas asignadas por el mismo deberán solicitar el cambio caso contrario se le aplicara una multa de 1 jornal por cada evento.

III. OBSERVACIONES DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

- El Administrador del Contrato del establecimiento de salud beneficiado o quien este designe supervisará que la distribución de alimentos se realice en el menor tiempo posible en las áreas establecidas.
- La preparación de las bandejas, que serán proveídas por la empresa adjudicada deberá realizarse en un lugar designado por el Administrador de Contrato, sirviendo la ración y tipo de dieta para cada comensal y protegiendo las con las campanas correspondientes.
- La provisión de las citadas comidas a funcionarios que ingresan luego del horario previsto para la distribución beneficiado se realizará según la indicación del Director de establecimiento de salud beneficiado.
- La Empresa adjudicada deberá contar con la cantidad suficiente de personal de manera a cumplir con cada horario previsto de distribución.
- La Lista de asistencia de comensales (ANEXO C) provista por el Director del establecimiento de salud beneficiado y/o el designado por el mismo según la planilla adjunta a este documento identificará a los funcionarios que tengan derecho a cada comida, sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en dichas listas como equivalentes a la cantidad de raciones consumidas a la hora de elaborar la planilla para factura de pago.
- La empresa adjudicada se hará responsable de confirmar la cantidad de raciones a producir para cada comida.
- Para la elaboración de las dietas (menús), el Administrador de Contrato deberá considerar la distribución normal de macronutrientes establecidos por la OMS; Carbohidratos 60 -65%, Proteínas 10 – 15%, Lípidos 20- 25%.

IV. MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES DE LA PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS

- Los menús presentados (light, normal, celiaco, diabético, sin costo adicional) son para servir como referencia para la empresa adjudicada prestadora del servicio, para la elaboración de los mismos (menú para funcionarios). **ANEXO A: MENÚ PARA FUNCIONARIOS**
- Los 4 (cuatro) cuadros de alimentos mensual deberán ser modificados mensualmente y aprobados por el administrador de contrato y de la nutricionista designada para el efecto por resolución interna.
- La empresa adjudicada proporcionará las cantidades en gramaje e ingredientes especiales en función a los requerimientos nutricionales al momento de la solicitud del tipo de dieta de acuerdo con el menú semanal detallado día por día, elaborado por el Administrador de Contrato y de la nutricionista designada para el efecto por resolución interna.
- La alimentación deberá cumplir con las 4 leyes de la alimentación (Balanceada, variada, suficiente, y equilibrada) y deberá ser sabrosa.

- Es obligación del Administrador de Contrato intimar a la contratista si hubiesen quejas por parte de los funcionarios en cuanto a calidad, cantidad, sabor y tiempo de distribución.

V. DE LOS FUNCIONARIOS:

- Los funcionarios con derecho a usufructuar este beneficio serán exclusivamente de las siguientes áreas: médica, enfermaría, imágenes, farmacia, laboratorio, urgencias y apoyo administrativo que, deberán cumplir una carga horaria de mínimo 12 doce horas diarias según registro de marcaciones de Recursos Humanos, y de a cuerdo a las Resoluciones vigentes los residentes y de los radiólogos que cumplan 10 (diez) horas. En caso de cobertura de vacaciones u otras situaciones en las que se completen 12 horas en base a 2 (dos) turnos de 6 horas no tienen derecho a ese servicio.
- No tendrán derecho al usufructo de este servicio aquellos funcionarios que completen 12 horas en base a 2 (dos) turnos de 6 horas.
- El derecho de alimentación no es trasferible a otro funcionario, excepto en los casos de cambio de guardia, debidamente documentados.
- Los funcionarios que cumplen sus actividades en el área de radiología tienen el beneficio del vaso de leche conforme al reglamento de radiólogos.
- Excepciones:
  a) Autoridades, alta gerencia, funcionarios estatales, gubernamentales y funcionarios que el administrador de contrato autorice.
  b) En caso de fuerza mayor o caso fortuito (emergencia, catástrofes, pandemias entre otros)
  c) Autoridades y acompañantes nacionales e internacionales que realicen gestiones institucionales o protocolares en los establecimientos de salud beneficiado.

