

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)
Uoc Nro 1 Nivel Central (D.O.C)**

Nombre de la Licitación:

**LPN N° 88/2022 - "PROVISIÓN DE ALMUERZO Y CENA PARA
PACIENTES, RESPONSABLES DE PACIENTES PEDIÁTRICOS Y
FUNCIONARIOS DE GUARDIA - CENQUER"**
(versión 1)

ID de Licitación:

418927



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

28/09/2022

"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - Convencional"
Versión 1

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	418927	Nombre de la Licitación:	LPN N° 88/2022 - "PROVISIÓN DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES, RESPONSABLES DE PACIENTES PEDIÁTRICOS Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA - CENQUER"
Convocante:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)	Categoría:	9 - Servicios de ceremonial, gastronómico y funerarios
Unidad de Contratación:	Uoc Nro 1 Nivel Central (D.O.C)	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	SICP	Fecha Límite de Consultas:	10/11/2022 08:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	MSPyBS - DPTO. LICITACIONES NIVEL CENTRAL	Fecha de Entrega de Ofertas:	05/12/2022 08:50
Lugar de Apertura de Ofertas:	MSPyBS - DPTO. LICITACIONES NIVEL CENTRAL	Fecha de Apertura de Ofertas:	05/12/2022 09:00

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Total	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

Datos del Contacto

Nombre:	Patricia Gonzalez	Cargo:	Directora
Teléfono:	2374291	Correo Electrónico:	doc@mspbs.gov.py

DATOS DE LA LICITACIÓN

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

El Estado, por medio de las actividades de compra de bienes y servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

El símbolo "CPS" en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán indicar bajo declaración jurada el pago del salario mínimo a sus colaboradores, además de garantizar la no contratación de menores.
- Los oferentes deberán dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, asegurar condiciones especiales a trabajadores expuestos a trabajos insalubres y peligrosos, remuneración por jornada nocturna.
- Las deducciones al salario, anticipos y préstamos a los trabajadores no podrán exceder los límites legales. Los términos y condiciones relacionados a los mismos deberán comunicarse de manera clara, para que los trabajadores los entiendan.
- Los oferentes adjudicados deberán fomentar en la medida de lo posible, la creación de empleo local y el uso de suministros locales.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá utilizar en la medida de lo posible, insumos cuyo embalaje pueda ser reutilizado o reciclado.
- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución, tales como: cooperación en acciones de recolección, separación de residuos sólidos, disposición adecuada de los residuos, participación del personal en actividades de capacitación impartidas por la institución, entre otros.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su reducción o eliminación en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

Los oferentes deberán observar los más altos niveles de integridad, así como altos estándares de conducta de negocios, ya sea durante el procedimiento de licitación o la ejecución de un contrato. Asimismo, se comprometen a:

- No ofrecer, prometer, dar ni solicitar, directa o indirectamente, pagos ilícitos u otras ventajas indebidas para obtener o conservar un contrato u otra ventaja ilegítima.
- No ofrecer, prometer o conceder ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo a funcionarios públicos. Tampoco deberán solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo, de funcionarios públicos o empleados de sus socios comerciales.
- Introducir políticas y programas contra la corrupción e implementarlas dentro de sus operaciones.
- Garantizar que todos los recursos a ser empleados en la ejecución de un contrato público sean de origen lícito.
- Garantizar que los fondos obtenidos de una licitación pública no sean destinados a fines ilícitos.

Difusión de los documentos de la licitación

Todos los datos y documentos de esta licitación deben ser obtenidos directamente del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la licitación que obren en el mismo.

Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del pliego de bases y condiciones que reciba dentro del plazo establecido o que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará una copia de su respuesta, incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), dentro del plazo tope.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el anexo pertinente del presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, que documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.

Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

Aclaración de las ofertas

Con el objeto de facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación solicitará a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable establecido por el mismo, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación, podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no viole el principio de igualdad.

Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la Convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará la oferente para su aceptación:

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
2. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañado de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

La convocante permitirá con la oferta, la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción:

La convocante permitirá con la oferta, la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción: _

La oferta que prepare el Oferente, así como toda la correspondencia y documentos relativos a ella que intercambien el Oferente y la Convocante, deberán redactarse en el idioma castellano.

Los documentos complementarios y textos impresos que formen parte de la oferta podrán estar escritos en otro idioma, con la condición de que las partes relevantes de dicho material vayan acompañadas de una traducción realizada por traductor público matriculado al idioma castellano. Para efectos de la interpretación de la oferta, prevalecerá dicha traducción.

Idioma del contrato

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

2. En caso de que se establezca en las bases y condiciones, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará la modalidad de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

Abastecimiento simultáneo

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultaneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

Autorización del Fabricante

Los productos a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes productos y en las siguientes condiciones:

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

Ofertas Alternativas

Se permitirá la presentación de oferta alternativa, según los siguientes criterios a ser considerados para la evaluación de la misma:

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. En caso de que la convocante requiera la presentación de copias lo deberá indicar en este apartado, las copias deberán estar identificadas como tales.

Cuando la presentación de ofertas se realice a través del sistema de Oferta Electrónica, la convocante no requerirá de copias.

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la Oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

120

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
 - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
 - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
5. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:
 - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
 - b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
 - c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
 - d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1. Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - d.2. Firmar el contrato,
 - d.3. Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5. Si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
 - d.6. No se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.
8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

150

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

10,00 %

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del

contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de: La Garantía de cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 días (Art 39 de la ley 2051/03) siguientes, a partir de la fecha de suscripción del Contrato. El plazo de vigencia de la garantía deberá ser por lo menos treinta días posteriores al plazo de entrega o ejecución del contrato. En caso de ser necesario la garantía de fiel cumplimiento de contrato deberá ser renovada y presentada al administrador del contrato, 60 días antes del vencimiento, la no aplicación de lo estipulado será causal de rescisión contractual. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, conforme a la Ley y al Contrato. La liberación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato tendrá lugar: a más tardar dentro de los treinta (30) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

El plazo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de: 5 (cinco) días hábiles, después de recibir la notificación por escrito. La Contratante rechazará los bienes que no pasen las inspecciones.

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la Convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser recibidas por la Convocante en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP.

La Convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

Cuando la presentación de la oferta sea electrónica deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta, o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

Apertura de ofertas

1. La Convocante abrirá las ofertas y en caso de que hubiere notificaciones de retiro, sustitución y modificación de ofertas presentadas, las leerá en el acto público con la presencia de los oferentes o sus representantes a la hora, en la fecha y el lugar establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la fecha, hora y lugar establecidos en el SICP.
 3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres marcados como:
 - a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
 - b) "SUSTITUCION" se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
 - c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.
 4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portado por el representante.
 5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un Oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.
 6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.
 7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.
 8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.
 9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico.
-

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

Condición de Participación

Podrán participar de ésta licitación, individualmente o en forma conjunta (consorcio), los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para contratar a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente.

6. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

Análisis de precios ofertados

Durante la evaluación de ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme a los siguientes parámetros:

1. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.

Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

a.2. Provisión de Servicios (se entenderá por el término servicio aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado.

Margen de preferencia local - CPS

Para contrataciones realizadas por Unidades Operativas que se encuentren conformadas dentro de un municipio o departamento se deberá considerar que, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio de la convocante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

Las convocantes deberán acogerse a las condiciones específicas para la aplicación del Margen de Preferencia Local establecidas en la reglamentación emitida por la DNCP.

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

1. Formulario de Oferta (*)

[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)

4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)

5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**) **NO APLICA.**

6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)

7. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)

8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)

9. Documentos legales
9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
9.3. Oferentes en Consorcio.
<p>1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)</p>
<p>2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)</p>
<p>3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
<p>4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL, IRPC/IRE SIMPLE, IRP e IVA GENERAL. AÑOS 2019, 2020, 2021.-

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

1- Para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL: Deberá cumplir con el siguiente parámetro de los años (2019, 2020, 2021).-

a. **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años

b. **Endeudamiento:** pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años

c. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.

El promedio en los 3 últimos años, no deberá ser negativo.

2- Para contribuyentes de IRPC/IRE SIMPLE: Deberá cumplir el siguiente parámetro.

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2019, 2020, 2021.

3- Para contribuyentes de IRP/IRP-RSP, Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2019, 2020, 2021.

4- Para contribuyentes exclusivamente del IVA General. Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos (6) seis meses.

Para los consorcios: todos los integrantes deberán cumplir los índices financieros solicitados.

Observación: para hallar el promedio de los 3 años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años. En caso de empresas que tengan menos años de antigüedad, el promedio se realizará teniendo en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los casos se utilizarán dos decimales.

Los oferentes con menos de 3 (tres) años de antigüedad, podrán presentar sus Balances Generales y Estados Financieros desde su existencia como empresa. (Para los consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera).

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Balance General y Estado de Resultados de los años 2019, 2020, 2021 para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL.

b. Presentación del Formulario N° 106, año 2019, y 501 años 2020 y 2021 para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.-

c. Presentación del Formulario N° 104 año 2019 y 515 años 2020 y 2021 para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.-

d. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los 6 seis últimos meses.

Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Mostrar la experiencia en Copias de contratos ejecutados de provisión de servicios en **gastronómicos, catering, platos servidos**, con facturaciones de venta por un monto equivalente al **25% de lo ofertado** en la presente licitación, dentro de los 3 **ÚLTIMOS AÑOS: 2019 - 2020- 2021**.

Presentación como mínimo de 3 (tres) Notas, Constancias, Certificaciones y /o Actas de Recepción final en la

Provisión de bienes en **gastronómicos, catering, platos servidos** donde conste el desempeño satisfactorio del Oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 03 (tres) años. Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Balance General y Estado de Resultados de los años 2018, 2019, 2020 para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL.

2. Presentación del Formulario N° 106, años 2018 y 2019, y 501 año 2020, para los contribuyentes IRPC/IRE/IRE SIMPLE.-

3. Presentación del Formulario N° 104, años 2018 y 2019 y 515 año 2020, para los contribuyentes del IRP/IRP-RSP.-

4. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los 6 seis últimos meses.

Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

- **Una copia autenticada del (RE)** Registro e inspección otorgado a los Establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el **Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social** a través del **Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)** en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. Vigentes hasta la finalización o finiquito del contrato.
- **Una copia autenticada del (RSPA) Registro Sanitario de Productos Alimenticios** del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). **Vigente**.
- Una copia autenticada de la verificación del Vehículo Transportador de alimentos por la autoridad sanitaria nacional propio o alquilado.
- Certificado de cumplimiento de Buenas prácticas de Manufactura (BMP) vigente, emitido por el INAN
- Certificado o constancia de haber cursado satisfactoriamente el Curso de Cocinero Profesional.
-
- La empresa deberá adjuntar a su Oferta de Declaración Jurada de que una vez adjudicada presentará las siguientes documentaciones del personal contratado:
 - a. Currículum vitae actualizado
 - b. Certificados médicos expedidos por una institución médica donde conste que el personal se encuentre apto para manipular alimentos con estudios de rutina de laboratorio de 1 año.
- La empresa deberá contar con el siguiente personal en carácter permanente:
 - a. Un / a gastrónomo o jefe de cocina
 - b. Un Nutricionista
 - c. Un / a cocinera,
 - d. Un / a Auxiliar de cocina
 - e. Una moza/o para pacientes
 - f. Una moza/o para personal de guardia.
 - g. Un auxiliar de limpieza
- La empresa deberá tomar las previsiones de que todo su personal se presente en el área destinada para la entrega de los alimentos, en cuanto a su higiene y aspecto personal (con ropa limpia, uñas cortas, sin barba, pelo recogido). El personal que trabaje en las áreas de recepción y almacenamiento deberá ser personal capacitado ya que debido a que las actividades realizadas en estas áreas requieren de fortaleza física para la carga y descarga de alimentos.
- La empresa deberá contratar personal de forma permanente, mientras dure el contrato; en caso de que la empresa prescinda del servicio de uno de sus empleados, la designación del nuevo personal deberá ser inmediata y además deberá reunir las características en conocimientos y formación indispensable.
- 1. La empresa deberá presentar dentro de su propuesta técnica, los manuales en donde describa los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como 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 de acuerdo a las normas establecidas, la empresa adjudicada deberá entregar manuales en original al inicio del servicio. Las áreas a considerar son las siguientes:
 - Recepción de víveres
 - Almacenaje de víveres
 - Preparación de alimentos
 - Cocción de alimentos
 - Distribución de alimentos
 - Lavado de superficies, techos y paredes
 - Lavado de utensilios

- Lavado de equipos.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

No Aplica

Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

Nota1: Conforme a lo previsto en el Decreto reglamentario de la Ley de Contrataciones los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos licitatorios, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso tradicional.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

Suministros y Especificaciones técnicas

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se registrará de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la Contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

I. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS:

Proporcionar el servicio integral de alimentación, mediante la elaboración, suministro y distribución de alimentos para los pacientes, responsables de pacientes pediátricos y personal de guardia con derecho a alimentación, del CENQUER- Asunción, Paraguay, para lo cual la Empresa deberá estar disponible a prestar sus servicios de 06:00 a 20:00hs de lunes a domingo, inclusive feriados.

A. MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES, DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Los términos de referencia, de acuerdo a la presentación, higiene, características y valor nutritivo de los alimentos.

B. GENERALIDADES.

Los menús presentados son para servir como referencia para la empresa prestadora del servicio, para la elaboración de los mismos.

La empresa proporcionará **para cada evento** las cantidades en gramaje de acuerdo a los requerimientos nutricionales del personal y deberá cumplir con las leyes de alimentación (Balanceada, variada, suficiente, inocua y equilibrada).

II. DE LA EMPRESA:

La empresa o empresas participantes, deberán obligatoriamente presentar:

- Una copia autenticada del (RE) Registro e inspección otorgado a los Establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. Vigentes hasta la finalización o finiquito del contrato.
- Una copia autenticada del (RSPA) Registro Sanitario de Productos Alimenticios del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Vigente.
- Una copia autenticada de la Patente Municipal que lo habilita como prestador del servicio solicitado.
- Una copia autenticada de la verificación del Vehículo Transportador de alimentos por la autoridad sanitaria nacional propio o alquilado.
- Certificado de cumplimiento de Buenas prácticas de Manufactura (BMP) vigente, emitido por el INAN
- Certificado o constancia de haber cursado satisfactoriamente el Curso de Cocinero Profesional.

DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

A. DE LOS VEHÍCULOS:

1. Para el traslado de alimentos perecederos que requieran refrigeración la empresa prestadora del servicio deberá contar con los recursos necesarios para mantener la cadena de frío.
2. La empresa deberá utilizar una camioneta cerrada, sin penetración de rayos solares, sin humedad, libres de fauna nociva, para la transportación de los insumos adquiridos, habilitada para el efecto por los organismos correspondientes (INAN)

B. DE LOS RECURSOS HUMANOS:

1. La empresa deberá proveer de un gafete de identificación y de uniforme a su personal dedicado al traslado de alimentos.

C. DE LOS ALIMENTOS:

1. La transportación de los alimentos se realizará en contenedores con tapa desechable en forma individual para cada comensal (pacientes) con cubiertos desechables.

IV. DE LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA:

1. La empresa deberá adjuntar a su Oferta de Declaración Jurada de que una vez adjudicada presentará las siguientes documentaciones del personal contratado:
 - a. Currículum vitae actualizado
 - b. Certificados médicos expedidos por una institución médica donde conste que el personal se encuentre apto para manipular alimentos con estudios de rutina de laboratorio de 1 año.
2. La empresa deberá contar con el siguiente personal en carácter permanente:
 - a. Un / a gastrónomo o jefe de cocina
 - b. Un Nutricionista
 - c. Un / a cocinera,
 - d. Un / a Auxiliar de cocina
 - e. Una moza/o para pacientes
 - f. Una moza/o para personal de guardia.
 - g. Un auxiliar de limpieza
3. La empresa deberá tomar las previsiones de que todo su personal se presente en el área destinada para la entrega de los alimentos, en cuanto a su higiene y aspecto personal (con ropa limpia, uñas cortas, sin barba, pelo recogido). El personal que trabaje en las áreas de recepción y almacenamiento deberá ser personal capacitado ya que debido a que las actividades realizadas en estas áreas requieren de fortaleza física para la carga y descarga de alimentos.
4. La empresa deberá contratar personal de forma permanente, mientras dure el contrato; en caso de que la empresa prescinda del servicio de uno de sus empleados, la designación del nuevo personal deberá ser inmediata y además deberá reunir las características en conocimientos y formación indispensable.

V. LA PRESTACION DE SERVICIO IN SITU:

1- La empresa, deberá refaccionar la cocina, comedor y todo lo que haga falta para poder ejecutar sus funciones.

2- Como soporte para la atención de los personales de guardia, la empresa deberá instalar un Microondas para calentar los alimentos si fuere necesario. ***OPCIONES DE CENA: se puede complementar del menú de adultos, ofreciendo alimentos más desmenuzados y dependiendo de la edad del niño***

VI. DE LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS:

1. La empresa deberá presentar dentro de su propuesta técnica, los manuales en donde describa los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como 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 de acuerdo a las normas establecidas, la empresa adjudicada deberá entregar manuales en original al inicio del servicio. Las áreas a considerar son las siguientes:

1. Recepción de víveres
2. Almacenaje de víveres
3. Preparación de alimentos
4. Cocción de alimentos
5. Distribución de alimentos
6. Lavado de superficies, techos y paredes
7. Lavado de utensilios
8. Lavado de equipos.

VII. DE LA 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, deberán de presentar etiquetas con los siguientes datos:
 - Fecha de caducidad, indicando los periodos de consumos,
 - Fecha de expedición,
 - Tabla nutricional, mismos que deberán plasmar en una lista pormenorizada que será entregada a la dirección del área de salud beneficiado, posterior a la compra de los insumos, se tendrá especial cuidado en la fecha de caducidad y para mayor seguridad el margen en alimentos no perecederos deberá ser de seis meses a un año, como mínimo.
2. Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos precocidos envasados o congelados como las verduras, choclos, arvejas, atún, frutas en conservas, etc.
3. Los aceites a utilizar deberán ser de maíz o girasol, no deberán reutilizarse.
4. **Azúcar:** La empresa deberá utilizar en los alimentos azúcar orgánica.
5. **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.
6. **Leche y derivados:** Todos los productos adquiridos deberán ser pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de expedición y de caducidad, deberán ser envasados o empaquetados de manera estéril, nunca se comprará productos lácteos a granel.
7. Los quesos a utilizar deberán ser enteros o dietéticos, presentar buena consistencia, con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas.
8. **La carne:** 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. Las carnes rojas deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 ° C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenará por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo. 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. Pescado, deberá considerarse el consumo de filetes deben ser sin espinas, frescos, pero también se podrán recibir congelados o fríos, tendrán el color y el olor propios del producto.
9. La crema deberá comprarse de la envasada, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal y con sal.
10. **La Mantequilla** deberá ser presentada en envoltura higiénica con y sin sal.
11. **Los huevos** deberán ser frescos sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse limpios y en refrigeración hasta su consumo.
12. **Agua:** El agua que la empresa utilice durante la prestación del servicio deberá tener la certificación del INTN, de no cumplir con esta calificación, el responsable por la Dirección del área de salud beneficiado, podrá solicitar su cambio y deberá estar contenida en envases de policarbonato transparente con capacidad de 20 litros, debidamente cerrados y sellados.
13. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocadas, para evitar su contaminación.
14. Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración, especificando el contenido y preparación.
15. La empresa deberá hacer una depuración periódica a los insumos refrigerados cada dos días para evitar contaminación.
16. 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.
17. Panificados: blancos e integrales sin sal, en variadas presentaciones; envasados en porciones individuales

18. En caso de contar con pacientes celíacos u otra dieta modificada, la empresa deberá contar con todos los productos específicamente destinados a este tipo de pacientes.
19. Los platos deben ya deben ser salados para su entrega sea al personal o al paciente a no ser que tenga indicación de dieta hiposódica.

