

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

## CONTRATO N° 38/2025.

### LPN N° 133/2024 "ADQUISICIÓN DE SERVICIO DE PLATO TERMINADO PARA EL GRAN HOSPITAL DEL SUR DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL" – PLURIANUAL - I.D. N° 453.853

ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y LA FIRMA GRUPO BELMAC S.A.

Entre el MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, domiciliado en Brasil e/ Pettirosi de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el Sr. **Derlis Carlos León Sanabria**, con Cédula de Identidad N° 2.299.026, Director General de la Dirección General de Desarrollo de Servicios y Redes de Salud, designado por Resolución D.G.R.R.H.H. N° 06 de fecha 16 de Agosto de 2023, facultado a suscribir el presente contrato por Resolución D.G.A.F. N° 64, de fecha 05 de Febrero de 2025, denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte y por la otra, la **FIRMA GRUPO BELMAC S.A.**, con RUC N° 80095406-8; domiciliada en la Ruta I Km. 20, San Juan del Paraná, de la Ciudad de Itapúa, República del Paraguay, representada para este acto por el Sr. **Carlos Atilio Carlson Capli**, con Cédula de Identidad N° 4.119.457, según Escritura Pública N° 80, de Poder Especial otorgado por el Escribano Rubén Darío Fretes Flecha, con Registro N° 1178, denominado en adelante la **CONTRATISTA**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato para el "ADQUISICIÓN DE SERVICIO DE PLATO TERMINADO PARA EL GRAN HOSPITAL DEL SUR DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL - PLURIANUAL", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones

#### 1. OBJETO

El presente contrato tiene por objeto establecer las obligaciones que asumen LAS PARTES, en relación a la adjudicación de la convocatoria:

Constituye el objeto del presente contrato, establecer las obligaciones y los derechos de las partes contratantes con relación al llamado denominado **ADQUISICION DE SERVICIO DE PLATO TERMINADO PARA EL GRAN HOSPITAL DEL SUR DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**, conforme se detallan en las Especificaciones Técnicas del presente Pliego. En caso de existir discordancia entre las especificaciones del objeto descritas en el Catálogo de la DNCP y las del presente Pliego, prevalecerán éstas últimas.

#### 2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

- Contrato, sus adendas o modificaciones;
- El Pliego de Bases y Condiciones y sus adendas o modificaciones;
- Los datos cargados en el SICP;
- La oferta del proveedor;
- La resolución de adjudicación del contrato emitida por la contratante y su respectiva notificación.

Los documentos que forman parte del contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente.

#### 3. DOCUMENTOS ADICIONALES DEL CONTRATO

Informe de Evaluación e Informe Técnico.

#### 4. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N°: 483.853

El llamado es Plurianual **Ejercicios Fiscales 2025 y 2026**

La validez o continuidad de la contratación quedará supeditada a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y asignaciones del Plan Financiero de los Ejercicios Fiscales siguientes.

#### 5. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El contrato es el resultado del procedimiento de LPN N° 133/2024 "ADQUISICIÓN DE SERVICIO DE PLATO TERMINADO PARA EL GRAN HOSPITAL DEL SUR DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL - PLURIANUAL", convocado por la Dirección Operativa de Contrataciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. La adjudicación fue realizada según Resolución D.G.A.F. N° 64, de fecha 05 de Febrero de 2025.-

## 6. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

El importe total a pagar por los bienes, conforme a la Resolución mencionada y a la oferta presentada asciende a un Monto Total de **G. 9.902.880.000** (Guaraníes Nueve Mil Novecientos Dos Millones, Ochocientos Ochenta Mil), de acuerdo al siguiente cuadro:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN:	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT.	PROCED.	PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO)	MONTO TOTAL (IVA INCLUIDO)
1	PROVISIÓN DE DESAYUNO/MEDIA MAÑANA/ALMUERZO/MERIENDA/CENA	UNIDAD	EVENTO	41.760	PARAGUAY	12.000	501.120.000
2	PROVISIÓN DE DESAYUNO/MEDIA MAÑANA/ALMUERZO/MERIENDA/CENA	UNIDAD	EVENTO	35.640	PARAGUAY	12.000	427.680.000
3	PROVISIÓN DE DESAYUNO/MEDIA MAÑANA/ALMUERZO/MERIENDA/CENA	UNIDAD	EVENTO	41.760	PARAGUAY	34.000	1.419.840.000
4	PROVISIÓN DE DESAYUNO/MEDIA MAÑANA/ALMUERZO/MERIENDA/CENA	UNIDAD	EVENTO	71.640	PARAGUAY	34.000	2.435.760.000
5	PROVISIÓN DE DESAYUNO/MEDIA MAÑANA/ALMUERZO/MERIENDA/CENA	UNIDAD	EVENTO	41.760	PARAGUAY	32.000	1.336.320.000
6	PROVISIÓN DE DESAYUNO/MEDIA MAÑANA/ALMUERZO/MERIENDA/CENA	UNIDAD	EVENTO	111.240	PARAGUAY	34.000	3.782.160.000
MONTO TOTAL - IVA INCLUIDO							9.902.880.000

**Especificaciones Técnicas:** Los productos y/o servicios deberán cumplir 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, y personal de guardia con derecho a alimentación, para lo cual la Empresa deberá estar disponible a prestar sus servicios de 06:00 a 20:00 hs de lunes a domingo, inclusive feriados.

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

CANTIDAD DE COMENSALES DIARIOS	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
	PACIENTES	PERSONAL DE GUARDIA	PACIENTES	PERSONAL DE GUARDIA	PACIENTES	PERSONAL DE GUARDIA
GRAN HOSPITAL DEL SUR	232	450	232	450	232	450

### CANTIDADES PACIENTES:

Se prevé el servicio para los Establecimientos dependientes del MSP y BS:

1. **GRAN HOSPITAL DEL SUR**

### 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

El menú semanal que se adjunta, es para servir como referencia a la Empresa prestadora del servicio para la elaboración de los mismos. La empresa proporcionará las cantidades en gramaje e ingredientes especiales en función a los requerimientos nutricionales del paciente, al momento de la solicitud de las dietas, de acuerdo con el menú semanal detallado día por día, provistas por el elaborador. En caso de no contar el Establecimiento de Salud con el Servicio de Nutrición o Nutricionista, la empresa adjudicada será la responsable de elaborar las dietas para los pacientes conforme a las indicaciones médicas del Director/a.

