CONTRATO Nº 14/2015 – CELEBRADO CON LA FIRMA "DELIPAN"
LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 14/2015
"PROVISION DE ALMUERZO Y CENA PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE GUARDIA DEL NACIONAL DEL QUEMADO– PLURIANUAL – S2" - ID Nº 296.464.-

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 815 de fecha 08 de Agosto del 2015, 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 Propietario, por el **Sr**a. **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 HOSPITAL DEL HOSPITAL NACIONAL DEL QUEMADO – PLURIANUAL S2" - ID Nº 296.464,** 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 14/2015 – 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.

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

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2015	02	001	65	00	280	10	10	99	1.323.000.000

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 296.494.----

El presente contrato es **PLURIANUAL.** Los compromisos asumidos al 31 de diciembre de 2015 serán obligados con fondos correspondientes al ejercicio fiscal 2015 de acuerdo al Plan de Caja. El saldo quedara sujeto a la aprobación del Presupuesto General de la Nación 2016 y al Plan Financiero correspondiente.----------

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de **LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 09/14 "SERVICIO DE CATERING PARA DEPENDENCIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL – S2 –PLURIANUAL"** conforme a la Resolución S.G. N° 575/2015 que aprueba el presente llamado. La Adjudicación fue realizada por Resolución D.G.O.C. Nº 815 /15 de fecha 8 de agosto de 2015.----------

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	901016 03-010	Servicio de comida (plato de entrada y/o plato principal y/o postre)	Servicio de comida (Plato de entrada y/o plato principal y/o postre) para pacientes, personal de guardia y responsable de pacientes pediátricos. Según menú que se adjunta, elaborado por el Departamento de Alimentación y Nutrición dependiente del Centro Nacional del Quemado.	EVENTOS	UNIDAD	1	19.000	661.500.000	1.323.000.000
MONTO TOTAL ADJUDICADO(IVA INCLUIDO)								**661.500.000**	**1.323.000.000**

***Monto mínimo**	**661.500.000 Gs.** Seiscientos Sesenta y Un Millones Quinientos Mil.-
***Monto máximo**	**1.323.000.000 Gs.** Un Mil Trescientos Veinte y Tres Millones.-

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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

DESCRIPCION DEL SERVICIO:

a. SUJETOS CON DERECHO A LAS RACIONES ALIMENTICIAS:

Funcionarios de guardia y pacientes internados.

b. ASPECTO NUTRICIONAL:

b.1. REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES:

Se entenderá como requerimientos nutricionales, los aportes de macro nutrientes 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 m² SCT +1300 x m² 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 REQUERIMIENTOS CURRERI 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 macro nutrientes 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.----------

c. 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

Dra. María Gloria Paredes
Lic. Sergio Rolando Forte Riquelme
Director General
de Administración y Finanzas

El menú está compuesto por un plato principal + una porción de ensalada + una porción de fruta de estación o postre.----------

Ventajas del menú cíclico

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

d. MENÚ FUNCIONARIOS:

1- Selección de menús diarios (Almuerzos)

Menú 1: Caldo de verduras con tortillitas de acelga
Postre: 1 fruta a elección
Menú 2: Albondiguitas de carne con arroz blanco
Postre: compota de manzana
Menú 3: Estofado con fideo moñito
Postre: 1 fruta a eleccion
Menú 4: Bori bori de pollo con ensalada mixta
Postre: jugo de naranja
Menú 5: guiso de arroz con carne
Postre: 1 fruta
Menú 6: Soyo con tortillita de arroz
Postre: Gelatina

2- Selección de menús especiales (Dia Viernes)

Menú 1: Salpicon de pollo con zanahoria (arroz, arveja, zanahoria, mayonesa)
Postre: arroz con leche
Menú 2: Ñoquis con salsa blanca
Postre: ensalada de fruta
Menú 3: Pastelon de carne con ensalada mixta
Postre: gelatina
Menú 4: Polenta con bife a la plancha
Postre: 1 porcion de dulce de batata