VI. PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS

Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa adjudicada proporcionará los utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución.

El Instituto de Previsión Social no se hace responsable por la sustracción o rotura de los mismos.

LA EMPRESA DEBERÁ PROVEER DE CARÁCTER OBLIGATORIO DE:

1) BANDEJA DE PVC O METALICO

DESCRIPCIÓN	IMAGEN REFERENCIAL
• PVC o metálico • Resistente con bordes redondeados • Compartimientos; único o varios compartimientos • De fácil limpieza • Con antideslizante o tecnología similar • la misma podrá se ajustable conforme la necesidad y volumen del plato, postre y jugo y postre a ser servido	

2) RECIPIENTE DESCARTABLE CONFORME AL TIPO DE COMIDA

a) ALIMENTOS CALIENTES - CALDOS

DESCRIPCIÓN	IMAGEN REFERENCIAL
• PVC o similar • Color transparente o negro • Apto para microondas • Resistente • Cierre hermético a presión o con sistema de sellado a temperatura • Forma rectangular, ovalada y/o circular • Dimensiones: mínimas 133x171 h 42 mm • Capacidad útil: 600 mililitros como mínimo • **Observación** la misma podrá se ajustable conforme la necesidad y volumen del plato a ser servido	

b) ALIMENTOS FRIOS

DESCRIPCIÓN	IMAGEN REFERENCIAL
• PVC o similar	

• Color transparente o negro • Apto para microondas • Cierre hermético a presión o con sistema de sellado a temperatura • Forma rectangular, ovalada y/o circular • Dimensiones: mínimas 133 x 171 h 42 mm • Capacidad útil: 600 mililitros como mínimo • **Observación** la misma podrá se ajustable conforme la necesidad y volumen del plato a ser servido	

c) ALIMENTOS TIPO POSTRE

DESCRIPCIÓN	IMAGEN REFERENCIAL
• PVC o similar • Color transparente • Apto para microondas • Cierre hermético a presión o con sistema de sellado a temperatura • Forma rectangular, ovalada, triangular y/o circular • Dimensiones: adaptable conforme necesidad volumen forma • Capacidad útil: 200 mililitros como mínimo • **Observación** la misma podrá se ajustable conforme la necesidad y volumen del plato a ser servido	

d) ALIMENTO TIPO ENSALADA

DESCRIPCIÓN	IMAGEN REFERENCIAL
• PVC o similar • Color transparente o negro • Apto para microondas • Cierre hermético a presión o con sistema de sellado a temperatura • Forma rectangular, ovalada y/o circular • Dimensiones: mínimas 133 x 171 h 42 mm • **Capacidad útil:** 600 mililitros como mínimo • **Observación** la misma podrá se ajustable conforme la necesidad y volumen del plato a ser servido	

e) JUGOS INDIVIDUALES

DESCRIPCIÓN	IMAGEN REFERENCIAL
• PVC o similar • Color transparente • Cierre hermético a presión o con sistema de sellado a temperatura • **Capacidad útil:** 250 mililitros como mínimo • **Observación:** la misma podrá se ajustable conforme la necesidad y volumen	