El servicio tanto para los pacientes como el personal deberá cumplir con las leyes de alimentación (Balanceada, variada, suficiente, y equilibrada).

Todo aquel funcionario que requiera un menú dietético deberá comunicar en forma anticipada y deberá estar respaldada por indicaciones de un profesional competente.

La empresa adjudicada, será responsable de adquirir los bienes, que utilice para el desempeño de sus actividades en los Hospitales.

1. La empresa adjudicada, realizará las actividades necesarias para la recepción, almacenaje de víveres, preparación y distribución de los alimentos.

2. 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 servicio.

3. La empresa adjudicada, se hará cargo de las adecuaciones necesarias a las instalaciones de GLP del Hospital.



## II.- DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS: A.- DE LOS VEHÍCULOS:

1. Para el traslado de alimentos perecederos la empresa prestadora de servicio deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado, con las siguientes características: cajas con sistema de refrigeración, utilizando en su interior contenedores de plástico limpios y desinfectados para la transportación de la materia prima, insumos o alimentos que requieran refrigeración tales como: carne, pescado entre otros y que permita la conservación adecuada del producto. En su defecto, será el proveedor de insumos quien tenga que cumplir con estos requisitos. El vehículo deberá contar con la habilitación correspondiente del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), para el transporte de productos de origen animal.
2. La empresa deberá utilizar una camioneta cerrada, sin penetración de rayos solares, sin humedad y libres de fauna nociva, para la transportación de los insumos no perecederos. Además, deberá contar con la habilitación correspondiente del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), para el transporte de productos de origen vegetal.
3. No podrán ser transportados los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.

## III.- DE LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA:

1. El Adjudicado, deberá presentar el expediente del personal contratado, conteniendo currículum vitae y el Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio: Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta 3 meses anteriores a la firma del contrato y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.
2. Deberá presentar un programa donde establezca la calendarización de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato dirigido a sus empleados. Dicha documentación también deberá presentar antes del inicio de los servicios a la Dirección del Hospital.
3. Para la prestación del servicio la empresa deberá contar como mínimo con el siguiente personal:
  - a. **Cocinera:** Deben contar con 1 (una) cocinera/o para cubrir todo el turno mañana y 1 (una) cocinera/o para el turno tarde, con el objeto de brindar alimentos recién elaborados a los funcionarios que ingresan en el turno noche, y a los pacientes Internados.
  - b. **Auxiliares:** Deben contar con al menos 1 (una) auxiliar para cubrir el turno mañana y 1 auxiliar para cubrir el turno de la tarde. Las cantidades podrán aumentar conforme a la necesidad.-

Todos los personales deberán ser suficientes en número y formación, para cumplir con los requisitos de elaboración y los tiempos de distribución en los horarios especificados, por el Servicio de Nutrición del Hospital

El personal que desarrolle tareas en el área de hospitalización y debido al trato directo que se tiene con los pacientes en dicha área, se requiere que sea preferentemente del sexo femenino, de trato amable y siempre portar uniformes y gafetes de identificación de la empresa.

4. La empresa deberá contratar personal de forma permanente mientras dure la vigencia del contrato; en caso de que la empresa deba aumentar el número de empleados o prescindir del servicio de uno de ellos, la designación del nuevo personal deberá ser inmediata y reunir las características en conocimientos, formación indispensable y documentación requerida para el personal permanente. Estos cambios serán debidamente comunicados por escrito al Hospital.-
5. El personal que emplee el Contratista tendrá expresamente prohibido facilitar cualquier información de carácter clínico- sanitario a los enfermos o acompañantes. No tendrán acceso a la información contenida en la documentación clínica. La violación de este punto será motivo suficiente para el cambio del personal afectado.

## IV.- DE LA HIGIENE DEL PERSONAL:

1. La empresa deberá tomar las previsiones de que todo su personal se presente al área de trabajo, bañado, con ropa limpia, uñas cortas y limpias, sin barniz o esmalte, sin maquillaje, cabello limpio corto o totalmente recogido cubierto con una red y gorro perfectamente limpios, sin barba o bigote.
2. No se permitirá el uso de joyería en manos, cuello, orejas y otra área de la cara. (Piercing).
3. No se permitirá el uso de celulares, ni la utilización de audífonos u otros equipos electrónicos de tipo recreativo, en las áreas de trabajo.
4. Para evitar contaminación en los alimentos, no deberán trabajar en el área de almacén, preparación, ni distribución de alimentos, personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos.

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

Asimismo, el personal afectado por alguna enfermedad aguda infectocontagiosa respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, solo podrá reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sano, demostrándolo con un certificado médico; en tanto no se compruebe su total recuperación, el prestador de servicios deberá cubrir temporalmente la ausencia con otra persona con el mismo perfil profesional y la documentación requerida en regla

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

6. El personal deberá comportarse, en el área de trabajo, en forma respetuosa, sin equipos de sonido ni televisores a alto volumen. La comunicación con sus superiores y entre el personal debe ser cordial, sin destrato, ni discusiones.

**V.- DE LOS UNIFORMES:**

1. Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa deberá proveer de uniformes para la ejecución del servicio
2. El personal de la empresa, deberá presentarse diariamente con uniforme.

**VI.- DE LOS INSTRUMENTOS Y OTROS A CARGO DE LA EMPRESA:**

1. Los utensilios utilizados en el área de almacén, cocina, comedor y hospitalización deberán estar en perfectas condiciones Aquellos platos, vasos, etc. que presenten rayaduras, que se hayan quebrado(rotos) o que se encuentren con enmendaduras, deberán ser reemplazados por material nuevo, en un plazo de 24 horas posteriores, al haber hecho la notificación al coordinador de la empresa.
2. Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas de hospitalización previamente señalados por la responsable de Nutrición, la empresa deberá proteger los alimentos con papel film.
3. La vajilla deberá ser térmica descartable, se aclara que, solo para ciertas patologías, como enfermedades contagiosas
4. Para el área de comedor, en la distribución de alimentos a los funcionarios con derecho a ese servicio, se requerirán que las vajillas deberán ser de loza o cerámica preferentemente blanca. Deberá contar con: platos hondos o tazones de aproximadamente 250 ml, platos playos y de postre, tazas con capacidad para 200 ml, compoteras de 200 ml de vidrio para la distribución de postres, mantequera y dulcera (aprox. 5 cm de diámetro y 1 cm de alto). Los vasos serán de vidrio transparente de 200 ml para jugo y agua. Los cubiertos deberán ser de preferencia de acero inoxidable y contar con cucharas soperas, de postre, cuchillos, tenedores y espátulas para untar manteca y mermelada, además de condimenteros y bandejas sin tapas. Se aceptará el uso de otro tipo de material para los utensilios descriptos siempre y cuando sean para brindar un mejor servicio.
5. Correrá a cargo de la empresa la provisión de los equipos industriales que deberán estar en perfecto estado de funcionamiento y de otros utensilios que se requieran para la prestación del servicio integral de alimentación.
6. La provisión del servicio de gas licuado de petróleo será de responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicada para la provisión de alimentos