3- Selección de menús festivos (Dia Domingo)

Menú 1: Milanesa de carne con pure de papa
Postre: Ensalada de Frutas
Menú 2: pollo al horno con ensalada rusa
Postre: crema de chocolate
Menú 3: tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate
Postre: 1 Fruta
Menú 4: asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)
Postre: ensalada de frutas.-

Dra. de María Gloria Paredes

Ing. M.A.E. Sergio Ramón Director General Dirección General Operativa de Contrataciones M.S.P. y B.S.

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

4- **Selección de menús diarios (Cenas)**

Menú 1: picadito de carne con arroz y queso
Postre: 1 banana
Menú 2: 1 zapallito(mediano) con relleno de carne molida y verduras con arroz al ajo
Postre: 1manzana
Menú 3: bife a la plancha con ensalada verde
Postre: 1 pera
Menú 4: souffle de zapallo con ensalada de arroz
Postre: 2 ciruelas
Menú 5: caldito de pollo con fideo fino
Postre: 1 fruta
Menú 6: sopa de verduras con tortillon de papa
Postre: 1 naranja

5- **Selección de menús especiales (Dia Viernes)**

Menú 1: omelete (jamon, queso y arveja)
Postre: jugo de piña
Menú 2: picadito de carne con polenta
Postre: jugo de naranja
Menú 2: Soyo con mandioca
Postre: jugo de durazno
Menú 3: croqueta de pollo con arroz y queso
Postre: jugo de limon

6- **Selección de menús festivos (Dias Domingos)**

Menú 1: hamburgueza con fideo a la manteca
Postre: Jugo de naranja
Menú 2: bife a la plancha con fideo a la crema
Postre: jugo de durazno
Menú 3: marinera con ensalada de papa
Postre: jugo de limon
Menú 4: Lasaña
Postre: jugo de piña.

de María Gloria Paredes

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Estofado con fideo moñito	Bori bori de pollo con ensalada mixta	Salpicon de pollo con zanahoria	Guiso de carne con arroz	Salpicón de pollo con zanahoria, arroz y arveja
Postre	1 fruta a eleccion	compota de manzana	1 fruta a elección	jugo de naranja	arroz con leche	Gelatina	Arroz con leche

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

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	omelette (jamón, 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	Soyo con tortillita de arroz.	Caldo de verduras con tortillitas de acelga.	Albondiguitas de carne con arroz blanco.	Estofado con fideo moñito.	Ñoquis con salsa blanca.	Bori bori de pollo con ensalada mixta	pollo al horno con ensalada rusa.
Postre	Gelatina	1 fruta a elección	Compota de manzana	1 fruta a elecciòn	Endsalada de frutas	Jugo de naranja	Crema de chocolate
Cena	Sopa de verduras con tortillon de papa	picadito de carne con arroz y queso	1 zapallito(mediano) con relleno de carne molida y verduras con arroz al ajo	bife a la plancha con ensalada verde	picadito de carne con polenta	Soufflé de zapallo con ensalada de arroz	Bife a la plancha con Fideo a la crema
Postre	1 naranja	1 banana	1 manzana	1 pera	Jugo de naranja	2 ciruelas	Jugo de durazno

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Guiso de arroz con carne	Soyo con tortillita de arroz	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	Tallarin de carne con ensalada de lechuga y tomate
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	Soyo con mandioca	Bife a la plancha con ensalada verde	Marinera con ensalada de papa
Postre	1 fruta a elección	1 naranja	1 banana	1 manzana	Jugo de durazno	1 pera	Jugo de limón