VIII. DE LA PRESENTACION Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS:

A.- MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES:

1. La alimentación al personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y con las leyes de alimentación (balanceada, variada, suficiente, inocua, equilibrada).
 2. La empresa preparará 4 menús padrón de 7 días cada uno que se repetirán al término de la 5ta semana. Los menús presentados cumplirán con las leyes de alimentación señalados en el Capítulo I, la repetición de menús será cada mes. Los menús serán validados por el Departamento de Producción de Alimentos del CENQUER.
 3. Para la elaboración de (menús), de los pacientes, la nutricionista de la empresa deberá considerar la distribución normal de macronutrientes, excepto las proteínas, que serán más elevadas. Carbohidratos 60 -65%, Proteínas 20-25%, Lípidos 20-25% debido a que nuestros pacientes cursan con unos requerimientos elevados de proteínas por ser pacientes con quemaduras. Y para personal deberá considerar la distribución normal de macronutrientes establecidos por la OMS Carbohidratos 60-65%, Proteínas del 15-20% y Lípidos del 20 al 25%
 4. Con respecto a la composición del menú: debe estar compuesto por proteínas del alto valor biológico (AVB) provenientes de origen animal no menor a 100-150gr/día, contando del plato principal con la guarnición un total de 350-450 gr/día
- 5-Las dietas deberán incluir un plato principal acompañado con pan no menor a 100gr y/o mandioca, 1 vaso de jugo de frutas naturales y para el personal de guardia (deben ir acompañados con ensaladas crudas).
6. El postre otorgado, deberá ser variado y podrá consistir en preparaciones a base de leche, harinas, frutas, etc.
7. Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación; los platos y vasos no deberán derramarse.
8. La solicitud de las dietas se hará exclusivamente por el personal de nutrición y/o funcionario designado por el Servicio de Nutrición clínica o de Producción de alimentos del CENQUER.
9. Los jugos frescos deberán ser preparadas a base de frutas naturales o verduras y evitar los concentrados y deberá proveerlos cuando se les solicite.
10. Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día, no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.
11. La empresa deberá comunicar a la encargada del Dpto. de Producción de Alimentos del CENQUER, cuando el plato ya servido no fue utilizado por el paciente.
12. El servicio de Producción de Alimentos del CENQUER, será el encargado de supervisar que los alimentos entregados y servidos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.
13. La Lista de comensales provista por la encargada de Producción de alimentos y/o el designado por el mismo identificará al personal de guardia que tengan derecho a cada comida según el plan de guardias y/o eventos mensuales y entregará en forma diaria, Sólo se tendrá en cuenta para el pago 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.
14. La Encargada del departamento de Producción de Alimentos, del CENQUER 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, asimismo podrá emplazar la corrección de las irregularidades detectadas en la provisión del servicio.
15. La Encargada del departamento de Producción de Alimentos, del CENQUER tendrá 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, decepcionando las muestras que fueren necesarias.

B) TIPOS DE DIETAS

Para la elaboración de las dietas (menús), el servicio de nutrición deberá considerar la distribución normal de macronutrientes establecidos por la OMS; Carbohidratos 60-65%, Proteínas 15-20%, Lípidos 20-25%.

1. DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA

- Papillas, purés de frutas, verduras
- Dieta Líquida
- Dietas Blandas/ Pastosas
- Dieta Liviana
- Dieta Libre

2. DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES

- Hipercalórica.
- Hiposódica.
- Hipoproteica.
- Hiperproteica.
- Sin lactosa
- Alto contenido en fibras.
- Sin Fibras.
- Diabético
- Libre de gluten (para celíacos)
- Astringente

IX. DEL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS:

1. La empresa será responsable de realizar el proceso de separación de la basura que genere el área de comedor a su cargo, distribuyéndola en bolsas de polietileno, súper resistentes de 200 litros debidamente cerradas, con la leyenda **ORGÁNICA** e **INORGÁNICA** que deberá ser trasladada al área de depósito de basura del área de salud beneficiado.
2. La empresa no deberá canalizar desechos alimenticios y otros desechos por las tuberías sanitarias del área de salud beneficiario.
3. La empresa tendrá a cargo la limpieza de las trampas de grasa ubicadas en el área de lavado y de la disposición final del producto extraído, llevándolo fuera del área de salud y cumpliendo con la normatividad para el tratamiento de éstas.

ANEXO B ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE UTENSILIOS DESCARTABLES

1) RECIPIENTE DESCARTABLE TIPO ESTUCHE CON TAPA PIEZA ÚNICA

- A. Uso: Alimentos semisólidos calientes
- B. Dimensiones - Medidas de la base: a) Capacidad útil: 450 a 550 mililitros b) Altura mínima: 30 milímetros - Medidas de la tapa: c) Altura máxima: 15 milímetros
- C. Forma: Caja rectangular
- D. Material: Polipropileno (PP) transparente, esterilizado, apto para microondas
- E. Cierre: Hermético a presión F. Presentación: Envase primario: Bolsa de plástico

2) RECIPIENTE TÉRMICO DESCARTABLE TIPO VASO

- A. Uso: Alimentos líquidos calientes
- B. Dimensiones a) Capacidad útil: 300 a 350 mililitros b) Diámetro de la boca: 75 a 85 milímetros c) Diámetro mínimo de la base: 48 milímetros
- C. Forma: Vaso
- D. Material: polietileno expandido (PS)
- E. Cierre: Hermético a presión al colocar la TAPA DESCARTABLE (indicado en el Numeral 3).
- F. Presentación: Envase primario: Bolsa de plástico.

3) TAPA DESCARTABLE.

- A. Uso: Tapar el RECIPIENTE TÉRMICO DESCARTABLE TIPO VASO
- B. Dimensiones: De acuerdo al diámetro del ÍTEM 1.
- C. Forma: Circular con orificio pequeño que permite la colocación del LOTE 3. PAJITA FLEXIBLE
- D. Material: Polipropileno transparente
- E. Cierre: Hermético a presión al colocar sobre el ÍTEM 1. VASO POLIESTIRENO EXPANDIDO - RECIPIENTE

TÉRMICO DESCARTABLE TIPO VASO

- F. Presentación: Envase primario: Bolsa de plástico

4) PAJITA FLEXIBLE (CON FUELLE)

- A. Uso: Tomar líquidos calientes del ÍTEM 1. RECIPIENTE TÉRMICO DESCARTABLE TIPO VASO cerrado con el ÍTEM 2. TAPA DESCARTABLE
- B. Dimensiones: Altura hasta la parte flexible de acuerdo al ÍTEM 1. RECIPIENTE TÉRMICO DESCARTABLE TIPO VASO, diámetro de acuerdo a la abertura ÍTEM 2. TAPA DESCARTABLE.
- C. Forma: Tubo con engrosamiento (fuelle) en la parte superior que le confiere flexibilidad. D. Material: Plástico E. Presentación: Envase primario: funda de papel por unidad

5) ETIQUETA AUTOADHESIVA

- A. Uso: etiquetar las bandejas descartables
- B. Dimensiones: 45 x 57 milímetros

- C. Material: térmico, autoadhesivo y liso
- D. Presentación: rollos de 700 unidades

6) CUBIERTOS DESCARTABLES JUEGO N° 1

- A. Contenido: Un cuchillo, un tenedor y una servilleta descartables
- B. Dimensiones aproximadas: a) Cuchillo: Largo 200 y ancho 20 milímetros b) Tenedor: Largo 185 y ancho 25 milímetros c) Servilleta: Largo 120 y ancho 120 milímetros
- C. Material: a) Cuchillo: Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI) b) Tenedor: Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI) c) Servilleta: Papel absorbente virgen (no reciclado)
- D. Color: a) Cuchillo: Blanco b) Tenedor: Blanco c) Servilleta: Blanco E. Presentación: Envase primario de cada juego: Bolsita de plástico termo sellada

7) CUBIERTOS DESCARTABLES JUEGO N° 2

- A. Contenido: Una cuchara sopera y una servilleta descartables
- B. Dimensiones aproximadas: a) Cuchara sopera: Largo 190 y ancho 40 milímetros b) Servilleta: Largo 120 y ancho 120 milímetros

- C. Material: a) Cuchara sopera: Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI) b) Servilleta: Papel absorbente virgen (no reciclado)
- D. Color: a) Cuchara sopera: Blanco b) Servilleta: Blanco E. Presentación: Envase primario de cada juego: Bolsita de plástico termo sellada

8) CUBIERTOS DESCARTABLES JUEGO N° 3

- A. Contenido: Una cucharita descartable
- B. Dimensiones aproximadas: Largo 130 y ancho 25 milímetros
- C. Material: Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI)
- D. Color: Blanco
- E. Presentación: Envase primario de cada juego: Bolsita de plástico cerrada

9) LÁMINA DE POLICLORURO DE VINILO (PVC)

- A. Uso: Tapar y/o envolver alimentos
- B. Dimensiones: Largo 1.200 a 1.500 metros, ancho 450 a 550 milímetros
- C. Material: Poli cloruro de vinilo (PVC) transparente, extensible, resistente y auto adherente D. Presentación: Envase primario: Caja por unidad

OBS: Los descartables serán únicamente para los pacientes y/o personal de guardia que no puedan quedarse a almorzar o cenar en el comedor.

X. DEL MENU:

A-MENÚ SEMANAL PACIENTES ADULTOS

Nota: se recomienda estandarizar las recetas de los menús.