**VII.- INSTRUMENTOS DE TRABAJO A SER PROPORCIONADOS POR EL HOSPITAL:**

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 Hospital.-
2. El Hospital proporcionará los siguientes espacios físicos para la elaboración de los alimentos a ser suministrados, tanto a pacientes como a funcionarios:
  - a. Espacio físico del área de cocina (equipada con bacha de acero inoxidable, mesada adecuada para la preparación de alimentos y algunas alacenas de cocina)
  - b. Espacio físico para el depósito de alimentos perecederos y no perecederos.
  - c. Espacio físico para equipamientos refrigerantes.
  - d. Espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos.

**VIII.- DE LOS MANUALES**

- La empresa deberá presentar dentro de su propuesta técnica, los manuales en donde describa detalladamente los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio, donde se detalle: forma de preparación de alimentos, normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima.



Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

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.

### IX. DE LOS INSUMOS

El proveedor adjudicado deberá mantener un registro de los Insumos:

1. Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo. Presentando las etiquetas con los siguientes datos: fecha de elaboración, periodos de consumos, fecha de vencimiento y tabla nutricional. Se tendrá especial cuidado en la fecha de vencimiento y para mayor seguridad, el margen en alimentos no perecederos, deberá ser de seis meses a un año, como mínimo.
2. 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. Enlatados en general. No se admitirán latas sin etiquetas, ni oxidadas, abolladas, ni abombadas en los extremos o con escurrimientos. Las latas deberán ser desechadas en la cocina si al abrir presenta espuma o gases.
4. Grasas: Los aceites a utilizar deberán ser preferentemente de maíz o girasol, los mismos no deberán reutilizarse, la manteca debe ser sin sal.
5. Endulzantes: los edulcorantes deberán utilizarse solo steviosidos y/o sucralosa.
6. Mermeladas: Las mismas deberán ser enteras, dietéticas o Light (sin azúcar para los diabéticos), distribuidas en envases individuales de 30 a 40g para su distribución o en compoteras de porcelana en el mismo volumen.
7. Frutas y Verduras: Las características de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten moho, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

**FRUTAS:** Éstas deberán ser frescas y variadas con la coloración propia del mismo y no deberán presentar golpes o magulladuras, deberán ser de la mejor calidad en cuanto a grado de madurez, volumen, peso, sin parásitos o larvas y en buen estado de conservación.

**VERDURAS:** Deberán ser frescas y variadas, en buen estado de conservación de volumen, de color, sin grietas.

8. Granos y Harinas: se deben rechazar cuando los envases presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras. Se debe cuidar la calidad, la limpieza, la ausencia de parásitos y de contaminaciones eventuales, por ejemplo: piedras, gorgojos y excrementos de ratas; en los cereales y en las leguminosas; las larvas en las harinas húmedas y envejecidas. Se proveerán cereales comerciales hechos a base de hojuelas de maíz, arroz o integrales en variedad de sabores azucarados y sin azucarar, y podrán tener variedad en sabores y formas. Deberá contar también con avena, sémola, fécula de maíz, espesantes y otros productos utilizados fundamentalmente en el desayuno, colaciones y en las dietas líquidas espesadas y blandas.
9. Panificados: blancos o integrales sin sal, en variadas presentaciones.
10. 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.
11. Carnes: Deben ser de calidad. Todas las carnes sin excepción deberán ser lavadas con agua previamente a su cocimiento y deberán utilizarse dentro del período de consumo señalado en el empaque del producto, deberán utilizar registro de materias primas de entradas y salidas de estos productos y se deberán almacenar en refrigeración en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados.
  - a. Las carnes rojas deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 ° C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenará por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo.
  - b. El pollo se deberá recibir y almacenar sin cabeza, ni patas, ni vísceras, frescos, de textura firme no golpeados y sin olor y color desagradables, se rechazarán aquellos que muestren indicios que no estén limpios o estén golpeados, aun estando ya cocidos.
  - c. Pescado: los filetes deben ser sin espinas, frescos, pero también se podrán recibir congelados o fríos, tendrán el color y el olor propios del producto.

d. Carne de soja: La carne de soja podrá ser solicitada en las preparaciones solas o mezcladas con carnes rojas o blancas debidamente procesadas.

e. Embutidos. Los productos deberán ser empacados de fábrica, cuidando mucho la coloración y olor, propios del producto. La temperatura al ser entregado no debe ser mayor a 4 ° C. 12.

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

a. La leche a utilizar en el Hospital será de tres tipos: entera, descremada y deslactosada, para aquellos pacientes con intolerancia a la lactosa.

b. El yogurt, entero y descremado, deberá comprarse en envases de 1 litro/kilo para la elaboración de los postres y en frascos de entre 140 - 180 ml para la distribución en las salas, de sabores diversos de preferencia DURAZNO Y VAINILLA.

c. Los quesos a utilizar deberán ser enteros, bajos en grasas o dietéticos, presentar buena consistencia, con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas.

d. La crema deberá comprarse en envase hermético, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal.

e. Para la elaboración de las papillas se utilizará cereales de avena, fécula de maíz, sémola y otros espesantes especialmente diseñados para la homogeneización.

13. Los huevos deberán ser frescos sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse limpios (no lavados). Se refrigerarán hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).

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

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

16. La empresa deberá hacer una depuración periódica, de los insumos refrigerados, para evitar contaminación.

17. El abastecimiento se hará con los vehículos señalados en el apartado - DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS o por los propios distribuidores de productos perecederos en vehículos con las mismas especificaciones y supervisados en el área de recepción de víveres, conjuntamente con el coordinador responsable, representante de la empresa.