Funcionarios	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	vorí vorí de pollo con ensalada mixta	Guiso de arroz con carne	Soyo con tortillita de arroz	Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Polenta con bife a la plancha	Albondiguitas de carne con arroz blanco	Asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebolla en hoja)
Postre	Jugo de naranja	1 fruta	Gelatina	1 fruta	1 porción Dulce de batata	Compota de manzana	Ensaladas de frutas
Cena	Souffle de zapallo con arroz	Caldito de pollo con fideo fino	Sopa de verduras con tortillon de papa	Picadito de carne con arroz con queso	Croqueta de pollo con arroz y queso	Zapallitos rellenos con arroz al ajo	Lasaña
Postre	2 ciruelas	1 fruta a elección	1 naranja	1 manzana	Jugo de limón	1 manzana	Jugo de piña

Belyom de María Gloria Paredes

DATOS DE LOS PLATOS PRINCIPALES

- ✓ Caldo de verduras con tortillitas de acelga

Formas de coccion: Hervido y hervido

- ✓ Albondiguitas de carne con arroz blanco

Formas de coccion: Hervido y hervido

- ✓ Vori Vori de pollo con ensalada mixta

Formas de coccion: Hervido y fresca

- ✓ Guiso de arroz con carne

Formas de coccion: Salteado y hervido

Ing. M.A.E. Sergio Ba... Director General Dirección General Operativa de Contrataciones M.S.P. y B.S.

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

- ✓ Soyo con tortillita de arroz

Formas de coccion: Hervido y al horno

- ✓ Salpicon de pollo con zanahoria

Formas de coccion: Hervido.

- ✓ **2.1.1.7** Ñoquis con salsa blanca

Formas de coccion: Hervido

- ✓ Pastelon de carne con ensalada mixta

Formas de coccion: Horno y fresca

- ✓ Polenta con bife a la plancha

Formas de coccion: Hervido y plancha

- ✓ Milanesa de carne con pure de papa

Formas de coccion: frito y hervido

- ✓ Pollo al horno con ensalada rusa

Formas de coccion: Horno y hervida

- ✓ Tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate

Formas de coccion: salteado y fresca

- ✓ Asado a la olla con ensalada de poroto

Formas de coccion: salteado y hervido

- ✓ Picadito de carne con arroz y queso

Formas de coccion: Salteado y hervido

- ✓ Zapallito(mediano) con relleno de carne molida con arroz al ajo

Formas de coccion: Horno y hervido

- ✓ Bife a la plancha con ensalada verde

Formas de coccion: plancha y fresca

- ✓ Souffle de zapallo con ensalada de arroz

Formas de coccion: Horno y hervido

- ✓ Caldito de pollo con fideo fino

Formas de coccion: Hervido

- ✓ Sopa de verduras con tortillon de papa

Formas de coccion: Hervido y horno

- ✓ Omelete

Formas de coccion: Horno

- ✓ Picadito de carne con polenta

Formas de coccion: salteados y hervidos

- ✓ Soyo con mandioca

Formas de coccion: Hervido y hervido

- ✓ Croqueta de pollo con arroz y queso

Formas de coccion: frito y hervido

- ✓ Hamburgueza con fideo a la manteca

Formas de coccion: Horno y hervido

- ✓ Bife a la plancha con fideo a la crema

Formas de coccion: Plancha y hervido.

- ✓ **2.1.1.26** Marinera con ensalada de papa

Formas de coccion: frito y hervido

- ✓ Lasaña

Formas de coccion: Horno

MENÚ PACIENTES: LIBRE

Dra. de María Gloria Paredes

M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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

Selección de menús diarios (Almuerzos)
Menú 1: Bori bori con queso y tortillita
Postre: crema de maizena
Menú 2: bife a la napolitana con arroz y queso
Postre: gelatina
Menú 3: omelete de jamon y queso con fideo a la manteca
Postre: flan
Menú 4: Caldito de pollo con fideo fino
Postre: mousse de durazno
Menú 5: guiso de carne con fideo
Postre: leche condensada con durazno
Menú 6: Bife a la plancha y Souffle de arroz
Postre: Gelatina