LUNES: ALMUERZO

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteica</i>
----------------------	-----------------------	----------------	-------------------	--------------------	----------------------

<p>Estofado de carne (200gr) y verduras picaditas (tomate, zanahoria, locote, cebolla, zapallo) + arroz cocido (3/4 taza) con queso py (50gr) + 1 platito chico de ensalada mixta + 1 unidad de pancito tipo chip blanco (50gr); 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con edulcorante. Diluido al 80% Postre: ; crema de vainilla envasado (120gr)</p>	<p>Estofado de carne (200gr) y verduras picaditas (tomate, zanahoria, locote, cebolla, zapallo) bien PROCESADO consistencia pastosa + arroz cocido (3/4 taza) con queso py (50gr) + 1 unidad de pancito tipo chip blanco (50gr); 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con edulcorante. Postre: : crema de vainilla envasado (120gr)</p>	<p>Sopa crema de verduras zapallo (50gr), zanahoria (50gr), papa (50gr) + 1/2 taza de leche descremada (100ml) + 1 porción chica de queso py (50gr) condimentar con perejil, orégano, 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con edulcorante. crema de vainilla envasado (120gr)</p>	<p>Estofado de carne (250gr) y verduras picaditas (tomate, zanahoria, locote, cebolla, zapallo) + arroz integral cocido (3/4 taza) con queso py (50gr) + 1 platito chico de ensalada mixta + 1 unidad de pancito tipo chip integral/salvado (50gr); 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con Edulcorante Postre: gelatina diet envasada (120gr)</p>	<p>1/2 pechuga de pollo al horno (200gr), bien jugoso acompañado con arroz (3/4 tazas) con queso py (50gr) + 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante. Postre: gelatina envasada (120gr)</p>	<p>jugoso acompañado con verduras hervidas en trozos zanahoria (50gr), zapallo(50gr) y zapallito (50gr) + 1 platito chico de ensalada mixta + 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con edulcorante Postre: yogurt envasado 120gr</p>
---	--	---	--	--	--

LUNES: CENA

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteica</i>
----------------------	-----------------------	----------------	-------------------	--------------------	----------------------

<p>1 porción grande</p> <p>(300gr) de soufflee de queso py acompañado con un estofado de trozos de pollo (150gr) y verduras tomate(50gr), locote(50gr), cebolla(50gr), zapallo(50gr)</p> <p>+ 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: flan envasado de vainilla (120gr)</p>	<p>1 porción grande</p> <p>(300gr) de soufflee de queso py acompañado con un estofado de trozos de pollo (150gr) y verduras tomate(50gr), locote(50gr), cebolla(50gr), zapallo(50gr) bien</p> <p>PROCESADO +</p> <p>pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml)</p> <p>Postre: gelatina envasada (120g)</p>	<p>Sopa crema de pollo (150gr) con zapallo (50gr) + zanahoria (50gr), tomate (50gr), locote (50gr), zapallito (50gr) + queso py (60gr-2cdas)</p> <p>condimentar con perejil, orégano</p> <p>+ 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: flan envasado (120gr)</p>	<p>1 porción grande</p> <p>(300gr) de soufflee de verduras acompañado con un estofado de trozos de pollo (150gr) y verduras tomate(50gr), locote(50gr), cebolla(50gr), zapallo(50gr) + 1 platito</p> <p>de ensalada mixta + 1 pancito tipo chip</p> <p>integral/salvado (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml)</p> <p>Postre: flan diet envasado (120gr)</p>	<p>1 porción grande</p> <p>(300gr) de soufflee de queso py acompañado con 1/2 pechuga de pollo (150gr) + 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante.</p> <p>Diluido</p> <p>Postre: gelatina ligh</p>	<p>1 porción grande</p> <p>(300gr) de soufflee de queso py acompañado con un estofado de trozos de pollo (200gr) y verduras tomate(50gr), locote(50gr), cebolla(50gr), zapallo(50gr) + 1 platito</p> <p>chico de ensalada mixta</p> <p>+ 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: flan envasado de vainilla (120gr)</p>
--	--	--	---	--	---

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteica</i>
----------------------	-----------------------	----------------	-------------------	--------------------	----------------------

<p>1/2 pechuga de pollo al horno (200gr), bien jugoso acompañado con verduras hervidas en trozos zanahoria (50gr), zapallo(50gr) y zapallito (50gr) + 1 platito chico de ensalada mixta + 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con edulcorante. Postre: 1 fruta de estación</p>	<p>1/2 pechuga de pollo al horno (200gr), bien jugoso PROCESADO consistencia pastosa acompañado con verduras hervidas en forma de puré zanahoria (50gr), zapallo(50gr) y zapallito (50gr) + 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con Edulcorante Postre: Flan envasada (120gr)</p>	<p>100 gr de pechuga (50gr), zanahoria (50gr), papa (50gr) + 1/2 taza de leche descremada (100ml) + 1 porción chica de queso py (50gr) condimentar con perejil, orégano, 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con edulcorante Postre: gelatina envasada (120gr)</p>	<p>1/2 pechuga de pollo al horno (200gr), bien jugoso acompañado con verduras hervidas en trozos zanahoria (50gr), zapallo(50gr) y zapallito (50gr) + 1 platito chico de ensalada mixta + 1 pancito chip integral/salvado (50gr), 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con edulcorante. Postre: gelatina diet envasada</p>	<p>1/2 pechuga de pollo al horno (200gr), bien jugoso acompañado con arroz (3/4 tazas) con queso py (50gr) + 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante. Postre: gelatina envasada (120gr)</p>	<p>Pechuga de pollo al horno rellena(300gr), con 1 feta jamón y 1 feta de queso con verduras hervidas en trozos zanahoria (50gr), zapallo(50gr) y zapallito (50gr) + 1 platito chico de ensalada mixta + 1 pancito tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de durazno (250ml) endulzado con edulcorante. gelatina envasada (120gr)</p>
---	--	--	---	--	--

MARTES: ALMUERZO

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteica</i>
----------------------	-----------------------	----------------	-------------------	--------------------	----------------------

1 porción de guiso de carne (100gr) con verduras (zanahoria, cebolla, locote, tomate, zapallo) jugoso+ 1 porción chipa guazú (200gr) + 1 platito de ensalada mixta + 1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de pera (250gr) endulzado con azúcar. Postre: 200gr de ensalada de fruta	1 porción de guiso de carne (100gr) con verduras (zanahoria, cebolla, locote, tomate, zapallo) jugoso PROCESADO + 1 porción chipa guazú (200gr) + 1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de pera (250gr) endulzado con azúcar. Postre pure de frutas	Caldo de pollo 100gr, 30gr de zapallo, 30gr de zanahoria, 30gr de cebolla, 30gr de tomate LICUADOS+ 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado con azúcar, postre: crema de vailla	1 porción de carne al horno (200gr) acompañado de arroz integral (1/4tazas) + 1 platito de ensalada mixta + 1 pan tipo chip integral/salvado (50gr), 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado con azúcar Postre: gelatina light	1 porción de carne al horno (200gr) acompañado de arroz blanco (3/4tazas) + 1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con azúcar Postre: gelatina light	1 porción de carne al horno (300gr) acompañado de arroz integral (1/4tazas) + 1 platito de ensalada mixta + 1 pan tipo chip integral/salvado (50gr), 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado con azúcar Postre: gelatina light
---	---	--	---	--	---

MARTES: CENA

MIÉRCOLES ALMUERZO

1 porción grande (300gr) de soufflee de queso py (100gr) tomate chico(100gr) acompañado de picadito de pollo (150gr) +50gr papa+30gr. Zanahoria+30gr locote 1 pan tipo chip blanco (50gr)+ 250ml jugo de pera Postre 1 fruta	1 porción grande (300gr) de soufflee de queso py (100gr) tomate chico (100gr) acompañado de picadito de pollo(150)+50 gr de papa+30gr de zanahoria, +30gr de locote PROCESADO tipo chip blan(50gr) 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado con azúcar	Sopa crema de pollo (150gr) + zapallo 50gr, + zanahoria 30gr,+ tomate 30gr+locote 30gr+ queso py 50gr 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado con edulcorante Postre: gelatina	1 porción grande (300gr) de soufflee de queso py (100gr) tomate chico(100gr) acompañado de picadito de pollo (150gr) con verduras + 1 platito de ensalada mixta + 1 pan tipo chip blanco (50gr) 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzad	1/2 pechuga de pollo (200gr) jugoso acompañado de arroz blanco (1/4tazas) + 1 pan tipo chip blanco (50gr) 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante. Postre: gelatina	1/2 pechuga de pollo (300gr) jugoso acompañado de arroz blanco (1/4tazas) + 1 pan tipo chip blanco (50gr) 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante. Postre: gelatina
--	--	---	---	---	---

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteica</i>
----------------------	-----------------------	----------------	-------------------	--------------------	----------------------

MIÉRCOLES CENA

Liviana/libre	Blanda/pastosa	Líquida	Diabéticos	Astringente	Hiperproteica
<p>1 cazuela grande de chupín de pollo (200gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr),</p> <p>locote(50gr),papa(50gr), cebolla(50gr),zanahoria (50gr) acompañado con arroz cocido (3/4 tazas)</p> <p>+ 1 porción de queso py (50gr)+ 1 platito chico de ensalada mixta + 1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr) + 1 vaso de jugo de naranja (250ml) endulzado con edulcorante. Postre: 1 fruta de estación</p>	<p>1 cazuela grande de chupín de pollo (200gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr),</p> <p>locote(50gr),papa(50gr), cebolla(50gr),zanahoria (50gr) PROCESAR bien acompañado con arroz cocido (3/4 tazas) + 1 porción de queso py (50gr) + 1 pan tipo chip blanco (50gr) + 1 vaso de jugo de naranja (250ml) endulzado con edulcorante Postre: 1 fruta de estación</p>	<p>Sopa licuada de pollo (200gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr),</p> <p>locote(20gr),papa(50gr), cebolla(20gr),zanahoria (50gr)</p> <p>con verdeos,+</p> <p>1 vaso de jugo de naranja</p> <p>(250ml) endulzado con edulcorante Postre: gelatina light</p>	<p>1 cazuela grande de chupín de pollo (200gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr),</p> <p>locote(50gr),papa(50gr), cebolla(50gr),zanahoria (50gr) acompañado con arroz integral cocido</p> <p>(3/4 tazas) + 1 platito chico de ensalada mixta</p> <p>+ 1 pan tipo chip integral/salvado (50gr) + 1 vaso de jugo de manzana (250ml)</p> <p>endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: 1 fruta de estación</p>	<p>Grille 1/2</p> <p>pechuga de pollo</p> <p>(150gr)</p> <p>jugoso,</p> <p>acompañado con</p> <p>arroz cocido (3/4</p> <p>tazas) + 1</p> <p>porción de queso py (50gr)+ 1 pan tipo chip blanco (50gr)</p> <p>+ 1 vaso de jugo de manzana (250ml)+</p> <p>Postre: 1 fruta de estación</p>	<p>1 cazuela grande de chupín de pollo (300gr) con 1 feta de queso+ 1 feta de jamón con verduras</p> <p>tomate(50gr),</p> <p>locote(50gr),papa(50gr), cebolla(50gr),zanahoria (50gr) acompañado con arroz cocido (3/4 tazas)</p> <p>+ 1 porción de queso py (50gr)+ 1 platito chico de ensalada mixta + 1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr) + 1 vaso de jugo de naranja (250ml)</p> <p>Postre: 1 fruta de estación</p>

