DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

CONTRATO Nº 011/2017 – CELEBRADO CON LA FIRMADELIPAN.LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 05/2017. "PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL CENTRO NACIONAL DEL QUEMADO Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS– PLURIANUAL – S2" - ID Nº 328.410.

El MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, domiciliado en Brasil e/ Pettirossi de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el**Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme**, con Cédula de Identidad N° 981.828, Director General de la Dirección General de Administración y Finanzas nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 17 de fecha 16 de agosto de 2013, en su carácter de Ordenador de Gastos Alterno del M.S.P. y B.S. según Resolución S.G. Nº 17 de fecha 20 de agosto de 2013 y, el **Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn**, con Cédula de Identidad Nº 1.751.749, Director General de la Dirección Operativa de Contrataciones, designado por Resolución S.G. Nº 38 de fecha 23 de agosto de 2013, facultado a suscribir el presente contrato por **Resolución D.G.O.C Nº 814 de fecha 19 de agosto del 2017**, denominado en adelante la **CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma **"DELIPAN"**, RUC N°689.086-5, con domicilio en Bonifacio Ovando Nº 651 c/ Rio Bermejo, de la ciudad de Lambaré, República del Paraguay, representada para este acto, en su carácter de Propietaria, por el **Sra. MARIA GLORIA PAREDES,**con Cédula de Identidad N°689.086 , denominado en adelante el **PROVEEDOR**, denominados en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente contrato para la**"PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL CENTRO NACIONAL DEL QUEMADO Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS – PLURIANUAL S2" - ID Nº 328.410,** el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.
El presente contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones entre las partes contratantes, con relación a la **LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 05/2017 – PLURIANUAL "PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL HOSPITAL DEL HOSPITAL NACIONAL DEL QUEMADO – PLURIANUAL - S2"**

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

1. Contrato;
2. El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
3. Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
4. La oferta del Proveedor;
5. La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

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

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO, PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.
El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto en el objeto del gasto específico 280 "Otros Servicios en General", incluidos en el Presupuesto General de la Nación.

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2017	02	001	65	00	280	10	1	99	110.000.000

de María Gloria Paredes

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas

Eta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) Nº 00328410 con el ID Nº 328.410. El presente contrato es **PLURIANUAL.** Los compromisos asumidos al 31de diciembre de 2017 serán obligados con fondos correspondientes al ejercicio fiscal 2017 de acuerdo al Plan de Caja. El saldo quedara sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación 2018 y al Plan Financiero correspondiente.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº05/2017: "SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE GUARDIAS DEL CENTRO NACIONAL DE QUEMADURAS Y CIRUGIAS RECONSTRUCTIVAS - S2". ID Nº 328.410, convocado por el MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, conforme a la Resolución S.G. N° 329/17 que aprueba el presente llamado. La adjudicación fue realizada por Resolución S.G. N° 814/17.

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

Item	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO MINIMO	MONTO MAXIMO
1	90101603-010	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre)	SERVICIO DE ALMUERZO CON POSTRE INCLUIDO PARA PACIENTES Y PERSONALES DE GUARDIA DE LUNES A DOMINGO SIN EXCEPTUAR FERIADOS, El SERVICIO BENEFICIARA MINIMO A 70 FUNCIONARIOS Y 40 PACIENTES POR DIA . MENU POR PERSONA CONFORME AL LISTADO DE OPCIONES SEGÚN PLANILLA QUE SE ADJUNTA	UNIDAD	EVENTO	1	22.650	661.500.000	1.323.000.000

MONTO MINIMO ADJUDICADO Gs.: 661.500.000. (SEISCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS MIL).
MONTO MAXIMO ADJUDICADO Gs.: 1.323.000.000(UN MIL TRESCIENTOS VEINTITRES MILLONES).
El Banco y Número de cuenta, del Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en Cuenta Corriente Nº de cta.cte 01-06143827 del Banco Familiar.
El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

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

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

de María Gloria Paredes

Sección III. Suministros Requeridos:
CENTRO NACIONAL DEL QUEMADO.