Selección de menús especiales (Dia Viernes)
Menú 1: Albondigas de carne con fideo a la leche
Postre: compota de manzana
Menú 2: sopa so'o con ensalada de lechuga
Postre: dulce de batata
Menú 3: polenta con pollo al horno
Postre: compota de pera
Menú 4: enrollado de pollo con arroz y queso
Postre: gelatina

Selección de menús festivos (Días Domingos)
Menú 1: ñoquis con caren o pollo
Postre: Ensalada de Frutas
Menú 2: milanesa de carne o pollo con pure de papa
Postre: crema de chocolate
Menú 3: peceto con salsa roja con fideo a la manteca
Postre:1 fruta a eleccion
Menú 4: pastelon de pollo mas ensalada de lechuga
Postre: ensalada de frutas

Selección de menús diarios (Cenas)
Menú 1:sopa de verduras contortillita
Postre: 1 banana
Menú 2: peceto con salsa roja y arroz frito
Postre: 1manzana
Menú 3: pollo al horno con ensalada de arroz
Postre: 1 pera
Menú 4: picadito con huevo
Postre: 2 ciruelas
Menú 5: tallarin con salsa
Postre: rodajas de piña
Menú 6 :bife koygua y fideo con queso
Postre: 1 naranja

de María Gloria Paredes

Ing. M.A.E.S. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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

Selección de menús especiales (Días Viernes)

Menú 1: hamburgueza con ensalada de lechuga
Postre: jugo de piña
Menú 2: zapallito relleno con carne molida y queso
Postre: jugo de naranja
Menú 3 :tarta de atun con queso mas ensalada mixta
Postre: jugo de durazno
Menú 4: tarta de fugaza y fideo con queso
Postre: jugo de limon

Selección de menús festivos (Días Domingos)

Menú 1: Ñoquis de pollo
Postre: naranja
Menú 2: Ravioles de carne con salsa blanca
Postre: jugo de durazno
Menú 3: Canelones de verduras con salsa blanca
Postre: jugo de limon
Menú 4: Milanesa de pollo con ensalada de lechuga
Postre: 1 fruta a elección.

Pacientes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	Vori Vori de queso con tortillita de queso	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 lechuga	Tallarín con salsa	Ñoquis de pollo
Postre	1 banana	1 manzana	1 pera	2 ciruelas	Jugo de piña	1 fruta a elección	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

Dra. María Gloria Paredes

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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

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 con fideo con queso	Sopa de verduras con tortillita	Peceto con salsa con arroz frito	Tarta de atun con queso mas ensalada mixta	Pollo al horno con ensalada de arroz	Canelones de 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 elección	1 naranja	1 manzana	Jugo de limón	1 manzana	1 fruta a elección

Datos de los platos principales:

- ✓ Vori Vori con queso con tortillita

Formas de coccion: Hervido y horno

- ✓ Bife a la napolitana con arroz y queso

Formas de coccion: horno y hervido

- ✓ omelette de jamon y queso con fideo a la crema

Formas de coccion: plancha y fresca

- ✓ Caldito de pollo con fideo fino

Formas de coccion: Salteado y hervido

- ✓ Guiso de carne con fideo fino

Formas de coccion: salteado

- ✓ Souffle de arroz con pollo a la plancha

Formas de coccion: Horno y plancha

- ✓ Albondigas de carne y fideo a la crema

Formas de coccion: Hervido y hervido

- ✓ Sopa so'o con ensalada de lechuga

Formas de coccion: Horno y freca

- ✓ Polenta con queso y pollo al horno

Formas de coccion: Hervido y horno

- ✓ Enrollado de pollo con arroz y queso

Formas de coccion: Horno y hervido

- ✓ Ñoquis con carne o pollo

Dra. Delgado de Maria Gloria Paredes

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección General Operativa de Contrataciones
Dirección Operativa S2
M.S.P. y B.S.