f) CUBIERTOS DESCARTABLES JUEGO N° 1

DESCRIPCIÓN	IMAGEN REFERENCIAL
SET DE CUBIERTOS **Los mismo serán proveídos conforme a la necesidad que requiera cada tipo de menú** **Contenido tipo 1**: Un cuchillo, un tenedor y dos servilleta descartables envasado al vacío **Contenido tipo 2**: Un cuchillo, un tenedor, cuchara sopera y dos servilleta descartables envasado al vacío **Contenido para postre:** conforme al tipo de postre tenedor de postre o cuchara de postre **DIMENSIONES APROXIMADAS** **Cuchillo:** Largo 200 y ancho 20 milímetros como mínimo. **Tenedor:** Largo 185 y ancho 25 milímetros como mínimo. **Cucharita para postre**: Largo 155 y ancho 25 milímetros como mínimo. **Cuchara sopera:** Largo 190 y ancho 40milímetros **Tenedor para postre**: Largo 155 y ancho 25 milímetros como mínimo. **Servilletas:** Largo 120 y ancho 120 milímetros como mínimo. **MATERIAL** **Cuchillo:** Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI), Tenedor: Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI), **Servilleta**: Papel absorbente virgen (no reciclado). **Color:** **Cubiertos:** blanco o transparente **Servilleta:** Blanco con logo de la empresa **Presentación:** Envase primario de cada juego: Bolsita de plástico termo sellada	

VII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS DIRECTORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS BENEFICIADOS

- El Administrador del Contrato del establecimiento beneficiado deberá emitir un acta a la empresa adjudicada informado el espacio destinado para el comedor, dentro de los 15 días posteriores a la firma de contrato.
- El Administrador del Contrato del establecimiento beneficiado deberá emitir un acta a la empresa adjudicada informado los responsables de la recepción de alimentos de lunes a viernes en todos los tunos y los fines de semana asuetos y feriados, dentro de los 15 días posteriores a la firma de contrato.
- El Administrador del Contrato del establecimiento beneficiado deberá emitir un comunicado a los funcionarios informado informando los responsables de la recepción de alimentos de lunes a viernes en todos los tunos y los fines de semana asuetos y feriados, dentro de los 15 días posteriores a la firma de contrato, como el proceso de cambio de menú por rechazo, la empresa adjudicada, duración del llamado.
- El Administrador del Contrato del establecimiento deberá beneficiado emitir un acta a la empresa adjudicada informado los funcionarios designados (nutricionista – encargados de apoyo administrativo – encargado de urgencias) para la verificación de los cuadros de menús para funcionarios el cual deberá ser aprobado por los mismo, dentro de los 15 días posteriores a la firma de contrato.
- Es obligación y responsabilidad exclusiva el cumplimiento acabado de las especificaciones técnicas el Administrador del Contrato del establecimiento beneficiado.
- El Administrador del Contrato del establecimiento deberá beneficiado habilitar un cuaderno foliado para asentar las quejas el cual será remitido de carácter obligatorio a la Dirección de Hospitales Área Central cada 30 (treinta) días.

VIII. DE LA SUPERVISIÓN:

- La Dirección de Hospitales Área Central a través de los Administradores de contratos, tendrán la facultad en todo momento, de acompañar 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 del personal, bienes y servicios, durante la vigencia del contrato.
- La Dirección de Hospitales del Área Central a través de los administradores de contratos tendrán la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria competente, que realice visitas de verificación sanitaria, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, tomando las muestras que fueren necesarias.

IX. ADMINISTRADOR DE CONTRATO:

La administración del contrato estará a cargo de los Directores de los establecimientos de salud beneficiados subordinados a la Dirección de Hospitales Área Central.

MODELO DE MENÚ FUNCIONARIOS: modelo de un cuadro el mismo deberá realizarse en 4 cuadros mensuales.

- El Almuerzo y la Cena van acompañados con una unidad de pan blanco (40g) o pan integral

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
ALMUERZO	**Menú Light:** * 250 g de bife de carne vacuna o grille de pollo + 1 plato de ensalada de vegetales crudos y/o cocidos (100g) **Menú celiaco:** **Menú diabético:**						
	MENU GENERAL – ALMUERZO						
	1 plato (250ml) de bori de (150g) pollo acompañado con ensalada mixta (80g)	Strogonoff de (250g) carne vacuna con puré de papas (200g)	(250g)Bife Kougua con verduras y 1 huevo acompañado de una porción de arroz frito (150g cocido)	1 plato (250g) de tallarín con 2 rodajas (250g)de peceto + ensalada mixta (80g)	(250g) Milanesa de pollo con papas a la crema (200g)	(250g) Carne al horno con ensalada rusa (200g)	1 plato de 300g ñoquis con salsa bolognesa y salsa blanca + ensalada mixta (80g)
	150g Dulce de mamón	150g Fruta de estación	150g Flan de vainilla	150g Gelatina con yogur	200g pera o manzana	1 naranja mediana (150g)	150g flan de vainilla
	Jugo de naranjas	Jugo cítrico	Jugo de frutas de estación	Jugo de frutas de estación	Jugo de limón Tahití	Jugo de durazno	Jugo de naranjas