1- **Descripción y/o Especificaciones Técnicas de los bienes/servicios requeridos.**
2-

Ítem n°	Código de catalogo	Descripción	Especificaciones técnicas	Cantidad solicitada	Unidad de medida	Presentación
1	90101603-010	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre)	SERVICIO DE ALMUERZO CON POSTRE INCLUIDO PARA PACIENTES Y PERSONALES DE GUARDIA DE LUNES A DOMINGO SIN ESECTUAR FERIADOS, El SERVICIO BENEFICIARA MINIMO A 70 FUNCIONARIOS Y 40 PACIENTES POR DIA . MENU POR PERSONA CONFORME AL LISTADO DE OPCIONES SEGÚN PLANILLA QUE SE ADJUNTA	1	UNIDAD	EVENTOS

SUJETOS CON DERECHO A LAS RACIONES ALIMENTICIAS.
Funcionarios de guardia y pacientes internados.
ASPECTO NUTRICIONAL
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES
Se entenderá como requerimientos nutricionales, los aportes de macronutrientes tales como: energía (kcal aportadas por proteínas en relación a las kcal totales), G% (kcal aportadas por líquidos en relación a las kcal totales)
NIÑOS
Se establecerá un VCT (valor calórico total) por día de 1800 a 2000 kilocalorías para niños aproximadamente según la fórmula utilizada por el departamento de nutrición.
Para utilizar esta fórmula se relaciona superficie corporal total (SCT) y superficie corporal quemada (SCQ).
Para utilizar esta fórmula se necesita hallar tanto la superficie corporal total como la superficie corporal quemada, teniendo los datos de peso, edad del niño.
CALCULO DE REQUERIMIENTOS CARVAJAL 1 A 12 AÑOS: 1800 kcal x m^2 SCT +1300 x m^2 SCQ
12 a 18 AÑOS: 1500 kcal x m2 SCT +1500 x m2 SCQ
ADULTOS
Se establecerá un VCT por día de 2200 a 2800 kcal aproximadamente para adultos según la fórmula utilizada por el departamento de nutrición.

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

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

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

de María Gloria Paredes

✓ **Haciendo efectiva la operación del Servicio de Alimentación.**

2.1Menú funcionarios

Selección de menús diarios (Almuerzos)
M1: Caldo de verduras con tortillitas de acelga
Postre: 1 fruta a eleccion
M2: Albondiguitas de carne con arroz blanco
Postre: compota de manzana
M3: Peceto a la Portugueza con fideo a la Manteca
Postre: 1 fruta a eleccion
M4; Bori bori de pollo con tortilla
Postre: jugo de naranja
M5: Polenta con bife a la plancha
Postre: 1 fruta
M6: Pecetoal horno con papas al horno
Postre: Gelatina

Seleccion de menues especiales (Dia Viernes)
ME1: Salpicon de pollo con zanahoria (arroz, arveja, zanahoria, mayonesa)
Postre: arroz con leche
ME2: Ñoquis con salsa blanca
Postre: ensalada de fruta
ME3: Pastelon de carne con ensalada mixta
Postre: gelatina
ME4: strogonof de carne o pollo con arroz salteado
Postre: 1 porcion de dulce de batata

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

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

Seleccion de menues especiales (Dia Viernes)
ME1: omelete (jamon, queso y arveja)
Postre: jugo de piña
ME2: picadito de carne con polenta
Postre: jugo de naranja
ME3: Marinera de Carne
Postre: jugo de durazno

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

de María Gloria Paredes

ME4: croqueta de pollo con arroz y queso
Postre: jugo de limon
Seleccion de menues festivos (Dia Domingo)
MF1: hamburgueza con fideo a la manteca
Postre: Jugo de naranja
MF2: bife a la plancha con fideo a la crema
Postre: jugo de durazno
MF3: marinera con ensalada de papa
Postre: jugo de limon
MF4: Lasaña de carne con jamon y queso
Postre: jugo de pi

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Peceto a la Portugueza con fideo a la Manteca	Bori bori de pollo con tortilla	Salpicon de pollo con zanahoria	Polenta con bife a la plancha	Milanesa de carne con puré de papa
Postre	1 fruta a eleccion	compota de manzana	1 fruta a eleccion	jugo de naranja	arroz con leche	Gelatina	Arroz con leche
Cena	picadito de carne con arroz y queso	1 zapallito(mediano) con relleno de carne molida y verduras con arroz al ajo	bife a la plancha con ensalada verde	souffle de zapallo con ensalada de arroz	omelete (jamon, queso y arveja)	Caldito de pollo con fideo	hamburgueza con fideo a la manteca
Postre	1 banana	1 manzana	1 pera	2 ciruelas	Jugo de piña	1 fruta a elección	Jugo de naranja