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

Formas de coccion: salteado
- ✓ Milanesa de carne o pollo con pure de papa

Formas de coccion: frito y hervido
- ✓ Peceto con salsa roja con fideo a la manteca

Formas de coccion: horno y hervido
- ✓ Pastelon de papa con pollo y ensalada de lechuga

Formas de coccion: Salteado y hervido
- ✓ Sopa de verduras con tortillita

Formas de coccion: hervido y Horno
- ✓ Pollo al horno con ensalada de arroz

Formas de coccion: horno y hervido
- ✓ Picadito con huevo

Formas de coccion: Hervido
- ✓ Tallarin con salsa

Formas de coccion: salsa
- ✓ Bife koygua con huevo y fideo con queso

Formas de coccion: salteado y hervido
- ✓ Hamburgueza al horno con ensalada de lechuga

Formas de coccion: Horno
- ✓ Zapallito relleno con carne molida y queso

Formas de coccion: horno
- ✓ Tarta de atun y queso mas ensalada mixta

Formas de coccion: Horno y fresca
- ✓ Tarta de fugaza con fideo y queso

Formas de coccion: Horno y hervido
- ✓ Ñoquis de pollo

Formas de coccion: Salteado
- ✓ Ravioles de carne con salsa blanca

Formas de coccion: salteado
- ✓ Canelones de verduras con salsa blanca

Formas de coccion: hervido
- ✓ Milanesa de pollo ccon ensalada de lechuga

Formas de coccion: Horno

MENÚ ASTRINGENTE
Selección de menús diarios (Almuerzo)

Menú 1: Arroz jugoso con queso con pollo grille
Postre: manzana
Menú 2: Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso y bife
Postre: compota de manzana con edulcorante (sin azúcar)
Menú 3: Caldo de pollo desmenuzado con zapallo y zanahoria
Postre: manzana
Menú 4: Soufflé de zapallo, zanahoria y queso
Postre: manzana
Menú 5: Fideo con queso con pollo grille
Postre: jugo de zanahoria endulzado con edulcorante.
Menú 6: Tarta de ricota y pollo desmenuzado
Postre: puré de manzana

Dra. Dalton de Maria Gloria Paredes

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

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

Menú 7: Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado
Postre: manzana.

Selección de menús diarios (Cena)

Menú 1: Puré de zapallo y zanahoria c queso y bife a la plancha
Postre: compota de manzana
Menú 2: Tarta de queso
Postre: manzana
Menú 3: soufflé de arroz c/queso
Postre: manzana
Menú 4: arroz con queso c/bife a la plancha
Postre: compota de manzana
Menú 5: Omelette de queso con arroz blanco
Postre: manzana
Menú 6: Puré de zanahoria y zapallo c/pollo
Postre: puré de manzana
Menú 7: 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

Datos de los platos principales

- ✓ Arroz jugoso con queso con pollo grille

Formas de coccion: Hervido y plancha

- ✓ Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso y bife

Formas de coccion: hervido y plancha

- ✓ Caldo de pollo desmenuzado c/zapallo y zanahoria

Formas de coccion: hervido

- ✓ Souffle de zapallo y zanahoria y queso

Formas de coccion: horno

- ✓ Fideo con queso y pollo grille

Formas de coccion: hervido y plancha

- ✓ Tarta de ricota y pollo dezmenuzado

Formas de coccion: Horno

- ✓ Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado

Formas de coccion: Hervido y hervido

- ✓ Puré de zapallo y zanahoria c/queso y bife a la plancha

Formas de coccion: Hervido y plancha

- ✓ Tarta de queso

Dejoan de Maria Gloria Paredes

Lic. Sergio Rolando Barrios
Director General
de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

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

Formas de coccion: horno

- ✓ soufflé de arroz c/queso

Formas de coccion: horno

- ✓ Arroz con queso c/bife a la plancha

Formas de coccion: hervido y plancha

- ✓ Omelette de queso con arroz blanco

Formas de coccion: plancha y hervido

- ✓ Puré de zanahoria y zapallo c/pollo

Formas de coccion: hervido

- ✓ Fideo con queso con pollo grille

Formas de coccion: Hervido y plancha

MENÚ BLANDO:

Selección de menús diarios (Almuerzo)

Menú 1: polenta con queso
Postre: crema de maicena
Menú 2: Sopa crema de pollo con vegetales
Postre: compota de manzana
Menú 3: soufflé de vegetales
Postre: crema
Menú 4: pastelón de papas
Postre: gelatina
Menú 5: Cubeta italiana de atún
Postre: Fruta
Menú 6: Soufflé de zapallo
Postre: ensalada de frutas
Menú 7: Puré de papa y pollo desmenuzado
Postre: flan

Selección de menús diarios (Cena)

Menú 1: Puré de vegetales
Postre: flan
Menú 2: arroz con queso
Postre: compota de durazno
Menú 3: pastel de pollo
Postre: gelatina
Menú 4: sopa crema de verduras
Postre: crema maicena
Menú 5: pastel de carne
Postre: fruta
Menú 6: puré con picadito de carne
Postre: ensalada de fruta
Menú 7: pastelón de papa y pollo
Postre: crema.

Dejon de Maria Gloria Paredes

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

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

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
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

- ✓ Polenta con queso

Formas de coccion: Hervido

- ✓ Sopa crema de zapallo y zanahoria c/queso y bife

Formas de coccion: horno y hervido

- ✓ Caldo de pollo desmenuzado c/zapallo y zapallo

Formas de coccion: plancha y fresca

- ✓ Souffle de zapallo y zanahoria y queso

Formas de coccion: Salteado y hervido

- ✓ Fideo queso c/ pollo grille

Formas de coccion: salteado

- ✓ Tarta de ricota y pollo y dezmenuzado

Formas de coccion: Horno y plancha

- ✓ Puré de zanahoria con queso y pollo desmenuzado

Formas de coccion: Hervido y hervido

- ✓ Puré de zapallo y zanahoria c/queso y bife a la plancha

Formas de coccion: Hervido y plancha

- ✓ Tarta de queso Formas de coccion: horno y hervido

Peso por porcion:

- ✓ soufflé de arroz c/queso

Formas de coccion: plancha y fresca

- ✓ Arroz con queso c/bife a la plancha

Formas de coccion: Salteado y hervido

- ✓ Omelette de queso con arroz blanco

de Maria Gloria Paredes

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

Formas de coccion: salteado

- ✓ Puré de zanahoria y zapallo c/pollo

Formas de coccion: Horno y plancha

- ✓ Fideo con queso con pollo grille

Formas de coccion: Hervido y hervido

MENÚ LIVIANO:

Selección de menús diarios (Almuerzo)

Menú 1: caldo de pollo
Postre: gelatina
Menú 2: Soyo
Postre: compota de manzana
Menú 3: Sopa de pollo con arroz
Postre: gelatina
Menú 4: sopa de verduras con fideo
Postre: compota de durazno
Menú 5: Caldos de verduras
Postre: gelatina
Menú 6: Soyo
Postre: flan
Menú 7: caldo de verduras con pollo
Postre: gelatina.
Selección de menús diarios (Cena)
Menú 1: sopa crema de verduras
Postre: compota de manzana
Menú 2: Vorí Vorí de pollo
Postre: gelatina
Menú 3: sopa crema de carne
Postre: compota de pera
Menú 4: sopa de pollo
Postre: fruta
Menú 5: soyo
Postre: crema
Menú 6: caldo de verduras
Postre: gelatina
Menú 7: arroz con queso
Postre: 1 manzana 3

de María Gloria Paredes

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

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

MENÚ DIABÉTICOS

Selección de menús diarios (Almuerzos)