## X.- DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

### A.- MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES:

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

2. Para evitar la contaminación cruzada y el intercambio de sabores en el momento de la preparación de los alimentos, se implementará el uso de tablas de colores de acuerdo al tipo de insumo a manipular. Por ejemplo: Blanca: carnes blancas; Rojas: carnes rojas; Verdes: verduras y Amarillas: frutas y una quinta tabla independiente y debidamente identificada, exclusiva para ajos y cebollas.

3. La Empresa se manejará con menús semanales, con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados diariamente. Los menús serán elaborados por la empresa adjudicada.

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

5. La cantidad de alimentos servidos a pacientes, dependerá de los requerimientos Nutricionales del mismo, estos datos serán proporcionados por el Servicio de Nutrición del Hospital

6. La carne de pescado podrá ser incluida en el menú según sea solicitado.

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

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

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

10. La empresa deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de los insumos requeridos para cada tipo de dieta como por ejemplo galletas de arroz, avena, cereales finos, leche deslactosada y además deberá preparar alimentos fríos, gelatinas, mousse, cremas preferentemente de sabor vainilla, para cuando sea solicitado por el Servicio de Nutrición.

11. Los jugos deberán ser preparados en el horario a ser distribuidos, a base de frutas frescas o al natural o verduras frescas, deberá proveerlos cuando sean solicitados por el Servicio de Nutrición. En el caso que sea necesaria la suplementación, el Servicio de Nutrición, proveerá los suplementos a ser utilizados y las indicaciones de preparación y distribución.

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

## **B) TIPOS DE DIETAS.**

### **1. Dietas Modificadas en Consistencia:**

Dichas consistencias deberán ser supervisadas y aprobadas por el personal designado del Servicio de Nutrición de la Contratante.

- Dietas de líquidos claros.
- Dietas de líquidos espesados.
- Dietas Blandas/Pastosa.
- Dieta libre para paciente y personal.

### **2. Dietas Modificadas en Nutrientes:**

**DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES:** Los ingredientes a utilizar deberán ser pesados, seleccionados y detallados en el menú. Podrán ser verificados al azar o uno por uno, por el personal designado por la Contratante. - Libre - Hiposódica (uso de sales dietéticas y limón) - Hipoproteica. - Hiperproteica. - Sin lactosa - Disminuida en residuos. - Diabético. - Sin gluten. - Astringente. - Liviana. Para estudios específicos (Ej. Guayaco, Colonoscopia, etc.).

**Observación:** Estas dietas deberán ser previstas para pacientes en todos los casos. Para funcionarios con derecho a alimentación, solo se proveerá mediante certificación médica, un menú especial.

## **XI.- DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y HORARIO DEL COMEDOR**

### **1. PACIENTES:**

a) La distribución del desayuno, almuerzo y cena en la sala de hospitalización para los pacientes se realizará conforme horario establecido.

#### **Observaciones:**

El Servicio de Nutrición o la administración del Hospital supervisará que la distribución de alimentos se realice en el menor tiempo posible en las áreas de hospitalización y en sus respectivas camas.

La preparación de las bandejas, deberá realizarse en la cocina del Hospital sirviendo la ración y tipo de dieta para cada paciente y protegiéndolas con papel film.

La provisión de las citadas comidas a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según la indicación del Servicio de Nutrición o la administración del Hospital.

Al término de la distribución de los alimentos a los pacientes, se dará tiempo de una hora para proceder a levantar los utensilios en los que fueron servidos.

Cuando el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada por estarse practicando exámenes de laboratorio u otro procedimiento, o por tener alimentación asistida y no pueda alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será dejada en el Servicio de Nutrición del Hospital, hasta nueva indicación por parte del mismo

**2. FUNCIONARIOS:** El Horario de servicio del área de comedor para funcionarios, se realizará conforme a horario establecido, previa identificación y derecho del comensal otorgado por la administración del Hospital y firma del mismo en la Lista de asistencia proporcionada por el Servicio de Nutrición.

#### **Observaciones:**

La Lista de asistencia de comensales provista por el Servicio de Nutrición según la planilla adjunta a este documento identificará a los funcionarios que tengan derecho a cada comida y sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en dicha lista como equivalentes a la cantidad de raciones consumidas a la hora de elaborar la planilla para factura de pago.

El Encargado del Servicio de Nutrición del Hospital y/o la persona designada por el Director se hará responsable de confirmar la cantidad de raciones a producir para cada comida.

Para tal efecto la Planilla diaria será validada con las firmas correspondientes de los comensales, además de contar con la firma y sello certificados por la empresa.

#### XII.- DE LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES:

1. La empresa realizará la limpieza de las instalaciones y de instrumentos de trabajo en términos de lo que señalan las Normas Oficiales, en relación a las Prácticas de Higiene para el proceso de preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos con instalaciones fijas.
2. La Dirección del Hospital podrá realizar visitas de supervisión al área de cocina y comedor a cargo de la Empresa, para realizar la adecuada verificación de limpieza de las instalaciones, equipos, loza, utensilios y demás instrumentos, al igual que las superficies de trabajo las cuales deberán ser limpiadas y desinfectadas de conformidad con lo que señala la normativa en la materia, para evitar contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios. La Empresa deberá dejar el área de cocina, el área de comedor y todos sus utensilios, limpios y ordenados al término de cada jornada.
3. La empresa deberá presentar en la propuesta técnica un programa de fumigación, estableciendo fechas que deberán ser de por lo menos, 4 veces por año a partir de la fecha de contratación. El programa deberá ser avalado por la empresa encargada de realizar la fumigación y debidamente registrado ante el órgano gubernamental pertinente. Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberán utilizarse productos no tóxicos propios para hospitales y se realizará en horarios donde no haya producción y servicio 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 otras alimañas.

#### XIII.- DEL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS:

1. La empresa notificará por escrito a la Sección de Servicios Generales y Servicio de Nutrición, de las fallas eléctricas y sanitarias del área de cocina y comedor para el respectivo mantenimiento, en la brevedad posible.
2. La empresa deberá presentar un programa preventivo y correctivo sobre el mantenimiento de los equipos proporcionados y el reemplazo inmediato en el caso de fallos.