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Peceto al Horno con papas al horno	Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Peceto a la Portugueza con fideo a la Manteca	Ñoquis con salsa blanca	Bori bori de pollo con tortilla	pollo al horno con ensalada rusa
Postre	Gelatina	1 fruta a elecciòn	Compota de manzana	1 fruta a elecciòn	Endsalada de frutas	Jugo de naranja	Crema de chocolate

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

de María Gloria Paredes

DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Cena	Sopa de verduras con tortillon de papa	picadito de carne con arroz y queso	1 zapallito(mediano) con relleno de carne molida y verduras con arroz al ajo	bife a la plancha con ensalada verde	picadito de carne con polenta	Soufflé de zapallo con ensalada de arroz	Bife a la plancha con Fideo a la crema
Postre	1 naranja	1 banana	1 manzana	1 pera	Jugo de naranja	2 ciruelas	Jugo de durazno

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Polenta con bife a la plancha	Peceto al horno con papas al horno	Caldo de verdura con tortillita de acelga	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Pastelon de carne con ensalada mixta	Estofado de carne con fideo moñito	Lasaña de carne y verduras con ensalada verdev (lechuga, pepino)
Postre	1 fruta a elecciòn	Gelatina	1 fruta a elecciòn	Compota de manzana	Gelatina	1 fruta a elecciòn	Ensalada de frutas
Cena	Caldito de pollo con fideo fino	Sopa de verduras con Tortillon de papa	Picadito de carne con arroz con queso	Zapallito relleno con arroz al ajo	Marinera de carne con ensalada rusa	Bife a la plancha con ensalada verde	Marinera con ensalada de papa
Postre	1 fruta a eleccion	1 naranja	1 banana	1 manzana	Jugo de durazno	1 pera	Jugo de limón

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Boribori de pollo con ensalada mixta	Polenta con bife a la plancha	Soyo con tortillita de arroz	Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Strogonof de carne o pollo con arroz salteado	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebolla en

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General de Administración y Finanzas

de María Gloria Paredes

DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
							hoja)
Postre	Jugo de naranja	1 fruta	Gelatina	1 fruta	1 porción Dulce de batata	Compota de manzana	Ensaladas de frutas
Cena	Souffle de zapallo con arroz	Caldito de pollo con fideo fino con tarta de queso	Sopa de verduras con tortillon de papa	Picadito de carne con arroz con queso	Croqueta de pollo con arroz y queso	Zapallitos rellenos(carne) con arroz al ajo	Lasaña de carne con sopa Paraguaya
Postre	2 ciruelas	1 fruta a elección	1 naranja	1 manzana	Jugo de limón	1 manzana	Jugo de piña

Datos de los platos principales

2.1.1.1 Caldo de verduras con tortillitas de acelga
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.1.1.2Albondiguitas de carne con arroz blanco
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.1.1.3. Peceto a la portuguesa con fideo a la manteca
Formas de coccion: Al horno y hervido
2.1.1.4 Bori bori de pollo con ensalada mixta
Formas de coccion: Hervido y fresca
2.1.1.5Polenta con bife a la plancha
Formas de coccion: Salteado y a la plancha.
2.1.1.6Peceto al horno con papas al horno
Formas de coccion: Al horno y al horno
2.1.1.7 Salpicon de pollo con zanahoria
Formas de coccion: Hervido
2.1.1.8 Ñoquis con salsa blanca
Formas de coccion: Hervido
2.1.1.9 Pastelon de carne con ensalada mixta
Formas de coccion: Horno y fresca
2.1.1.10strogonof de carne o pollo con arroz salteado.
Formas de coccion: Al horno y Salteado.
2.1.1.11 Milanesa de carne con pure de papa
Formas de coccion: frito y hervido
2.1.1.12 Pollo al horno con ensalada rusa
Formas de coccion: Horno y hervida
2.1.1.13Lasaña de carne y verduras con ensalada verde 8pepino, lechuga etc)
Formas de coccion: salteado y fresca
2.1.1.14 Asado a la olla con ensalada de poroto
Formas de coccion: salteado y hervido
2.1.1.15 Picadito de carne con arroz y queso
Formas de coccion: Salteado y hervido
2.1.1.16 Zapallito(mediano) con relleno de carne molida con arroz al ajo
Formas de coccion: Horno y hervido
2.1.1.17 Bife a la plancha con ensalada verde
Formas de coccion: plancha y fresca
2.1.1.18 Souffle de zapallo con ensalada de arroz