JUEVES: ALMUERZO

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteica</i>
<p>Guiso de fideo moñito (150gr)</p> <p>picadito de carne</p> <p>(200gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr), zanahoria (50gr), cebolla(50gr), locote (50gr) +</p> <p>+ 1 pan</p> <p>tipo chip blanco (50gr),</p> <p>1 vaso de jugo de naranja (250ml)</p> <p>endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: flan envasado de vainilla (120gr)</p>	<p>Sopa crema de fideo cabello de angel con (150gr)</p> <p>picadito de carne</p> <p>(200gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr), zanahoria (50gr), cebolla(50gr), locote (50gr) + PROCESADO</p> <p>+ 1 pan</p> <p>tipo chip blanco (50gr),</p> <p>1 vaso de jugo de naranja (250ml)</p> <p>endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: flan envasado de vainilla (120gr)</p>	<p>Sopa licuada de carne o pollo con verdeos (300ml) + en</p> <p>PROCESADO,</p> <p>1 vaso de jugo de durazno</p> <p>(250ml) endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: flan envasado de vainilla (120gr)</p>	<p>Guiso de fideo moñito (150gr)</p> <p>picadito de carne</p> <p>(200gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr), zanahoria (50gr), cebolla(50gr), locote (50gr) + 1 platito de</p> <p>ensalada mixta</p> <p>+ 1 pan</p> <p>tipo chip integral (50gr),</p> <p>1 vaso de jugo de naranja (250ml)</p> <p>endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: 1 fruta</p>	<p>Fideo moñito al tuco (100gr)</p> <p>acompañado con</p> <p>picadito de carne</p> <p>(200gr) bien jugoso + 1 pan</p> <p>tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: flan envasado de vainilla (120gr)</p>	<p>Guiso de fideo moñito (150gr)</p> <p>picadito de carne</p> <p>(300gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr), zanahoria (50gr), cebolla(50gr), locote (50gr) +</p> <p>+ 1 pan</p> <p>tipo chip blanco (50gr),</p> <p>1 vaso de jugo de naranja (250ml)</p> <p>endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: flan envasado de vainilla (120gr)</p>

JUEVES: CENA

Liviana/libre	Blanda/pastosa	Líquida	Diabéticos	Astringente	Hiperproteíca
Pescado al horno (300gr) papa: 50gr, zanahoria 30gr, locote: 30gr, cebolla 30gr, tomate: 30gr, cebolla: 30gr. acompañado con arroz cocido ¾ taza+ queso 50gr+1 pan tipo chip blanco 1 vaso de jugo de durazno 250ml Postre: Gelatina	Pescado al horno con(300gr) desmenuzado 50gr de zapallo, 50gr de zanahoria, 30 gr de locote acompañado con arroz procesado+ 1 pan chip+ 250ml de jugo de pomelo Postre: Gelatina	Sopa licuada de pezcado 100zgr con las mismas verduras 30gr de zapallo, 20gr de locote + con 1/4 arroz cocido+ 250ml de jugo de pomelo Postre: gelatina	Pescado al horno (300gr) acompañado con arroz cocido ¾ taza+ queso 50gr+1 pan tipo chip blanco+ 1 platito de ensalada 1 vaso de jugo de durazno 250ml Postre: Gelatina	Pescado al horno (300gr) acompañado con arroz cocido ¾ taza+ queso 50gr+1 pan tipo chip blanco 1 vaso de jugo de durazno 250ml Postre: Gelatina	Pescado al horno (300gr) papa: 50gr, zanahoria 30gr, locote: 30gr, cebolla 30gr, tomate: 30gr, cebolla: 30gr. acompañado con arroz cocido ¾ taza+ queso 50gr+1 pan tipo chip blanco 1 vaso de jugo de durazno 250ml Postre: Gelatina

VIERNES ALMUERZO

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteíca</i>
Pollo al horno(250gr), papa(50gr), zanahoria 30gr, cebolla 30gr con ¼ de arroz cocido con queso 50gr, con 250ml de jugo de naranja + 1 fruta	Pollo al horno(250gr), papa(50gr), zanahoria 30gr, cebolla 30gr PROCESADO con 100 puré de zapallo con queso 50gr, con 250ml de jugo de naranja + 1 fruta	Pollo desmenuzado (100gr), (zanahoria 30gr, cebolla 30gr con 100 puré de zapallo con queso 50gr, con 250ml de jugo de naranja + compota de fruta	Pollo al horno(250gr), papa(50gr), zanahoria 30gr, cebolla 30gr con ¼ de arroz integral cocido con queso 50gr, con 250ml de jugo de naranja + 1 fruta	Pollo al horno 250gr, +1/4 de arroz cocido con queso+ 250ml de jugo de manzana + 1 compota	Pollo al horno(300gr), papa(50gr), zanahoria 30gr, cebolla 30gr con ¼ de arroz cocido con queso 50gr, con 250ml de jugo de naranja + 1 fruta

VIERNES: CENA

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteíca</i>
----------------------	-----------------------	----------------	-------------------	--------------------	----------------------

<p>Bife Kougua de carne vacuna (250gr) con</p> <p>verduras tomate (50gr), locote(50gr), zanahoria</p> <p>(50gr),cebolla(50gr) + 1 huevo entero (50gr)</p> <p>acompañado de fideo cabello de ángel con</p> <p>perejil (60gr) + 1 platito</p> <p>de ensalada mixta + 1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con azúcar Postre: 1 banana</p>	<p>Bife Kougua de carne vacuna (200gr) con</p> <p>verduras tomate (50gr), locote(50gr), zanahoria</p> <p>(50gr),cebolla(50gr) + 1 huevo entero (50gr) bien PROCESADO</p> <p>acompañado de puré de</p> <p>papa (100gr) con 1/2 taza de leche</p> <p>descremada (100ml) + margarina (30gr-1cda)</p> <p>+ 1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con azúcar, Postre: gelatina</p>	<p>Sopa licuada de carne tipo soyo, tomate 50gr, cebolla 30gr, locote 20gr.</p> <p>PROCESADO</p> <p>+ 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: gelatina</p>	<p>Bife Kougua de carne vacuna (250gr) con</p> <p>verduras tomate (50gr), locote(50gr), zanahoria</p> <p>(50gr),cebolla(50gr) + 1 huevo entero (50gr)</p> <p>acompañado de fideo cabello de ángel con</p> <p>perejil (60gr) + 1 platito</p> <p>de ensalada mixta + 1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: gelatina light</p>	<p>Bife a la plancha (200gr) acompañado de</p> <p>fideo cabello de</p> <p>ángel (60gr) + 1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de pera (250ml)</p> <p>endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 gelatina light</p>	<p>Bife Kougua de carne vacuna (250gr) con</p> <p>verduras tomate (50gr), locote(50gr), zanahoria</p> <p>(50gr),cebolla(50gr) + 1 huevo entero (50gr)</p> <p>acompañado de fideo cabello de ángel con</p> <p>perejil (60gr) + 1 platito</p> <p>de ensalada mixta + 1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado con azúcar Postre: 1 banana</p>
--	--	---	---	---	--

SABADO ALMUERZO

<i>Liviana/libre</i>	<i>Blanda/pastosa</i>	<i>Líquida</i>	<i>Diabéticos</i>	<i>Astringente</i>	<i>Hiperproteica</i>
<p>Carne al horno 250gr, con papas 50gr, zapallo: 50gr, locote: 30gr, zanahoria: 30gr, locote: 20gr con polenta 100gr + 1 pan chip 100gr+ 1 vaso de jugo de durazno 250ml. Postre: ensalada de frutas 200ml</p>	<p>Soyo con 150gr de carne</p> <p>con papas 50gr, zapallo: 50gr, locote: 30gr, zanahoria: 30gr, locote: 20gr con polenta 100gr + 1 pan chip 100gr+ 1 vaso de jugo de durazno 250ml. Postre: ensalada de frutas 200ml</p>	<p>Sopa de zapallo 50gr+ zanahoria 30gr+ locote 20gr+ queso py 50gr con carne molida (100gr)+ 250ml de jugo de durazno. Postre: gelatina</p>	<p>Carne al horno 250gr, con papas 50gr, zapallo: 50gr, locote: 30gr, zanahoria: 30gr, locote: 20gr con polenta 100gr + 1 pan chip 100gr+ 1 vaso de jugo 250ml. Postre: ensalada de frutas 200ml</p>	<p>Carne al horno 250gr, con papas 50gr, zapallo: 50gr, locote: 30gr, zanahoria: 30gr, locote: 20gr con polenta 100gr + 1 pan chip 100gr+ 1 vaso de jugo 250ml. Postre: gelatina</p>	<p>Carne al horno 250gr, con papas 50gr, zapallo: 50gr, locote: 30gr, zanahoria: 30gr, locote: 20gr con polenta 100gr + 1 pan chip 100gr+ 1 vaso de jugo 250ml. Postre: ensalada de frutas 200ml</p>

SABADO: CENA

Liviana/libre	Blanda/pastosa	Líquida	Diabéticos	Astringente	Hiperproteica
---------------	----------------	---------	------------	-------------	---------------