#### XIV.- DE LA SUPERVISIÓN:

1. El Hospital el Servicio de Nutrición y los respectivos Servicios competentes, tendrán la facultad en todo momento, de acompañar los procesos del servicio integral de alimentación, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos, la conservación y el mantenimiento edilicio, el manejo de los residuos, el control de la entrada y salida del personal, bienes y servicios, durante la vigencia del contrato y elevar mensualmente a la dirección del hospital, sección administración de contratos y convenios un informe referente a la supervisión.-

El Hospital y el Servicio de Nutrición 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.

#### XV.- DEL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

1. La empresa será responsable de realizar el proceso de separación de la basura que genere el área de cocina a su cargo, distribuyéndola en bolsas de polietileno, súper resistentes de 200 litros, debidamente cerradas.
2. La empresa no deberá canalizar desechos alimenticios y otros desechos por las tuberías sanitarias del hospital.
3. La empresa tendrá a cargo la limpieza de las trampas de grasa ubicadas en el área de lavado, en el horario que no se estén procesando los alimentos. La disposición final del producto extraído, deberá ser fuera del hospital y cumpliendo con las normativas vigentes para el tratamiento de estas.

GRUPO  
Belmac

Dr. Derlis C. León Sanabria  
DIRECTOR GENERAL  
Dirección General de Desarrollo de  
Servicios y Redes de Salud  
M.S.P. y B.S.

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

X. DEL MENU:

PRESENTACIÓN A - MENÚ DE LOS PACIENTES.

MENU SEMANAL – OPCIÓN 1							
	LIVIANA	BLANDA / PASTOSA	LIQUIDA / CLARA	LIQUIDA ESPESADA	DIABÉTICOS	ASTRINGENTE	HIPO PROTEICA
DESAYUNO	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50 gr c/u) con manteca (30 gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estación diluida al 80% endulzado con edulcorante	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50 gr c/u) con manteca (30 gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250 ml de jugo natural de frutas de estación diluida al 80% endulzado con edulcorante	1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza de 200 ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40gr) endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estación diluido con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de té negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante.	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estación endulzado con edulcorante.
ALMUERZO	1 cazuela grande (300cc) de Guiso de arroz con verduras y carne vacuna (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 cazuela grande (300cc) de Guiso de arroz con verduras y carne vacuna (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 cazuela grande de sopa (300cc) tipo soyo (200gr de carne) licuado con verduras BIEN LIQUIDO +1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% Endulzado con edulcorante	1 cazuela grande de sopa (300cc) tipo soyo (200gr de carne) licuado con verduras ESPESO + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación ESPESO, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1Cazuela grande (300cc) de guiso de arroz con verduras y carne vacuna (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 bife grande (300gr) de carne vacuna a la plancha bien jugoso con arroz blanco (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	1 Cazuela grande (300cc) de guiso de arroz con verduras y carne vacuna (100gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación endulzada con edulcorante
CENA	1 Cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200gr cocido) + Soufflé (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante	1 Cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200 gr cocidos) + Soufflé (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante PROCESADO	1 cazuela de Sopa (300CC) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200 gr cocidos) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% Endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante PROCESADO	1 cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200gr) procesada + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante	1 cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras "sin fideos" + Soufflé (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante	1 cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con fideos finos (200 gr cocidos) + Soufflé (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200cc) de manzana	1 compotera de Sopa (300cc) de verduras y fideos finos (200gr cocidos) + Soufflé (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (20gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

							computera (200cc) de compota de manzana
--	--	--	--	--	--	--	---

MENU SEMANAL OPCION 2						
	GUAYACO	DISMINUIDOS EN RESIDUOS	CELIACOS	LIBRE	HIPER PROTEICA	RICAS EN FIBRA
DESAYUNO	1 taza de 200 ml de: leche descremada con te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante	1 taza de 200ml: de té negro + 4 galletitas al agua untada con queso crema + 1 vaso de pera sin cascara colado con edulcorante	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de pan blanco con margarina con mermelada + 1 fruta	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvados con queso crema o mermelada + 1 manzana
ALMUERZO	Arroz con 40gr de queso + 100 gr de pollo grille + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	Polenta con 40gr de queso py + 150gr pechuga de pollo a la plancha o al horno + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante	Sopa de soyo con carne vacuna y verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante	200gr de pollo grille + arroz quesu (40gr) + 2 pacitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana	200gr de pollo grille + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	200gr de pollo grille + arroz blanco (sin queso) + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara
CENA	sopa de fideo con 40gr de queso + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante Postre: 1 Compotera mediana de compota de pera	Sopa crema de calabaza + zanahoria con 40gr de queso py + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante Postre: 1 compotera de gelatina dietética	Omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante	Omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana Postre: 1 compotera de flan de vainilla	Omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana Postre: 1 compotera de flan de vainilla	Omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara Postre: 1 compotera de mouss de vainilla

MENU SEMANAL OPCION 3							
	LIVIANA	BLANDA / PASTOSA	LIQUIDA / CLARA	LIQUIDA ESPESADA	DIABÉTICOS	ASTRINGENTE	HIPO PROTEICA
DESAYUNO	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante.	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo	1 taza 200ml de Leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + vaso de 250ml de jugo de frutas natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de Leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + vaso de 250ml de jugo de frutas natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr)	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de té negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante
ALMUERZO	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro +	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro,	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1	1 cazuela Grande (300CC) de sopa magra tipo Locro +	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro +

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

	ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr)	vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr)	BIEN PROCESADO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Compota 200cc) de ciruela	vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO + 1 pan blanco (50gr) Postre: 1 Compota 200cc) de ciruela	ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 2 Ciruelas (160gr)	vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 4 Galletitas de agua. Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina diet.	ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr)
CENA	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla BIEN LICUADO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla CONSISTENCIA CREMOSA + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (20gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)