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

de María Gloria Paredes

Formas de coccion: Horno y hervido
2.1.1.19 Caldito de pollo con fideo fino con tarta de queso
Formas de coccion: Hervido
2.1.1.20 Sopa de verduras con tortillon de papa
Formas de coccion: Hervido y horno
2.1.1.21 Omelete
Formas de coccion: Horno
2.1.1.22 Picadito de carne con polenta
Formas de coccion: salteados y hervidos
2.1.1.23 Soyo con mandioca
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.1.1.24 Croqueta de pollo con arroz y queso
Formas de coccion: frito y hervido
2.1.1.25 Hamburgueza con fideo a la manteca
Formas de coccion: Horno y hervido
2.1.1.26 Bife a la plancha con fideo a la crema
Formas de coccion: Plancha y hervido
2.1.1.27 Marinera con ensalada de papa
Formas de coccion: frito y hervido
2.1.1.28 Lasaña de carne
Formas de coccion: Horno
Menú pacientes libre
Selección de menús diarios (Almuerzos)
M1: Bori bori con queso y tortillita
Postre: crema de maizena
M2: bife a la napolitana con arroz y queso
Postre: gelatina
M3: omelete de jamon y queso con fideo a la manteca
Postre: flan
M4: Caldito de pollo con fideo fino
Postre: mousse de durazno
M5: guiso de carne con fideo
Postre: leche condensada con durazno
M6: Bife a la plancha y Souffle de arroz
Postre: Gelatina
Seleccion de menues especiales (Dia Viernes)
ME1: Albondigas de carne con fideo a la leche
Postre: compota de manzana
ME2: sopa so'o con ensalada de lechuga
Postre: dulce de batata
ME3: polenta con pollo al horno
Postre: compota de pera
ME4: enrollado de pollo con arroz y queso
Postre: gelatina
Seleccion de menues festivos (Dia Domingo)
MF1: ñoquis con caren o pollo
Postre: Ensalada de Frutas
MF2: milanesa de carne o pollo con pure de papa
Postre: crema de chocolate
MF3: peceto con salsa roja con fideo a la manteca
Postre:1 fruta a eleccion
MF4: pastelon de pollo mas ensalada de lechuga
Postre: ensalada de frutas

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

de María Gloria Paredes

DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

Seleccion de menues diarios (Cenas)
M1:sopa de verduras contortillita
Postre: 1 banana
M2: peceto con salsa roja y arroz frito
Postre: 1manzana
M3: pollo al horno con ensalada de arroz
Postre: 1 pera
M4: picadito con huevo
Postre: 2 ciruelas
M5: tallarin con salsa
Postre: rodajas de piña
M6:bife koygua y fideo con queso
Postre: 1 naranja
Seleccion de menues especiales (Dia Viernes)
ME1: hamburgueza con ensalada de lechuga
Postre: jugo de piña
ME2: zapallito relleno con carne molida y queso
Postre: jugo de naranja
ME3:tarta de atun con queso mas ensalada mixta
Postre: jugo de durazno
ME4:tarta de fugaza y fideo con queso
Postre: jugo de limon
Seleccion de menues festivos (Dia Domingo)
MF1: Ñoquis de pollo
Postre: naranja
MF2:Ravioles de carne con salsa blanca
Postre: jugo de durazno
MF3: Canelones de verduras con salsa blanca
Postre: jugo de limon
MF4: Milanesa de pollo con ensalada de lechuga
Postre: 1 fruta a eleccion

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Bori bori de queso con tortillita de ques	Bife a la napolitana con arroz y queso	Omelete de jamon y queso mas fideo a la crema	Caldito de pollo con fideo fino	Albondigas de carne con huevo y fideo a la leche	Guiso de carne con fideo	Ñoquis con carne o pollo
Postre	Crema de maizena	Gelatina	flan	Mousse de durazno	Compota de manzan	Leche condensada con durazno	Ensalada de frutas
Cena	Sopa de verduras con tortillita	Peceto con salsita con arroz fito	Pollo al horno con ensalada de arroz	Picadito con huevo	Hamburgueza al horno con ensalada de lechugarios	Tallarín con salsa	Ñoquis de pollo