<p>1 porción grande</p> <p>(300gr) de soufflee de pollo (200) con</p> <p>verduras + 2 huevos enteros + 1 porción de queso py</p> <p>(50gr) acompañado con fideo 50gr al pesto</p> <p>1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml)</p> <p>Postre: 1 fruta</p>	<p>1 porción grande</p> <p>(300gr) de soufflee de pollo PROCESADO</p> <p>(200) con verduras + 3 claras de huevo (50gr)</p> <p>+ 1 porción de queso</p> <p>(50gr) acompañado de vegetales al vapor</p> <p>zapallo, zanahoria,</p> <p>zucchini, remolacha</p> <p>1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml) endulzado</p> <p>Postre: 1 fruta</p>	<p>Sopa crema de</p> <p>verduras zapallo</p> <p>(50gr), zanahoria</p> <p>(50gr), papa</p> <p>(50gr) + 1/2 taza de leche</p> <p>(100ml) + 1 porción chica de</p> <p>queso py (50gr)</p> <p>condimentar con perejil,</p> <p>orégano + 1 vaso de jugo de manzana</p> <p>250ml postre: 1 fruta</p>	<p>1 porción grande</p> <p>(300gr) de soufflee de pollo (200) con</p> <p>verduras + 2 huevos enteros + 1 porción de queso py</p> <p>(50gr) acompañado con fideo integral 50gr al pesto</p> <p>1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml)</p> <p>Postre: 1 fruta</p>	<p>1/2 pechuga de pollo (200gr) jugoso</p> <p>acompañado de arroz cocido</p> <p>(1/4tazas) + 1 porción chica de queso py (50gr)</p> <p>1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de pera (250ml)</p> <p>endulzado con edulcorante</p> <p>Postre gelatina light</p>	<p>1 porción grande</p> <p>(350gr) de soufflee de pollo (200) con</p> <p>verduras + 2 huevos enteros + 1 porción de queso py</p> <p>(50gr) acompañado con fideo 50gr al pesto</p> <p>1 pan tipo chip blanco</p> <p>(50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml)</p> <p>Postre: 1 fruta</p>
---	---	--	--	--	---

DOMINGO: ALMUERZO

Liviana/libre

Blanda/pastosa

Líquida

Diabéticos

Astringente

Hiperproteica

1 porción de bife a la plancha (200gr)	1 porción de bife a la plancha (200gr)	Sopa crema de fideo cabello de ángel (60gr) +	1 porción de bife a la plancha (200gr)	Sopa crema de fideo cabello de ángel (60gr) ,	1 porción de bife a la plancha (300gr)
acompañado con puré de papas (120gr) + 1/2 taza	procesar bien acompañado con	1 porción chica de queso py	acompañado con	porción chica de queso py (50gr)	acompañado con 1 huevo + puré de
de leche descremada (100ml) + 1 cda de margarina + 1 platito	puré de papas (120gr) +	(50gr) condimentado con perejil,	zanahoria/ zapallo + 1	condimentado con	papas (120gr) + 1/2 taza
chico de ensalada mixta	1/2 taza de leche descremada (100ml) + 1	orégano bien PROCESADO;	platito chico de ensalada mixta + 1 pan tipo chip	perejil, orégano +	de leche descremada (100ml) + 1 cda de margarina + 1 platito
+ 1 pan tipo chip blanco	cda de margarina, 1 vaso	1 vaso de jugo de pera (250ml)	integral/salvado (50gr), 1 vaso de jugo de naranja (250ml)	1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de	chico de ensalada mixta
(50gr), 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado	de jugo de pera (250ml) endulzado con	endulzado con edulcorante.	endulzado con edulcorante.	manzana (250ml)	+ 1 pan tipo chip blanco
con edulcorante	Postre: 1 banana chica (100gr) en forma de puré	Postre: 1 banana chica (100gr) en forma de puré		endulzado con edulcorante.	(50gr), 1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado
Postre: 1 banana chica (100gr)				Postre: gelatina diet	con edulcorante
					Postre: 1 banana chica (100gr)

DOMINGO: CENA

Liviana/libre	Blanda/pastosa	Líquida	Diabéticos	Astringente	Hiperproteica
---------------	----------------	---------	------------	-------------	---------------

<p>1 porción grande de soufflee de acelga y/o</p> <p>espinaca (250gr) + 2 huevos (50gr) + queso py (50gr)</p> <p>acompañado con</p> <p>albóndigas (200gr) + de ensalada mixta + 1 pan</p> <p>tipo chip blanco (50gr),</p> <p>1 vaso de jugo de pera (250ml) endulzado con edulcorante.</p> <p>Postre: crema de dulce de leche envasado (120gr)</p>	<p>1 porción grande de soufflee de acelga y/o</p> <p>espinaca (250gr) + 2 huevos (50gr) + queso py (50gr)</p> <p>acompañado con</p> <p>albóndigas (200gr)</p> <p>PROCESAR bien + 1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de pera (250ml) Postre: crema de vainilla</p>	<p>Sopa crema tipo soyo (150gr) con verduras</p> <p>tomate(50gr), locote(50gr), cebolla(50gr),</p> <p>zapallo (50gr),</p> <p>zapallito (50gr), zanahoria (50gr) + queso py (60gr-2cdas)</p> <p>bien procesado</p> <p>+ 1 vaso de jugo de pera (250ml)</p> <p>Postre: crema de vainilla</p>	<p>1 porción grande de soufflee de acelga y/o</p> <p>espinaca (250gr) + 2 huevos (50gr) + queso py (50gr)</p> <p>acompañado con</p> <p>albóndigas (200gr)+</p> <p>platito de ensalada mixta</p> <p>+ 1 pan tipo chip integral/salvado (50gr), 1 vaso de jugo de naranja (250ml) Postre: gelatina light</p>	<p>Sopa crema de fideo de cabello de ángel (60gr) ,</p> <p>porción chica de queso py (50gr)</p> <p>acompañado con 100 gr albóndigas.</p> <p>1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml)</p> <p>Postre: gelatina lighth</p>	<p>1 porción grande de soufflee de acelga y/o</p> <p>espinaca (250gr) + 2 huevos (50gr) + queso py (50gr)</p> <p>acompañado con</p> <p>albóndigas (200gr) + de ensalada mixta + 1 pan</p> <p>tipo chip blanco (50gr),</p> <p>1 vaso de jugo de pera (250ml)</p> <p>Postre: crema de vainilla</p>
--	--	--	--	---	--

MENÚ PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS

Liviana/libre	Blanda/pastosa	Líquida	Astringente	Hiperproteica
<p>Vorí- Vorí de carne (80gr) carne, harina de maíz</p> <p>Verduras: (30gr) cebolla (30gr) tomate, (30gr), locote, zanahoria (30gr), queso paraguay 40gr + 1 pan (100gr)</p> <p>1 vaso de jugo de 250ml</p> <p>Postre: 1 fruta</p>	<p>Polenta con desmenuzada</p> <p>Carne (80gr)</p> <p>Harina de maíz (50gr)</p> <p>Verduras: (30gr) cebolla (30gr) tomate, (30gr), locote, zanahoria (30gr), queso paraguay 40gr + 1 pan (100gr)</p> <p>1 vaso de jugo de 250ml</p> <p>Postre: 1 fruta</p>	<p>Sopa de pollo</p> <p>Pollo (100gr)</p> <p>(50gr) con verduras</p> <p>tomate(30gr), locote(30gr),</p> <p>cebolla(30gr),</p> <p>zapallo (30gr),</p> <p>zapallito (30gr), zanahoria</p> <p>(30gr) + queso (60) + 1 pan (100gr)</p> <p>+ 1 vaso de jugo (250ml)</p> <p>Postre: crema de vainilla</p>	<p>Polenta con grille de pollo con queso (30gr) ,</p> <p>100 gr de pollo</p> <p>1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de manzana (250ml)</p> <p>Postre: gelatina ligh</p>	<p>Caldo de poroto con carne</p> <p>Carne (100gr) poroto (35gr)</p> <p>verduras</p> <p>tomate(30gr), locote(30gr), cebolla(30gr),</p> <p>zapallo (30gr),</p> <p>zapallito (30gr), zanahoria</p> <p>(30gr) + 1 pan (100gr) vaso de jugo denaranja (250gr)</p> <p>Postre: gelatina</p>

OPCIONES DE ALMUERZO: se puede complementar del menú de adultos, ofreciendo alimentos más desmenuzados y dependiendo de la edad del niño

OPCIONES DE CENA: se puede complementar del menú de adultos, ofreciendo alimentos más desmenuzados y dependiendo de la edad del niño

Liviana/libre	Blanda/pastosa	Líquida	Astringente	Hiperproteica
---------------	----------------	---------	-------------	---------------

<p>1 porción de bife a la plancha (100gr)</p> <p>acompañado con puré de papas (60gr) + 1/4 taza</p> <p>de leche descremada (50ml) + 1 cda de margarina + 1 platito</p> <p>chico de ensalada mixta</p> <p>+ 1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de pera endulzado con azúcar. Postre: 1 fruta</p>	<p>1 porción de bife a la plancha (100gr) procesar bien acompañado con</p> <p>puré de papas (60gr) +</p> <p>1/2 taza de leche descremada (50ml) + 1 cda de manteca, 1 vaso</p> <p>de jugo de pera (250ml) endulzado con azúcar</p>	<p>Sopa crema tipo soyo (50gr) con verduras</p> <p>tomate(30gr), locote(30gr), cebolla(30gr),</p> <p>zapallo (30gr),</p> <p>zapallito (30gr), zanahoria</p> <p>(30gr) + queso py (60gr-2cdas)</p> <p>bien procesado</p> <p>+ 1 vaso de jugo de pera (250ml)</p> <p>Postre: crema de vainilla</p>	<p>Sopa crema de fideo cabello de ángel (30gr) ,</p> <p>porción chica de queso py (25gr)</p> <p>acompañado con 100 gr albóndigas.</p> <p>1 pan tipo chip blanco (50gr), 1 vaso de jugo de</p> <p>manzana (250ml)</p> <p>Postre: gelatina ligh</p>	<p>Picadito de carne y huevo</p> <p>Carne molida (80gr) 1 huevo (30gr), cebolla (30gr), con arroz blanco con queso ¼ de taza, queso (25gr), 1 pan tipo chip 100gr</p> <p>1 vaso de jugo de manzana (250gr)</p> <p>Postre: gelatina</p>
--	--	--	---	--

MENÚ PARA EL PERSONAL DE GUARDIA y/o RESPONSABLE.