MENU SEMANAL OPCION 4

	DISMINUIDOS EN RESIDUOS	CELIACOS	LIBRE	HIPER PROTEICA	RICAS EN FIBRAS
DESAYUNO	1 yogur descremado chico sabor vainilla + 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante	1 taza de 200ml de leche deslactosada con té o cocido + 2 rebaradas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara
ALMUERZO	Muslo de pollo al horno con arroz blanco + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almibar con edulcorante Postre: 1 compotera de gelatina dietética	Muslo de pollo al horno con fideo a la crema + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada	Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana postre: 1 compotera de mousse de frutilla	Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera Postre: 1 compotera de arroz con leche descremada	Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara 2 mitades de durazno enlatado, lavado, sin almibar
CENA	1 porción grande de tarta de queso + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almibar con edulcorante Postre: 1 compotera de gelatina dietética	Sopa crema de espinaca y zanahoria con queso py + 1 porción de tarta de queso + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada	sopa crema de espinaca y queso py + Omelette de verduras (2 claras de huevo, queso py, verduras picaditas) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana postre: 1 compotera de flan de vainilla	Sopa crema de espinaca y queso py + Omelette de verduras (2claras de huevo, queso py, verduras picaditas) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana Postre: 1 compotera de mousse de frutilla	sopa crema de espinaca y queso py + Omelette de verduras (2 claras de huevo, queso py verduras picaditas) + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara Postre: 1 compotera de mamón

PRESENTACION B MENU DE LOS FUNCIONARIOS

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Una taza de leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido Pan tostado (2 unidades) con	Una taza de leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido con galleta 50gs	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con 1	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con 6	Una taza de Leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido con 6	Una taza de Leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido 1porc.	Una taza de Leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con Pan

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

	mermelada 30grs	con mermelada o dulce de guayaba	argolla de chipa mediana	rosquita o palito pequeño	galletitas con dulce de guayaba	De bizcochuelo de vainilla	Felipe integral o blanco con mermelada 30grs
ALMUERZO	Vori Vori de pollo (compotera de 300grs con 120 grs de pollo) + ensalada mixta (lechuga 50grs, tomate 50 grs, zanahoria rallada 35 grs) 250 ml Jugo de naranja Con zanahoria (diluido al 80%)	Sopa crema de Zapallo (250ml)+ Bife a la plancha (250 grs) con ensalada de arroz con arvejas y choclo (150 grs). Postre Mouse de frutilla (200 grs). Jugo De Naranja (250ml)	Soufflé de Follo (elaborado con 200 grs de pollo) + arroz (200 grs cocido). 250 grs de Ensalada de frutas. 250 ml de Jugo de fruta	Caldo de lentejas (250 ml) + Soufflé de zapallo(150 grs). Postre una fruta mediana (150 grs). Jugo de Piña (250 ml)	Pan de carne elaborado con 200grs de carne molida de 1º+ ensalada mixta (lechuga 50 grs, tomate 50 grs, zanahoria rallada 35 grs). Helado (2 bochas). 250 ml de Jugo de Durazno diluido al 80%.-	Noquis al tuco con carne (120 grs de carne en la salsa) + ensalada de lechuga (50 grs), tomate chico(50grs) y 25 grs de berro. Postre Gelatina con fruta (200 ml). Jugo de Pomelo (250 ml)	Asado a la olla (250 grs de carne) con ensalada rusa (200 grs). 250ml de Limonada. Mouse de Frutilla (200 grs)
CENA	Asado a la olla (250 grs) con ensalada rusa (150 grs). Postre: Manzana o pera mediana (180 grs). Jugo de Pomelo (250 ml)	Lasaña de jamón y queso (250grs) + ensalada mixta (50 grs lechuga ,1 tomate chico y 25 gr Berro), Postre 1 fruta, 250 ml de jugo de piña	Folenta (200 grs cocido) con salsa roja de pollo (120 grs). Postre: Budín (200 grs). Jugo: limonada (250 ml de limón Tahiti)	Un bife grande de pollo grillé (250 grs) con una feta de jamón (30 grs) y queso (30 grs) con ensalada alemana (150grs). Postre: 1 Fruta Jugo de naranja (250 ml).	Peceto al horno(200grs) con salsa maderá, Acompaña o depuré de Papas (150 grs). Postre: Durazno en almibar en trocitos (2mitades). Jugo de Piña (250 ml)	Hamburguesa grande(200grs) completa (1 huevo entero, lechuga, tomate, 1 feta queso (30grs) + 1 feta de jamón (30grs) y papas fritas (150grs). Postre: 1 fruta, 250 ml de Jugo de Fruta	Bife kogua (250 grs) con arroz al ajo(200 grs cocido) , 250ml de Jugo de durazno diluido al 80%. Postre Budín de pan (150grs).

MENU SEMANAL - OPCIÓN 2

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con 6 rosquita o palito pequeño	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con 1 argolla de chipa mediana	Una taza de Leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido Pan tostado (2 unidades) con mermelada(30grs)	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido 1 porc. De bizcochuelo de vainilla	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con galleta 50gs con mermelada o dulce de guayaba	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con Pan Felipe integral o blanco con Mermelada 30grs	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con 6 Galletitas con dulce de guayaba
ALMUERZO	Caldo de verduras bien procesado + una porción de pascualina de acelga con ensalada lechuga, tomate, zanahoria rallada. Postre: arroz con leche. Un vaso (200ml) de naranja.	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). Un vaso (200 ml) Jugo de Pomelo.	Lasaña de carne con salsa roja (250 grs de carne molida de 1º) + ensalada Mixta (50 grs lechuga+50 grs tomate+35 grs zanahoria rallada. Gelatina (200 grs). 250 ml Limonada	Soufflé de Pollo (elaborado con 200 grs de pollo) + 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 jugo	Pollo grille (250 grs) con puré de papa (150 grs) + una porción de chipa guazú (150grs). Postre Helado (2 bochas). Jugo de pomelo (250 ml)
CENA	Picafia (250g) a la plancha al ajo + ensalada mixta (sin cebolla). Postre: Bizcochuelo relleno con compota de manzana (una pequeña porción). Jugo de naranja, diluido al 80%.	Peceto al horno (200 grs) con Salsa maderá, acompañado de puré de papas (150 grs). Postre: Durazno en almíbar en trocitos (2 mitades). Jugo de Piña (250ml).	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+1 toma:e 50grs +berro 35 grs) y sopa crema licuada con queso (compotera de 300 ml). Postre: Budín de pan (200 grs). Jugo: 250ml de jugo de pomelo.	Pollo (200g) a la crema con fideo al pesto + ensalada de lechuga y tomate. Postre: postre de yogur Jugo de zanahoria con Naranja(200ml). Diluido al 80%.	Milanesa de Carne (250grs) rellena con jamón 1 feta 30 grs y 1 feta de queso 30 grs) + ensalada de papa 150 grs. Postre: una naranja mediana 200 grs. 250 ml de Jugo de durazno diluido al 80%.-	Ravioles (200g) de carne con salsa Boloñesa (más verduras Que extracto de tomate). Postre: Espuma de durazno. 1 vaso de jugo de Naranja(200ml).	Bife con huevo y cebolla (elaborado con 250 grs de carne +1 huevo entero) + arroz con queso (200 grs cocido). Postre: Fian de Vainilla (200 grs). 250 ml de Jugo de naranja con Zanahoria diluido al 80%