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas

de María Gloria Paredes

DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Postre	1 banana	1 manzana	1 pera	2 ciruelas	Jugo de piña	1 fruta a eleccion	Naranja

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Pollo al horno y Souffle de arroz	Bori bori de queso con tortillita de queso	Bife a la napolitana con arroz y queso	Omelete de jamon y queso mas fideo a la crema	Sopa so'o con ensalada de lechuga	Caldito de pollo con fideo fino	Milanesa de carne o pollo con pure de papa
Postre	Gelatina	Crema de maizena	Gelatina	Flan	Dulce de batata	Mousse de durazno	Crema de chocolate
Cena	Bife koygua con fideo	Sopa de verduras con tortillita	Peceto con salsa con arroz frito	Pollo al horno con ensalada de arroz	Zapallito relleno con carne molida y queso	Picadito con huevo	Raviolas de carne con salsa blanca
Postre	1 naranja	1 banana	1 manzana	1 pera	Jugo de naranja	2 ciruelas	Jugo de durazno

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Guiso de fideo con carne	Soufflé de arroz con pollo a la plancha	Bori bori con tortillita de queso	Omelette de jamon y queso mas fideo a la crema	Polenta con queso con pollo al horno	Caldito de pollo con fideo fino	Peceto con salsa roja con fideo a la manteca
Postre	Leche condensada con durazno	Gelatina	Gelatina	Flan	Compota de pera	Mousse de durazno	Ensalada de frutas
Cena	Tallarin con salsa	Bife koygua	Sopa de verduras	Peceto con salsa con	Tarta de atun con	Pollo al horno	Canelones de

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

Dra. Ingrid Alvarez Segovia
Director General
Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

de Maria Gloria Paredes

DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		con fideo con queso	con tortillita	arroz frito	queso mas ensalada mixta	con ensalada de arroz	verduras con salsa blanca
Postre	1 fruta a elección	1 naranja	1 banana	1 manzana	Jugo de durazno	1 pera	Jugo de limón
Pacientes	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	**Sábado**	**Domingo**
Almuerzo	Guiso de fideo con carne	Soufflé de arroz con pollo a la plancha	Soyo con tortillita de arroz	Bori bori con queso con tortillita de queso	Enrollado de pollo con arroz	Bife a la napolitana con arroz y queso	Pastelon de papa con pollo mas ensalada de lechuga
Postre	Leche condensada más durazno	Gelatina	Gelatina	Crema de maizena	Gelatina	Crema de maizena	Ensaladas de frutas
Cena	Picadito con huevo	Tallarin con salsa	Bife koygua con fideo con queso	Sopa de verduras con tortillita	Tarta de fugaza con fideo con queso	Peceto con salcita con arroz frito	Milanesa de pollo con ensalada de lechuga
Postre	2 ciruelas	1 fruta a eleccion	1 naranja	1 manzana	Jugo de limón	1 manzana	1 fruta a elección

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

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

de María Gloria Paredes

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

MENÚ ASTRINGENTE

Selección de menús diarios (Almuerzo)

M1 Arroz jugoso con queso con pollo grille
Postre: manzana
M2 Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso y bife
Postre: compota de manzana con edulcorante (sin azúcar)
M3 Caldo de pollo desmenuzado con zapallo y zanahoria
Postre: manzana
M4 Souffle de zapallo, zanahoria y queso
Postre: manzana
M5 Fideo con queso con pollo grille
Postre: jugo de zanahoria endulzado con edulcorante.
M6 Tarta de ricota y pollo desmenuzado
Postre: puré de manzana
M7 Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado
Postre: manzana

Selección de menús diarios (Cena)

M1 Puré de zapallo y zanahoria c queso y bife a la plancha
Postre: compota de manzana

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

Delegada
de María Gloria Paredes

M2 Tarta de queso
Postre: manzana
M3 soufflé de arroz c/queso
Postre: manzana
M4 arroz con queso c/bife a la plancha
Postre: compota de manzana
M5 Omelette de queso con arroz blanco
Postre: manzana
M6 Puré de zanahoria y zapallo c/pollo
Postre: puré de manzana
M7 Fideo con queso con pollo grille
Postre: jugo de zanahoria endulzado con edulcorante.