Menú 1: souffle de zapallito c ensalada de lechuga y tomate
Postre: 1 fruta
Menú 2: guiso de arroz con verduras
Postre: 1 futa
Menú 3: panqueque de pollo y verduras
Postre: 1 fruta
Menú 4: zapallitos rellenos con verduras y arroz
Postre: 1 fruta
Menú 5: ravioles de carne
Postre: 1 fruta
Menú 6: souffle de espinacas c/ensalada de tomate y choclo
Postre: fruta

Selección de menús especiales (Dia Viernes)

Menú 1: Salpicon de pollo con arroz blanco
Postre: gelatina dietetica
Menú 2: peceto al horno c/ensalada de repollo y tomate
Postre: gelatina dietetica
Menú 3: pascualina de acelga c/ensalada de lechuga y tomate
Postre: gelatina dietetica
Menú 4: salpicon de pollo con papa y ensalada de lechuga y espinaca
Postre: gelatina dietetica

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

Selección de menús festivos (Días Domingos)

Menú 1: Milanesa de pollo al horno c/ensalada de lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
Menú 2: bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
Menú 3: tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate
Postre:jugo de frutas sin azucar
Menú 4: asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)
Postre: jugo de frutas sin azucar

Selección de menús diarios (Cenas)

Menú 1:souffle de verduras (espinaca, acelga) c/ ensaladas verdes
Postre: 1 fruta
Menú 2: Grille de pollo con ensalada de lechuga
Postre: 1 fruta
Menú 3: omelette de arvejas y queso c/ensaladas verdes
Postre: 1 fruta
Menú 4: estofado de pollo con arroz blanco
Postre: 1 fruta
Menú 5: Souffle de acelga c/ ensalada de repollo
Postre: 1 fruta
Menú 6:tarta de verduras
Postre: 1 fruta

Selección de menús especiales (Día Viernes)

Menú 1: Pollo al horno s/ piel con ensaladas verdes
Postre: gelatina dietetica
Menú 2: guiso de fideo con pollo y ensalada verdes
Postre: gelatina dietetica
Menú 3: souffle de zapallito
Postre: gelatina dietetica
Menú 4: zapallito relleno de verduras con ensalada de lechuga
Postre: gelatina dietetica.

de María Gloria Paredes

Selección de menues festivos (Día Domingo)

Menú 1: Milanesa de pollo al horno c/ensalada de lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
Menú 2: bife a la plancha con ensalada de repollo, lechuga y tomate
Postre: jugo de frutas sin azucar
Menú 3: tallarin de carne mas ensalada de lechuga y tomate
Postre:jugo de frutas sin azucar
Menú 4: asado a la olla con ensalada de poroto (huevo, tomate, cebollita en hoja, mayonesa)
Postre: jugo de frutas sin azucar

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 3

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

Dra. de María Gloria Paredes

Ing. M.A.E. Sergio Barrios Director General Operativa de Contrataciones M.S.P. y B.S.

Lic. Sergio Damián Forte Riguelme
Director General
de Administración y Finanzas
M.S.P. y B.S.

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

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.
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.

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 90 a 120 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

Dra. de María Gloria Paredes

Ing. MV

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

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)

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).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato será hasta el 31 de diciembre del 2016 a partir de la firma del presente contrato.----------

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

Los bienes y/o servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la **Dirección del Centro Nacional del Quemado, cito: Manuel Domínguez c/ Brasil. Tel: 227 544 / 224 984** - ----------

7. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo del: Centro Nacional del Quemado.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA 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:

1. Garantía Bancaria emitida por un Banco establecido en la República del Paraguay.
2. 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..----------

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

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 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.----------

Digitalmente de María Gloria Paredes

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

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 4 (Cuatro) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay a los 18 días del mes de Agosto del 2015.--

.....
Sra. María Gloria Paredes
CONTRATANTE

Delijan
de Maria Gloria Paredes

.....
Sr. Sergio Rolando Forte Riquelme
CONTRATISTA

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

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