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

MENU SEMANAL - OPCIÓN 3							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Una taza de leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido con 6 rosquita o palito pequeño	Una taza de Leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido 1 porc. De bizcochuelo de vainilla	Una taza de leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido con Pan Felipe integral o blanco con mermelada 30grs	Una taza de leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido con 1 argolla de chipa mediana	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café o cocido con galleta 50gs con mermelada o dulce de guayaba	Una taza de Leche (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido Pan tostado (2, unidad) con mermelada(30grs)	Una taza de leche (200ml) entera o descremada con té, café cocido con galletita con dulce de guayaba
ALMUERZO	Pan de carne elaborado con 200 grs de carne molida de 1°.+ ensalada mixta (lechuga 50grs, tomate 50 grs, zanahoria rallada 35 grs). Helado (2 bochas). 250ml de Jugo de Durazno diluido al 80%.-	Soufflé de Pollo (elaborado con 200 grs de pollo) + arroz (200 grs cocido). 250 grs de Ensalada de frutas. 250 ml de Jugo de pomelo	Vori Vori de pollo (Compotera 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 (diluido al 80%)	Zapallito Relleno con carne molida (100g) 2 unidades con Ensalada de tomate con chauchas + huevo 1 naranja Jugo (200ml) de Durazno. Diluido al 80%	Pollo al Horno (una pata con muslo) acompañado de ensalada mixta + 1 porción de Chipa Guazú. Ensalada de Frutas. Un vaso de jugo de Pomelo (200ml).	Carne al Horno (250g) con Puré de Papas o ensalada mixta Un vaso de jugo de Naranja (200ml) con Zanahoria. Diluido al 80% Flan de vainilla	Lasaña de carne con salsa roja (250 grs de carne molida de 1°) ensalada mixta (50 grs lechuga + 50 grs tomate + 3gr zanahoria rallada Gelatin (200 grs 250 m Limonada
CENA	Pollo al horno (una pata con muslo) con arroz con queso + ensalada mixta +. Postre: dulce de membrillo con queso. Un vaso de jugo de Durazno (200ml). Diluido al 80%.	Canelones de Pollo con salsa roja y blanca (un plato lleno de 200g) + ensalada mixta. Postre: Durazno en Almibar en trocitos con chantilly. Jugo de Limón (limón Taiti), 200ml.	Tarta de jamón y queso (300g) + ensalada mixta + sopa crema con queso. Postre: Budin de pan. Un vaso de jugo (200ml) de Durazno. Diluido al 80%	Milanesa de carne (200g) con panaché de verduras Postre: Mousse de chocolate. Un vaso (200ml) de jugo de durazno. Diluido al 80%.	Pechuga Rellena (200g) con verduras + Fideo al Pesto (POCO ACEITE). Postre: Postre De yogur. Un vaso de jugo de Pomelo (200ml). Diluido al 80%.	Pan de carne relleno de jamón y queso con puré de papas. Postre: Flan. Jugo de con Naranja (200ml) con zanahoria. Diluido 80%.	Picaña (250g) a la plancha al ajo + ensalada mixta (sin cebolla). Postre: Bizcochuelo relleno con compota de manzana (una pequeña porción). Jugo de naranja, diluido a 80%

**OBSERVACIÓN:** Este menú constituye una referencia para el cálculo de costos y estará sujeto a cambios acorde a las necesidades de cada paciente que será realizada por el Servicio de Nutrición o de la Administración del Hospital Regional.

El recetario puede ser modificado conforme necesidad, previa autorización del Departamento de nutrición y de la Dirección del Hospital.-

**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:

- **Desayuno;** se iniciará a las 6:30 y 7:00 hs todos los días.
- **Almuerzo;** se iniciará con el almuerzo a las 11:00 horas y terminará a las 11:30 horas.
- **Cena;** iniciará a las 17:00 horas y terminará a las 19:00 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 los platos 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.

### **XIII. PROCESOS ADMINISTRATIVOS**

#### **1.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

El proveedor se compromete a proveer los bienes a la contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del contrato.

La contratante se compromete a pagar al proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el precio del contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Contractuales.

#### **7. VIGENCIA DEL CONTRATO**

Este contrato tendrá de vigencia desde la firma hasta el cumplimiento total de las obligaciones.-

La validez o continuidad de la contratación quedará supeditada a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y asignaciones del Plan Financiero de los Ejercicios Fiscales siguientes

#### **8. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE LOS SERVICIOS**

##### **PLAN DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS**

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

La prestación de los Servicios se realizará de acuerdo al plan de entrega, indicado en el presente apartado.

**LUGAR DE PRESTACIÓN DE ENTREGA: GRAN HOSPITAL DEL SUR,** según indique la orden de Servicio.

**CRONOGRAMA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** Las órdenes de Servicios serán emitidas por la Dirección General de Servicios y Redes de Salud.

Los plazos serán computados en días corridos.

##### **PLAZOS DE EMISIÓN DE ÓRDENES DE SERVICIOS:**

1.- La 1ra orden de Servicio deberá ser emitida dentro de los 10 (diez) días corridos posteriores a la firma del contrato, siempre y cuando el Gran Hospital del Sur ya se encuentre habilitado y operativo, donde el proveedor adjudicado dispondrá de hasta tres días hábil, para la prestación de los servicios.

**2.- Las siguientes órdenes de Servicios serán emitidas mensualmente, hasta 30 días corridos anteriores a la fecha de finalización de la vigencia del contrato.**

##### **PROCEDIMIENTO DE ENTREGA DE ÓRDENES DE SERVICIO:**

Sera comunicado al proveedor vía correo electrónico la existencia de órdenes de servicios para su entrega.