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Arroz jugoso con queso con pollo grille	Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso y bife	Caldo de pollo desmenuzado c/zapallo y zapallo	Souffle de zapallo y zanahoria y queso	Fideo quesu c/ pollo grille	Tarta de ricota y pollo y dezmenuzado	Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado
Postre	manzana	Compota de Manzana	Manzana	Manzana	Jugo de zanahoria	Puré de manzana	Manzana
Cena	Puré de zapallo y zanahoria c queso y bife a la plancha	Tarta de queso	soufflé de arroz c/queso	arroz con queso c/bife a la plancha	Omelette de queso con arroz blanco	Puré de zanahoria y zapallo c/pollo	Fideo con queso con pollo grille
Postre	Compota de manzana	Manzana	Manzana	Compota de manzana	Manzana	Puré de manzana	Jugo de zanahoria

2.3.1Datos de los platos principales

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

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

de María Gloria Paredes

2.3.1.9Tarta de queso
Formas de coccion: horno
2.3.1.10soufflé de arroz c/queso
Formas de coccion: horno
2.3.1.11Arroz con queso c/bife a la plancha
Formas de coccion: hervido y plancha
2.3.1.12Omelette de queso con arroz blanco
Formas de coccion: plancha y hervido
2.3.1.13Puré de zanahoria y zapallo c/pollo
Formas de coccion: hervido
2.3.1.14Fideo con queso con pollo grille
Formas de coccion: Hervido y plancha

MENÚ BLANDA

Selección de menús diarios (Almuerzo)

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

Selección de menús diarios (Cena)

M1 Puré de vegetales
Postre: flan
M2 arroz con queso
Postre: compota de durazno
M3pastel de pollo
Postre: gelatina
M4sopa crema de verduras
Postre: crema maicena
M5pastel de carne
Postre: fruta
M6puré con picadito de carne
Postre: ensalada de fruta
M7 pastelón de papa y pollo
Postre: crema

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Polenta con queso	Sopa crema de pollo con vegetales	Souffle de vegetales	Pastelon de papas	Cubeta italiana de atun	Souffle de zapallo	Puré de papa y pollo desmenuzado
Postre	Crema de maicena	Compota de Manzana	Crema	Gelatina	Fruta	Ensalada de fruta	Flan

Lic. Sergio Rolando Ferro Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas

de Maria Gloria Paredes

DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

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

Datos de los platos principales
2.4.1.1 Polenta con queso
Formas de coccion: Hervido
2.4.1.2Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso y bife
Formas de coccion: horno y hervido
2.4.1.3 Caldo de pollo desmenuzado c/zapallo y zapallo
Formas de coccion: plancha y fresca
2.4.1.4 Souffle de zapallo y zanahoria y queso
Formas de coccion: Salteado y hervido
2.4.1.5 Fideo queso c/ pollo grille
Formas de coccion: salteado
2.4.1.6Tarta de ricota y pollo y dezmenuzado
Formas de coccion: Horno y plancha
2.4.1.7 Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado
Formas de coccion: Hervido y hervido
2.4.1.8 Puré de zapallo y zanahoria c/queso y bife a la plancha
Formas de coccion: Hervido y plancha
2.4.1.9 Tarta de queso Formas de coccion: horno y hervido
Peso por porcion:
2.4.1.10soufflé de arroz c/queso
Formas de coccion: plancha y fresca
2.4.1.11 Arroz con queso c/bife a la plancha
Formas de coccion: Salteado y hervido
2.4.1.12 Omelette de queso con arroz blanco
Formas de coccion: salteado
2.4.1.13 Puré de zanahoria y zapallo c/pollo
Formas de coccion: Horno y plancha
2.4.1.14 Fideo con queso con pollo grille
Formas de coccion: Hervido y hervido
MENÚ LIVIANA
Selección de menús diarios (Almuerzo)
M1 caldo de pollo
Postre: gelatina
M2 Soyo
Postre: compota de manzana
M3 Sopa de pollo con arroz
Postre: gelatina
M4 sopa de verduras con fideo
Postre: compota de durazno
M5 Caldos de verduras
Postre: gelatina
M6 Soyo
Postre: flan
M7 caldo de verduras con pollo