- La cantidad de jugo para el Almuerzo y la Cena corresponde a 1vaso (300ml)
- Como mínimo debe tener 500 gramos cada plato servido.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
CENA	**Menú Light:** * 250 g de bife de carne vacuna o grille de pollo + 1 plato de ensalada de vegetales crudos y/o cocidos (100g) **Menú celiaco:** **Menú diabético:**						
	MENU GENERAL – CENA						
	250g Guiso de arroz con (150g) carne + ensalada mixta (80g)	250g Estofado de 200g de carne con verduras y arvejas acompañado con arroz frito, 150g	250g de asado a la olla acompañado de una porción de puré de papas (200g)	250g de bife de carne encebollado acompañado de ensalada alemana (200g)	2 rodajas de peceto con salsa madera (300g), acompañado de una porción de sopa paraguaya 150g y ensalada mixta (80g)	250g de grille de pollo encebollado con 75g de queso cuartirolo acompañado de arroz al curry (150g)	Chupín de 250g de pollo con verduras salteadas acompañado con fideos a la manteca (200g)
	150g Dulce de mamón	150g Gelatina	1 naranja mediana (150g)	2 mitades de durazno en almíbar (150g)	200g Fruta de estación	150g Crema de fécula de maíz	1 porción de 150g dulce de batata

	Jugo de naranjas	Jugo de durazno	Jugo de durazno	Jugo de limón Tahití	Jugo de naranjas	Jugo de naranjas	Jugo de fruta de estación

- El 29 de cada mes el menú será pastas (ravioles, lasaña o ñoquis)
- Fechas especiales el menú especial podrá ser solicitado por el administrador de contrato

PROCESOS ADMINISTRATIVOS

1. Cuadro de menú de funcionarios aprobado por el Administrador del Contrato del establecimiento beneficiado, encargado de Apoyo Administrativo y encargado del Área de Nutrición de carácter obligatorio para conformar el expediente de pago.
2. Informe de quejas, sugerencias del mes correspondiente de carácter obligatorio para conformar el expediente de pago.
3. El listado de funcionarios con derecho a provisión de alimentos, deberá ser confeccionado en columnas con los siguientes datos:

- Descripción del menú
- Fecha
- Número de Cédula de Identidad
- Nombre y Apellido
- Reemplazo (Nombre y Apellido y Número de Cédula de Identidad)
- Firma del Personal
- Rubrica del Administrador del Contrato del establecimiento, encargado de Apoyo Administrativo y encargado del Área de Nutrición.

4. Un funcionario no puede firmar por la provisión de varios servicios.

5. En cuanto a la cantidad de FUNCIONARIOS con derecho a recibir el servicio de provisión de alimento por DIA, de cada Dependencia, se fijará en el punto **VIII-DE LOS FUNCIONARIOS**. Por lo tanto, es pertinente que se elabore el listado en forma diaria por el Administrador de Contrato o el área designado por el mismo, donde debe registrarse el ítem que le corresponde recibir, y sea entregado al Administrador de Contrato, para que proceda a la provisión diaria.

6. Este listado deberá ser verificado, rubricado y sellado, por una nutricionista o funcionario designado por el Administrador de Contrato; quedando distribuido de la siguiente manera**:**

   a. Un original para el Proveedor
   b. El duplicado para el Administrador de Contrato

En cuanto al proceso de distribución de alimentos; que deberán ser completados por el personal encargado de la distribución y firmado por el comensal que recibe la provisión de alimentos, conforme al ANEXO C.