En caso de que el proveedor adjudicado no hiciera efectiva la confirmación de lectura del correo electrónico, en forma inmediata, el primer día hábil siguiente a la comunicación realizada se procederá a fecharlas, contándose como fecha de recepción de la orden por parte del proveedor

**El servicio se deberá entregar de lunes a domingo, feriados y asuetos en el servicio de cocina de los Hospitales designados, dentro de los horarios estipulados para cada tipo de servicio (desayuno, almuerzo, cena).**

#### **9. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO**

La administración del contrato estará a cargo del DR. DERLIS CARLOS LEÓN SANABRIA, DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE SERVICIOS Y REDES DE SALUD. El mismo será el responsable de la emisión de las órdenes de servicios, otorgará las conformidades de recepción y se responsabilizará de la vigencia de las garantías y del cumplimiento del presente Contrato. Así mismo se encargará de la correcta y completa carga del SICP, de los principales datos de la ejecución del contrato.

## **10. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Contractuales, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato.

## **11. MULTAS**

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con lo establecido en el pliego de bases y condiciones. Superado el monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 97 del Decreto N° 9823/23 POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 7021/2022 "DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 144 de la Ley N° 7021/22.

## **12. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO**

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 7021/22, y en las Condiciones Contractuales de este pliego de bases y condiciones.

## **13. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Contractuales.

## **14. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN**

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

## **15. 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.

En el mismo plazo indicado en el párrafo anterior, se deberá remitir a la convocante la actualización de la mencionada declaración jurada, una vez finalizada la ejecución del presente contrato.

## **16. SUSCRIPCIÓN**

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Asunción República del Paraguay al día 19 mes Febrero año 2025.

Sr. Carlos Atilio Carlson Capli  
CONTRATISTA

GRUPO  
**Belmac**  
S A  
RUC: 80095406 - 8

Sr. Derlis Carlos León Sanabria  
CONTRATANTE

**Dr. Derlis C. León Sanabria**  
DIRECTOR GENERAL  
Dirección General de Desarrollo de  
Servicios y Redes de Salud  
M.S.P. y B.S.

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

## CONDICIONES CONTRACTUALES

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

### 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, deberá especificar la obligación dispensada 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.

### Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante: **CONTRATO**

### 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.
- 1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

#### 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.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

### Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de: **NO APLICA.**



**Dirección General de Administración y Finanzas**  
**Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías**

### Derechos Intelectuales

1. Los derechos de autor de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo de propiedad del mismo. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, el derecho de autor 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 y 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 patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derecho 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 resultará 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. **NO APLICA.**

### Confidencialidad de la Información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", 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. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". 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.

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

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.

#### Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de: **10,00%**

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

#### Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La garantía adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

### Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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, a partir de la fecha de suscripción del Contrato. El plazo de vigencia de la garantía será desde la firma del contrato hasta 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.

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.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

### Formas y Condiciones de Pago

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

#### 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).

**LAS FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO AL PROVEEDOR EN VIRTUD DEL CONTRATO SERÁN LAS SIGUIENTES:** El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Objeto de Gasto 284, asignados al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; y de conformidad al Plan de Caja; El llamado es Plurianual, de los **ejercicios fiscales 2025 y 2026**. La validez o continuidad de la contratación quedará supeditada a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y asignaciones del Plan Financiero de los Ejercicios Fiscales siguientes.

**LA CONTRATISTA:** La contratista adjudicada deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas (DGAF), dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirosi 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 la Art. 277 de la Ley 7228 /2023", se retendrá el cero coma cinco por ciento (0,5%) sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondientes.

El pago se realizará dentro de los (60) días contados a partir de la presentación de la factura por parte del proveedor.

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.

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).

Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

### Solicitud de suspensión de la ejecución de 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 hábiles 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.

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días calendario, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

### Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES: **NO APLICA.**

### Solicitud de pago de anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de: **NO APLICA.**

### Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo: **NO APLICA.**

### Reajuste

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

#### **REAJUSTE:**

El precio del contrato será reajutable.

Si en el periodo comprendido entre la fecha de apertura de ofertas y la vigencia de la presente contratación se verificaren variaciones del salario mínimo legal, la Contratante reconocerá el reajuste de precios a partir de la fecha de vigencia del correspondiente Acto Administrativo Gubernamental.

#### **Fórmula a aplicar:**

$$PR = P0 (0.20 + 0.80 * S) S0$$

Dónde:

**PR:** Precio reajustado de la Oferta.

**P0:** Precio adjudicado (precio original de la Oferta a ser reajustado).

**S:** Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio del Trabajo, vigente en el mes de ejecución del servicio.

**S0:** Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del trabajo del Ministerio del Trabajo, vigente a la fecha de la apertura de ofertas.

Para la aplicación del reajuste deberá mediar solicitud escrita del Proveedor; y se dará curso a la misma en el momento en que la Contratante disponga de los recursos presupuestarios pertinentes.

El reajuste de precios surtirá efecto desde el mes en que haya entrado en vigencia el reajuste del salario mínimo legal dispuesto por el Poder Ejecutivo.

No se reconocerá reajuste de precios si los servicios contratados se encontrasen atrasados respecto al plazo de ejecución correspondiente; o si la Contratante haya constatado fehacientemente que el Proveedor se encuentra en situación de incumplimiento respecto de sus obligaciones patronales con el seguro social.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

### Porcentaje de Multa

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por cada día de atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de: **0,01% (cero coma cero un por ciento).**

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 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 periodo de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

### Impuestos y derechos

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° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.

2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.

3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, 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, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

### 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.



Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

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:
- 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
  - Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
  - 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;
  - Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
  - 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;
  - 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:
- Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o
  - 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.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta, además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

### Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son: **NO APLICA.**

### Fraude y Corrupción

- 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.
- 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:



Dirección General de Administración y Finanzas  
Dirección Operativa de Contrataciones - Departamento de Contratos y Garantías

- (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 rescindiré 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).-

**Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.**

"Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI "PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS" de la Ley N° 7021/22.

**Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación**

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante: **EL PODER JUDICIAL.**

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste y sean susceptibles de transacción o conciliación, podrán ser resueltas por mediación, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De Arbitraje y Mediación" y las condiciones del contrato. El proceso será presidido mediante la asistencia de un tercero neutral, denominado mediador, de conformidad a la sede establecida. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regulen 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 acta de Mediación, 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.

**Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje**

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por: **NO APLICA.**

GRUPO  
**Belmac**  
S A  
RUC: 80095406 - 8

**Dr. Derlis C. León Sanabria**  
DIRECTOR GENERAL  
Dirección General de Desarrollo de  
Servicios y Redes de Salud  
M.S.P. y B.S.