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

Dra. Maria Gloria Paredes

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

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

2.6 MENÚ DIABÉTICOS
Selección de menús diarios (Almuerzos)
M1: souffle de zapallito c ensalada de lechuga y tomate
Postre: 1 fruta
M2: guiso de arroz con verduras
Postre: 1 futa
M3: panqueque de pollo y verduras
Postre: 1 fruta
M4: zapallitos rellenos con verduras y arroz
Postre: 1 fruta
M5: ravioles de carne
Postre: 1 fruta
M6: souffle de espinacas c/ensalada de tomate y choclo
Postre: fruta
Seleccion de menues especiales (Dia Viernes)
ME1: Salpicon de pollo con arroz blanco
Postre: gelatina dietetica
ME2: peceto al horno c/ensalada de repollo y tomate

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

Postre: gelatina dietetica
ME3: pascualina de acelga c/ensalada de lechuga y tomate
Postre: gelatina dietetica
ME4: salpicon de pollo con papa y ensalada de lechuga y espinaca
Postre: gelatina dietetica
Seleccion de menues festivos (Dia Domingo)
MF1: Milanesa de pollo al horno c/ensalada de lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
MF2: bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
MF3: tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate
Postre:jugo de frutas sin azucar
MF4: asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)
Postre: jugo de frutas sin azucar
Seleccion de menues diarios (Cenas)
M1:souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes
Postre: 1 fruta
M2Grille de pollo con ensalada de lechuga
Postre: 1 fruta
M3: omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes
Postre: 1 fruta
M4: estofado de pollo con arroz blanco
Postre: 1 fruta
M5: Souffle de acelga c/ ensalada de repollo
Postre: 1 fruta
M6:tarta de verduras
Postre: 1 fruta

Seleccion de menues especiales (Dia Viernes)
ME1: Pollo al horno s/ piel con ensaladas verdes
Postre: gelatina dietetica
ME2: guiso de fideo con pollo y ensalada verdes
Postre: gelatina dietetica
ME3:souffle de zapallito
Postre: gelatina dietetica
ME4:zapallito relleno de verduras con ensalada de lechuga
Postre: gelatina dietetica
Seleccion de menues festivos (Dia Domingo)
MF1: Milanesa de pollo al horno c/ensalada de lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
MF2: bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
MF3: tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate
Postre:jugo de frutas sin azucar
MF4: asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)
Postre: jugo de frutas sin azucar

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	souffle de zapallito c ensalada de	guiso de arroz con verduras	panqueque de pollo y verduras	zapallitos rellenos con verduras y arroz	Salpicon de pollo con arroz blanco	ravioles de carne	Milanesa de pollo al horno c/ensalada

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

DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	lechuga y tomate						de lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina diet	1 fruta	Jugo de futas
Cena	souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes	Grille de pollo con ensalada de lechuga	omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes	estofado de pollo con arroz blanco	Pollo al horno s/ piel con ensaladas verdes	Souffle de acelga c/ ensalada de repollo	Milanesa de pollo al horno c/ensalada de lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina diet	1 fruta	Jugo de frutas

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	souffle de espinacas c/ensalada de tomate y choclo	souffle de zapallito c ensalada de lechuga y tomate	guiso de arroz con verduras	guiso de arroz con verduras	peceto al horno c/ensalada de repollo y tomate	panqueque de pollo y verduras	bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 fruta	Jugo de futas
Cena	tarta de verduras	souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes	Grille de pollo con ensalada de lechuga	omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes	guiso de fideo con pollo y ensalada verdes	estofado de pollo con arroz blanco	bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 fruta	Jugo de frutas

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	zapallitos rellenos con	ravioles de carne	souffle de espinacas c/ensalada	souffle de zapallito	pascualina de acelga c/ensalada	guiso de arroz con verduras	tallarin de carne mas ensalada

Lic. Sergio Rolando Sosa Piquelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

de María Gloria Paredes

DIRECCIÓN GENERAL OPERATIVA DE CONTRATACIONES
DIRECCIÓN SUBUOC S2

Original 1

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves		Viernes	Sábado	Domingo
	verduras y arroz		de tomate y choclo	c ensalada de lechuga y tomate	de lechuga y tomate			de lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 fruta		Jugo de futas
Cena	Souffle de acelga c/ ensalada de repollo	tarta de verduras	souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes	Grille de pollo con ensalada de lechuga	souffle de zapallito	omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes		tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate
Postre	1 fruta	1 fruta	1 fruta	1 fruta	Gelatina	1 fruta		Jugo de frutas

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

2.6.2 Datos de los platos principales

Para las preparaciones de los menús se deben utilizar lácteos descremados: leche, queso, yogurt descremados.
Se deben de utilizar aceites vegetales puros de girasoles, uvas, maíz, oliva.

Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas

de María Gloria Paredes

En cuanto a los condimentos; hierbas secas, sal, limón, vinagre, etc están todos permitidos salvo que lo limite alguna otra enfermedad que estará sujeta a cambio según lo indique el departamento de Nutrición.

2.7 COMPOSICIÓN DEL MENÚ

El menú está compuesto por:

Plato Principal: El plato principal es el que aporta las proteínas que deben corresponder a las de alto valor biológico (AVB) provenientes de alimentos de origen animal. Estos alimentos deben ser elaborados en el día a ser servidas. La presentación de los alimentos debe ser acorde a la selección de los menús.

Peso por porción de los platos principales: Con un rango de 350 a 450 gramos

Ensaladas:

Con un rango de 150 a 300 gramos de ensalada

Frutas de estación: Por lo menos una variedad de 3 frutas a la semana.

Banana entre 50 a 70 gramos

Mandarina entre 100 a 150 gramos

Naranja entre 100 a 150 gramos

Pera 150 a 200 gramos

Manzana 140 a 170 gramos

2.8 DESCRIPCION

Las preparaciones, según corresponda, podrán condimentarse con aceite vegetal, limón, y especias aromáticas, suaves y agradables tales como: orégano, estragón, canela, romero, salvia, cilantro (kuratù).

El uso de sal debe ser yodada, se evitara el uso excesivo.

Las carnes rojas utilizadas deben ser magras (sin grasa)

El pollo no debe contener piel.

Los productos envasados deben tener Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y no estar vencidos.

En el caso de las naranjas deben de estar peladas.

En el caso de las ensaladas estas deben ir en fuentes ya preparadas (Ej.: Lechuga y tomate) y condimentar un momento antes de la entrega de las raciones para cada turno.

Obs.: deben traer los aderezos para condimentar en el momento de servir cada porción. (No opcional)

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato será hasta el cumplimiento total de las obligaciones.

7.PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

La provisión de almuerzos y cenas deberán ser entregados una vez firmado el contrato y posterior emisión de la orden de servicio por la convocante, la misma será remitida al proveedor el cual deberá hacer entrega de la provisión de almuerzos y cenas, dentro de las 4 horas siguientes a la recepción de la misma, de lunes a Domingo, feriados y asuetos, en el Servicio de Cocina, sito Dr. Guillermo Arias esq. Dr. Mazzei.

Plazo de Ejecución: HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2.018.-

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo del: **Centro Nacional del Quemado y Cirugías Reconstructivas.**

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

El Contratista deberá garantizar el Fiel Cumplimiento del Contrato por el 10% (Diez por ciento) del valor total del Contrato.

A tal efecto, deberá presentar al Contratante una Garantía de Cumplimiento del Contrato bajo alguna de las siguientes formas:

Garantía Bancaria emitida por un Banco establecido en la República del Paraguay.

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

La Garantía para el Fiel Cumplimiento del Contrato deberá ser presentada por el Contratista dentro de los 10 (diez) días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, salvo que la entrega de los

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

bienes o la prestación de los servicios se realicen dentro del citado plazo, en cuyo caso el plazo de entrega estará indicado en las CEC.
La falta de constitución y entrega oportuna de la Garantía será causal de Rescisión del Contrato por causa imputable al Contratista, en cuyo caso el Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del Artículo 36° de la Ley N° 2051/03.

10. MULTAS.
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59° inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72° de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

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

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

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

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 3 (Tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay a los.....Días del mes.....Septiembre..... De 2017.

.....	.....
Sra. MARIA GLORIA PAREDES	**Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme**
CONTRATANTE	**CONTRATISTA**
DelGan de María Gloria Paredes	Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme Director General de Administración y Finanzas M.S.P. y B.S.

.....
Sr. Sergio Ramón Barrios Heyn
CONTRATANTE