EJEMPLO DE UN MENÚ SEMANAL

Nota: se recomienda estandarizar las recetas de los menús

OPCION 1

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
--	-------	--------	-----------	--------	---------	--------	---------

<div> A L M U ERZO </div>	VoriVori de pollo(compoter a de 300grs con 120 grs de pollo) + ensalada mixta (lechuga 50 grs,tomate 50 grs, zanahoria rallada 35 grs) 250 ml jugo de naranja con zanahoria+ 1 flan 120gr	Sopa crema de Zapallo(250 ml)+ Bife a la plancha (250 grs) con ensalada de arroz con arvejas y choclo (150 grs). Mouse de frutilla (200 grs). Jugo de Naranja (250 ml)	Soufflé de Pollo (elaborado con 200 grs de pollo) + arroz (200 grs + 50 gr de queso. 250ml de Jugo de Fruta de estación+ marmolada 120gr	Caldo de lentejas(250 ml) + Soufflé de Zapallo (150 grs). Postre una fruta mediana (150 grs). Jugo de	Pan de carne elaborado con 250 grs de carne molida de 1°.+ ensalada mixta (lechuga 50 grs,tomate 50 grs, zanahoria rallada 35grs). Helado (2 bochas),250 ml de Jugo de Durazno 250ml	Ñoquis al tucó con carne(120 grs de carne en la salsa) + ensalada de lechuga(50 grs), tomate chico(50 grs) y25 grs de berro. Gelatina con fruta (200 ml). Jugo de pomelo(250 ml)	Asado a la olla (250 grs de carne) con ensalada rusa(200 grs) . 250 ml de jugo de frutilla + arroz con leche 100gr
---	--	---	---	---	---	--	---

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<div>CENA</div>	Asado a la olla (250 grs) con ensalada rusa (150 grs). Manzana o pera mediana (180 grs). Jugo de Pomelo (250 ml).	Lasaña de jamón y queso(250 grs) + ensalada mixta(50 grs lechuga ,1 tomate chico y 25 gr Berro), Postre 1fruta ,250 ml de jugo de piña	Polenta(200 grs cocido) con salsa roja de pollo(2000 grs). Postre: Budín (200 grs). Jugo: limonada (250 ml de limón Tahití)	Un bife grande de pollo grillé (250grs) con una feta de jamón (30 grs) y queso (30 grs) con ensalada alemana (150 grs).	Peceto al horno(200grs) con salsa madera, acompañado depuré de papas(150 grs) Fruta Jugo de naranja (250 ml).	Hamburguesa grande (200 grs) completa (1 huevo en tero, lechuga,tomate,1 feta queso (30grs)+1 feta de jamón (30 grs) y papas fritas (150 grs). Durazno en almíbar en trozos (2mitades). Jugo de Piña (250 ml).	Bife kogua (250grs) con arroz al ajo(200 grs cocido) ,250 ml Jugo de durazno Postre Budín de pan(150 grs).

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<div> A L M U ERZO </div>	Milanesa a la napolitana 250gr con ensalada lechuga, tomate, zanahoria rallada. Postre: arroz con leche. Un vaso (200ml) de	. Strogonof de pollo (150g) + arroz frito (200g). Un vaso de (200ml) jugo de limón. Compota de Piña	Albondigueta (6 unidades de 50g c/u) con arroz blanco (150g). Una vaso (200ml) Jugo de Pomelo	Lasaña de carne con salsa roja (250 grs de carne molida de 1") + ensalada mixta(50 grs lechuga+50 grs tomate + 35 grs zanahoria rallada. Gelatina(200 grs). 250 ml Limonada	Pollo al horno 300gr) + arroz (200 grs cocido).250 grs de Ensalada de frutas. 250 ml de Jugo de pomelo	Canelones de pollo salsa roja (200g) + ensalada mixta (Lechuga, Tomate, zanahoria rallada). Gelatina. Un vaso (200ml) de naranja	Asado a la olla (3000 grs) con puré de papa(150 grs) + una porción de chipa guazú(150 grs). Postre Helado (2 bochas). Jugo de pomelo(250 ml) Cena

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<div> CENA </div>	Picaña (250g) a la plancha al ajo + ensalada mixta (sin cebolla). Postre: Bizcochuelo 120gr con 250gr de jugo de naranja	Peceto al horno (200 grs) con salsa madera, acompañado de puré de papas (150 grs). Postre: Durazno en almíbar en trocitos (2 mitades). Jugo de Piña(250 ml).	1 Calzone grande de jamón y queso (2 fetas de jamón 60 grs+ 2 fetas de queso 60grs) acompañado de ensalada mixta(lechuga 50 grs +: Budín de pan (200 grs). Jugo:250 ml de jugo de pomelo.	Pollo (200g) a la crema con fideo al pesto + ensalada de lechuga y tomate. Bizcochuelo de yogurt+250ml de jugo de naranja	Milanesa de carne(250 grs rellena con jamón 1 feta 30 grs y 1 feta de queso 30 grs) + ensalada de papa 150gr 1 narajna mediana +250ml de jugo de durazno	Ravioles (200g) de carne con salsa Boloñesa (más verduras que extracto de tomate). Postre: 1 fruta+ 250ml de jugo de durazno	Bife con huevo y cebolla (elaborado con 250 grs de carne +1 huevo entero) + arroz con queso (200 grs cocido). Postre: Flan de vainilla (200 grs). 250 ml de Jugo de naranja con

XI. DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y HORARIO DEL COMEDOR:

1. Las actividades en cocina y/o comedor a cargo de la empresa contratada para la distribución de los alimentos de acuerdo al menú por día-mes de que se trate, estarán sujetos al siguiente horario:
 - Almuerzo; se iniciará con el almuerzo a las 11:30 horas y terminará a las 13:30 horas
 - Cena; iniciará a las 19:00 horas y terminará a las 20:00 horas.

En casos que lo amerite, la encargada del departamento de Producción de alimentos beneficiario, podrá definir un horario más conveniente según necesidad o característica del servicio en la zona.

2. Los alimentos deberán ser otorgados en el área del comedor, designando a personal de la empresa para servir los alimentos al personal en las charolas correspondientes, previa identificación del comensal y firma del mismo en la planilla de comensales. La empresa deberá proporcionar una hora de tolerancia para aquel personal que por trabajo excesivo no pueda acudir entre los horarios normales de servicio y que previamente serán notificados por el departamento de producción de alimentos del beneficiado. 3. El plazo para reemplazar el menú, en caso de presentar alguna anomalía debe ser no más de 30 minutos, (si el menú del día tuviese problemas), este debe ser reemplazado por una contingencia de menú acorde a la dieta del personal, el listado para dicha contingencia del menú debe ser presentada por el hospital beneficiado el día de la puesta en marcha del servicio.

XII. INSPECCIONES Y PRUEBAS

Sistema de recepción, verificación, rechazo y sustitución. El sistema de recepción debe ser in situ y quedará a cargo de una nutricionista si lo tuviere o funcionario designado por la encargada de producción de alimentos, según corresponda, al igual que la verificación y sustitución en caso de incumplimiento.

XIII. PROCESOS ADMINISTRATIVOS

a. PERSONAL DE GUARDIA:

El listado del personal de guardia con derecho a provisión de alimentos, deberá ser confeccionado en **duplicado**, en columnas con los siguientes datos:

- Fecha
- Nombre y Apellido
- Reemplazo (Nombre y Apellido)
- Firma del personal

b. PRUEBA:

La empresa deberá proveer un plato mas de cada menú para prueba que será elegido al azar de todos los platos preparados, en caso de que algún plato no cumpla con lo indicado más arriba se procederá a rechazar dicho menú.

a) Espacio físico del área de cocina: el área de cocina deberá estar equipado con los siguientes elementos:

a. Bajas de acero inoxidable (1 para lavado exclusivo de utensilios de pacientes, 1 para lavado exclusivo de utensilios de personal de guardia y 1 para el lavado de insumos) total 3 (tres) bajas. Las bajas deben de estar asentadas sobre alacenas cerradas, de manera que sirvan de habitáculos de los tachos de basuras.

b. Mesadas de granito y alacenas.

c. Mesa de acero inoxidable central para preparación de alimentos.

d. Telas metálicas para cubrir puertas y ventanas.

e. Revisión, acondicionamiento y mantenimiento correctivo y preventivo de las instalaciones eléctricas.

f. Revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de las griferías de acero inoxidable.

g. Revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de ventanas y puertas.

h. Matamoscas eléctrico.

i. Protección para lámparas fluorescentes según requerimiento del INAN.

b) Correrá a cargo de la empresa la provisión de los equipos industriales que deberán ser nuevos o en su defecto en estado de funcionamiento y de otros

utensilios que se requieran para la prestación del servicio integral de alimentación tales como:

- a. Superficies de trabajo amplias para isla central de cocina, de acero inoxidable.
- b. Campana de extracción de vapores, deberá tener una altura mínima de 2mts por encima de la máxima altura del edificio.
- c. Lavavajillas automático para funcionarios.
- d. Cámara frigorífica portátil
- e. Freezers independientes para carnes, lácteos, postres, agua mineral.
- f. Máquina fabricadora de hielo.
- g. Heladeras herméticas con temperatura constante y marcador digital de temperatura.
- h. Cocinas con hornallas y plancha para grillados.
- a. Placas de inducción. Microondas.
- j. Hornos eléctricos de gran capacidad.
- k. Multiprocesadores, extractor de jugos 2(DOS), licuadoras industriales 2(DOS), licuadoras de uso domestico 2(DOS), sobadora, cafeteras eléctricas 1(UNO), sandwicheras 1(GRANDE). Las baterías de cocina de la línea profesional, de acero inoxidable, antiadherente. Utensilios para servir, colar, filtrar y mezclar deberán ser de acero inoxidable, balanza electrónica con capacidad de pesaje de 0.5gr hasta 15kg.
- ax. Platos hondos, playos, vasos cubiertos, tenedor, cuchillo, cuchara, cucharita para el personal de guardia que deseen almorzar en el comedor.

La empresa adjudicada será la responsable de la contratación y consumo de GLP (gas licuado de petróleo) durante la vigencia del contrato, formalizándolo al inicio del contrato.

Equipamiento de la cocina y el área de comedor: La empresa a quien se asigne el contrato, deberá encargarse totalmente del equipamiento y mantenimiento del espacio físico para cocina y comedor;

OBS. SI CUALQUIERA DE LOS INSTRUMENTOS DE TRABAJO SUFRIERAN FALLAS O AVERIAS, LOS MISMOS DEBERAN SER REEMPLAZADOS DE INMEDIATO DE MODO A NO ALTERAR EL CRONOGRAMA DE TRABAJO DIARIO PROPUESTO.

pe

- c. **Espacio para el depósito** de alimentos perecederos y no perecederos. La empresa adjudicada deberá pintar con pintura resistente al lavado y desinfectantes. Deberá equipar con los siguientes elementos:
 - a. Estantes de metal y/o plástico reforzados 5(cinco)
 - b. Alacena para el resguardo de galletitas saladas, arroz, fideos, avena, nestum, fécula de maíz etc.
 - c. Tapers grandes para almacenar, harina de galleta molida, arroz, harina de maíz, et
 - d. visicooler para refrigerar alimentos como frutas, verduras, harina de maíz, condimentos, manteca, crema de leche, yogures, leches : 2 (dos)
 - e. Cámara frigorífica Portátil 1 (uno).
 - f. Visicooler para postres terminados y agua mineral 1 (uno).

- d. **Climatización del área del comedor:** la empresa adjudicada deberá encargarse de la colocación y mantenimiento de los equipos acondicionadores de aire. Deberán seleccionar dichos equipos según la potencia requerida para determinado espacio dónde serán instalados. Para la colocación deberán contar con el acompañamiento de la Dirección de Infraestructura, deberá decorar y realizar un ambiente agradable, con mesas, manteles, sillas, servilleteros, condimenteros, microondas para poder calentar si haga falta, un sillón cómodo para poder aguardar en caso de que estén las mesas ocupadas.

Deberán dotar de extinguidores a la cocina y comedor, los cuales deberán poseer sus correspondientes certificados de garantía conforme a las normas del INTN Y MIC.

- e. **Espacio físico en el área de estacionamiento** para la carga y descarga de insumos.

La convocante notificará a la empresa adjudicada en caso de que no cumpliera con cualquiera de los puntos citados en las Especificaciones Técnicas.

- f. 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.
- g. **El comedor es de uso común, por lo que será utilizado exclusivamente por el personal de guardia, y eventuales actos de la Institución.**

Para la instalación, retiro y adecuación del espacio físico, la empresa deberá solicitar el acompañamiento del personal de la Sección de Servicios Generales y Control del CENQUER. Dichos procedimientos deberán realizarse de lunes a viernes de 07:00 a 19:00hs.

PACIENTES: Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas de hospitalización (internados) previamente señalados por el Servicio de Nutrición, la empresa deberá contar con bandejas térmicas guardar los almuerzos y cena de los pacientes en descartables cubiertas con campana de acrílico o de acero inoxidable.

Además, deberá contar con los siguientes utensilios para el personal de guardia:

- a. platos hondos o tazones de aproximadamente 300 ml, platos playos y de postre de cerámica blanc
- b. Tazas de loza con capacidad para 250 ml, de color blanco.
- c. Computeras de vidrios de 200 ml de para la distribución de postres.

- d. Vasos de vidrio transparente de 300 ml para jugo.
- e. Cubiertos deberán ser totalmente de acero inoxidable y contar con cucharas soperas, de postre, cuchillos, tenedores.

XIV. INSTRUMENTOS DE TRABAJO A SER PROPORCIONADOS POR EL CENQUER:

1. La energía eléctrica y el agua que se consuma en el área de la cocina durante la vigencia del presente contrato serán proveídos por el CENQUER.
2. El CENQUER proporcionará el espacio físico para la elaboración de los alimentos a ser suministrados tanto a pacientes y responsable como para el personal de guardia.

XV. DE LA SUPERVISIÓN:

- a. El Departamento de Producción de Alimentos del CENQUER tendrá 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.
- b. El Departamento de Producción de Alimentos del CENQUER tendrá 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.
- c. El Departamento de Producción de Alimentos del CENQUER podrá realizar evaluaciones de control de calidad para poder establecer su standard de calidad amparada por la INAN.

XVI. DE LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

- a. La empresa realizara la limpieza de las instalaciones y de instrumentos de trabajo en los términos que señalan las normas oficiales, en relación a las PRACTICAS DE HIGIENE para el proceso de preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos con instalaciones fijas.
- b. 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 realizara en horarios donde no haya producción y servicios de alimentos. 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.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

- Dependencia solicitante: *CENTRO NACIONAL DE QUEMADURAS Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS*

Se solicita el servicio a fin de proveer tanto al personal de guardia como a pacientes, de una dieta controlada y de acuerdo a los valores nutricionales estándar y requeridos conforme lo indiquen los médicos tratantes.

Dicho llamado es procesado en forma anual y las especificaciones técnicas fueron elaboradas de acuerdo a las necesidades de acuerdo y respetando normas establecidas en cuanto a calidad y seguridad de cada producto/servicio a adquirirse.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega y cronograma de cumplimiento, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

NO APLICA.

Plan de entrega de los servicios

XI. DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y HORARIO DEL COMEDOR:

1. Las actividades en cocina y/o comedor a cargo de la empresa contratada para la distribución de los alimentos de acuerdo al menú por día-mes de que se trate, estarán sujetos al siguiente horario:
 - Almuerzo; se iniciará con el almuerzo a las 11:30 horas y terminará a las 13:30 horas
 - Cena; iniciará a las 19:00 horas y terminará a las 20:00 horas.

En casos que lo amerite, la encargada del departamento de Producción de alimentos beneficiario, podrá definir un horario más conveniente según necesidad o característica del servicio en la zona.

2. Los alimentos deberán ser otorgados en el área del comedor, designando a personal de la empresa para servir los alimentos al personal en las charolas correspondientes, previa identificación del comensal y firma del mismo en la planilla de comensales. La empresa deberá proporcionar una hora de tolerancia para aquel personal que por trabajo excesivo no pueda acudir entre los horarios normales de servicio y que previamente serán notificados por el departamento de producción de alimentos del beneficiado. 3. El plazo para reemplazar el menú, en caso de presentar alguna anomalía debe ser no más de 30 minutos, (si el menú del día tuviese problemas), este debe ser reemplazado por una contingencia de menú acorde a la dieta del personal, el listado para dicha contingencia del menú debe ser presentada por el hospital beneficiado el día de la puesta en marcha del servicio.

Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

Los embalajes de los productos suministrados deberán ser adecuados, de tal forma a que impida su deterioro y permita su conservación y protección de la humedad y cualquier otro agente del medio ambiente nocivo para el mismo. Los embalajes o envases deberán estar etiquetados con la misma información descripta para los productos, indicando cantidad máxima de apilamiento y la leyenda **FRAGIL** en el caso de que así sean.

1. El Proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la

carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.

2. El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el contrato y cualquier otro requisito si lo hubiere, especificado en las condiciones contractuales.

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 1</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	Diaria, conforme a lo requerido por el Administrador del Contrato.

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

Criterios de Adjudicación

La convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos llamados en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Notificaciones

La comunicación de la adjudicación a los oferentes será como sigue:

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones

Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.

2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.

5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Audiencia Informativa

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

La misma deberá ser solicitada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes en que el oferente haya tomado conocimiento de los términos del Informe de Evaluación de Ofertas.

La convocante deberá dar respuesta a dicha solicitud dentro de los dos (2) días hábiles de haberla recibido y realizar la audiencia en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta al oferente.

Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.

- Original o fotocopia del Consorcio constituido

- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.

- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

Interpretación

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

3. Limitación de Dispensas:

a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.

b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo salvo prueba en contrario de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

a) La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y

b) La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el Contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del Contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultara del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del Contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la Contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la Contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o

reclamaciones. La Contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.

2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

- a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato;
- b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
- c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o
- d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.

6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:

- 1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- 2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
- 3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
- 4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
- 5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- 6. Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

1. Documentos Genéricos:

- a. Nota de remisión u orden prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- b. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
- c. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
- d. Certificado de Cumplimiento Tributario;
- e. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- f. Formulario de informe de servicios personales (FIS).

El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Objetos de Gasto 284 asignados al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; y de conformidad al Plan de Caja; El llamado es Plurianual, sujeto de aprobación al PGN del ejercicio fiscal 2023 y 2024.

EL OFERENTE adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto la Orden de Compra y/o Servicio, Nota de Remisión o Informe Técnico dependiendo del caso, la Factura, Acta de Recepción Final debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios, copia del contrato y Adendas si las hubiere y Certificado de cumplimiento tributario, una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago. En aplicación a lo establecido en el Art. N° 41 de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas", se retendrá el cero coma cinco por ciento (0,5%) sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondientes, conforme se establece en el Art. 266 de la Ley 6873/2022, que aprueba el Presupuesto General de Gastos de la Nación.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Solicitud de Pago de Anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

No Aplica

Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

PARA BIENES NACIONALES O INTERNACIONALES

Para Bienes Nacionales

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

$$Pr = P \times IPC1$$

IPC0

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado

IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

IPC0: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.

Para Bienes Importados:

La fórmula y el procedimiento de precios serán los siguientes: el reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

$$V1 = P \times \{(Cmc/Co) 1\};$$

P= Precio de los bienes

Cmc= Tipo del cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní / Dólar Americano, del último día hábil del mes anterior a la presentación de la factura.

Co= Tipo de cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní/Dólar Americano, del día de la Apertura de Ofertas.

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado.

Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes no entregados; y no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los bienes ya entregados antes de la verificación del reajuste.

Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,01 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,001

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la Contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la Contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

No Aplica

Convenios Modificatorios

La Contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el Contrato.

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por Insolvencia o quiebra

La Contratante podrá rescindir el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

- i. Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o
- ii. Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que regirá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente Contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.
 2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:
 - (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
 - (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor
 - (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
 - (iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.
- Fraude y corrupción comprenden actos como:
- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
 - (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
 - (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
 - (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
 - (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.
3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

