INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

INSTITUTO
DE PREVISIÓN SOCIAL

CONTRATACIÓN POR VÍA DE LA EXCEPCIÓN N° 47/21

"CONTRATACIÓN URGENTE DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS"

ID N° ___.___.

CUARTA VERSIÓN

AÑO 2021

Aprobado por Resolución DNCP N° 2115 de fecha 18 de mayo 2021

CONTRATACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

DATOS DE LA LICITACIÓN

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el SICP, los mismos forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

1. Difusión de los documentos de la licitación

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

2. Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicadas por la convocante.
La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del pliego de bases y condiciones que reciba dentro del plazo establecido o que se derive de la Junta de Aclaraciones.
La convocante publicará una copia de su respuesta, incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), dentro del plazo tope.
La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.
La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.
La fecha y hora límites para realizar consultas es: / / hasta las : hs.

3. Adenda

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en la convocatoria y/o en las bases de la licitación y/o en los contratos suscriptos. La adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.
La convocante podrá introducir modificaciones o enmiendas a los pliegos de bases y condiciones, siempre y cuando se ajuste a los parámetros establecidos en la Ley.
Las modificaciones o enmiendas que realicen las convocantes al pliego de bases y condiciones deberán quedar asentadas en una adenda numerada y fechada que formará parte del mismo.
La convocante podrá prorrogar el plazo de presentación de ofertas a fin de dar a los posibles oferentes, un plazo razonable para que puedan tomar en cuenta la enmienda en la preparación de sus ofertas. Esta prórroga deberá quedar asentada en la adenda citada.

4. Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.
Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.
Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si

el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

5. Oferentes en Consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.
Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.
Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

6. Aclaración de las ofertas

Con el objeto de facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación solicitará a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.
A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.
Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.
No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

7. Disconformidades, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.
A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable no menor a un día hábil, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.
Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará al oferente para su aceptación:

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

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica,
1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio total y el precio unitario será corregido.
2. Los precios subtotales podrán ser corregidos siempre que se mantenga inalterable el precio total obtenido en la SBE.
3. En ambos casos, los precios unitarios modificados no podrán ser superiores a los precios unitarios iniciales que figuran en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE.
4. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo, aun cuando el resultado varíe del precio total que se encuentra en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE como precio final.
5. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

8. Idioma de la Oferta

La convocante permitirá con la oferta, la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción: **NO APLICA.**
La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

9. 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.

10. Moneda de la oferta y moneda de pago

La moneda de la oferta y pago será: **En Guaraníes para todos los oferentes**.
La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en décimos y céntimos.

11. Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones: **NO APLICA.**
Fecha:
Lugar:
Hora:
Procedimiento:
Nombre del funcionario responsable de guiar la visita:
Participación obligatoria:

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.
Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.
Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

12. Precio y Formulario de la Oferta

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

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

a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.

b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.

c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

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

a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;

b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y

c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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

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

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

En caso de admitirse el sistema de adjudicación por Abastecimiento Simultáneo: **NO APLICA.**

***La aplicación del margen de preferencia se realizará a los efectos de la distribución de la proporción de adjudicación* conforme a lo establecido en la Circular DNCP N° 11/2019.-**

13. Incoterms

La edición de Incoterms para esta licitación será: **NO APLICA.**

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.
Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del contrato.

14. Autorización del Fabricante

Los productos a los cuales se le requerirá autorización del fabricante son los indicados a continuación: **NO APLICA.**
Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditarse la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

15. Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes productos y en las siguientes condiciones: **NO APLICA.**
En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

16. Ofertas Alternativas

Se permitirá la presentación de oferta alternativa, según los siguientes criterios a ser considerados para la evaluación de la misma: **NO APLICA.**
Una oferta alternativa se configura necesariamente con la presentación de la oferta principal, que se ajuste a las condiciones previstas en las bases y condiciones; y, de manera separada e independiente una propuesta alternativa, que implique alternativas técnicas a los requerimientos de la licitación y cuya consideración estaría sujeta a que dicha alternativa reúna mejores condiciones de oportunidad, calidad y costo.

La presente cláusula no será aplicable para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica.

17. Copias de la oferta

El oferente presentará su oferta original. Adicionalmente, la convocante podrá requerir copias de las ofertas en la cantidad indicada en este apartado, las copias deberán estar indicadas como tales.
Cantidad de copias requeridas: **1 copia**.

18. Formato y firma de la oferta

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

La oferta deberá ser presentada en forma Física.
Fecha de Entrega Física: __/__/2021, hasta las __:__ horas.
Fecha de Apertura Física: __/__/2021, a las __:__ horas.

19. Periodo de Validez de la Oferta

Las ofertas deberán mantenerse válidas por: **150 (ciento cincuenta)** días corridos a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, toda oferta con un periodo menor será rechazada.
La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto, la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.
El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, las ofertas deberán permanecer válidas por el período determinado en el pliego de bases y condiciones, que se computará a partir del inicio de la etapa competitiva.

20. Garantías: instrumentación, plazos y ejecución

1. La garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, la garantía de mantenimiento de ofertas presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.

2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
   a) Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran,
   b) Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
5. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
   a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
   b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
   c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
   d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
      d.1 Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
      d.2 Firmar el contrato,
      d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
      d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
      d.5 Si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
      d.6 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, si el oferente no presentare su oferta en la fecha y hora señaladas, previo requerimiento por parte de la Convocante, la garantía de mantenimiento de ofertas será ejecutada, de conformidad a la reglamentación pertinente.

6. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez días calendario posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.
8. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

21. Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días corridos) será de: **180 (ciento ochenta)**.
El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, la garantía de mantenimiento de oferta deberá permanecer válida por el período determinado en el pliego de bases y condiciones.
En el caso de que la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

22. Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de: **10 % (diez por ciento).**
La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

23. Periodo de Validez de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de: **7 (siete) meses desde la suscripción del contrato.**

24. Periodo de Validez de la Garantía de los Bienes

El plazo de validez de la garantía de los bienes será el siguiente: **NO APLICA.**

25. Tiempo de funcionamiento de los bienes

8. El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de: NO APLICA.

9.

26. Plazo de Reposición de Bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de: **NO APLICA.**
El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.
1. La contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.
Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.
2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple con su obligación dentro del plazo establecido, la contratante tomará las medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

27. Cobertura de Seguro de los Bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será: **NO APLICA.**
A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los Incoterms aplicables.

28. Sistema de presentación de ofertas

El sistema de presentación de ofertas para esta licitación será: **un sobre.**
Los sobres deberán:
1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación indicado en el SICP;
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas; y
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.
Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

El punto 5 de la presente cláusula no será aplicable para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, atendiendo a que todos los procedimientos de Subasta serán de un solo sobre.

29. Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser recibidas por la convocante en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP.
La convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas, quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.
Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, culminada la etapa competitiva, presentarán las ofertas físicas en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP, los siguientes participantes requeridos: **TODOS LOS PARTICIPANTES**

30. Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";

b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

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

31. Apertura de Ofertas

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

2. Cuando la presentación de oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courrier o entregadas personalmente, los sobres marcados como:

a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

b) "SUSTITUCION". Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

c) "MODIFICACION". Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portado por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACION

1. Condición de Participación

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

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, adicionalmente a lo establecido en el párrafo anterior el oferente deberá considerar las siguientes condiciones de participación:
Que se encuentren registrados/as en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), debiendo suscribir ante el mismo una Declaración Jurada en la cual manifiesta que tiene pleno conocimiento y acepta las reglas del proceso para su activación como oferente. La Declaración Jurada referida, podrá ser descargada desde el SICP, modulo del SIPE.
Que activados/as conforme al SIPE posean su Usuario y Contraseña, personal e intransferible, salvo que los mismos hayan sido cancelados por el Sistema, de conformidad a la reglamentación específica. La pérdida del usuario y contraseña deberá ser comunicada a la DNCP para que, a través del Sistema, sea bloqueado el acceso inmediatamente; y
Como requisito para la participación en la Subasta a la Baja Electrónica, el oferente deberá manifestar en el campo previsto en el Sistema Electrónico, que cumple plenamente los requisitos de habilitación y que su propuesta de precios está conforme con las exigencias del pliego de bases y condiciones.

2. Requisitos de Calificación

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

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

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley Nº 2051/03, modificado por Ley Nº 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1º. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2º. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley Nº 2051/03, modificado por Ley Nº 6716/2021.
3º. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley Nº 2051/03, modificado por Ley Nº 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4º. Si se constatara que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5º. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas

inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley Nº 2051/03, modificado por Ley Nº 6716/2021.

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

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

3. Análisis de los precios ofertados

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

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

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

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

4. Certificado de Producto y Empleo Nacional

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

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

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

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

a. Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

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

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

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

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

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, el certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora de la etapa competitiva.

5. Margen de Preferencia local

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

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

6. Requisitos Documentales para la evaluación de las condiciones de participación

1. Formulario de Oferta (*) *[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]*
2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) *La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.*
3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social **(**)**
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. **(**)**
5. Constancia de presentación de la **"Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos**" ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. **(**)**
6. Certificado de Cumplimiento Tributario. **(**)**
7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. **(**)**
8. Declaración Jurada de "Declaración de Miembros", de conformidad con el formulario estándar N° 5 – Sección Formularios **(**)**
9. Documentos legales
a. **Oferentes Individuales. Personas Físicas.**
a) Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. **(*)**
b) Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC **(*)**
c) En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. **(*)**
b. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
a) Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. **(*)**
b) Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.

c)	Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
d)	Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. **(*)**
c.	**Oferentes en Consorcio.**
a)	Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. **(*)**
b)	Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). **(*)**
c)	Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en **(*)**: i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o ii. Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
d)	Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en **(*)**: i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o ii. Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.
Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas o al inicio de la etapa competitiva para procesos de SBE.

7. Capacidad Financiera

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

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- **Ratio de Liquidez** (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que **1,15** en promedio, en los años 2018, 2019 y 2020.
- **Endeudamiento** (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2018, 2019 y 2020.
- **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2018, 2019 y 2020.
- **Capital Operativo** (activo corriente – pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, **deberá ser por el monto máximo del llamado**), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2020) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación

de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado

Contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso): Deberá ser igual o mayor que **1,15** el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos, **2018, 2019 y 2020**.

Oferente en consorcio:

Requisitos Mínimos	Socio Líder	Cada Socio	Todas las partes Combinadas
Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que 1,15 en promedio, en los años **2018, 2019 y 2020.**	***Debe cumplir con el Requisito***	***Debe cumplir con el Requisito***	***No Aplica***
Endeudamiento (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años **2018, 2019 y 2020.**	***Debe cumplir con el Requisito***	***Debe cumplir con el Requisito***	***No Aplica***
Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años **2018, 2019 y 2020.**	***Debe cumplir con el Requisito***	***Debe cumplir con el Requisito***	***No Aplica***
Capital Operativo (activo corriente – pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo**, deberá ser por el monto máximo del llamado), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2020) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.**	***40 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***10 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.***

7.1. Requisitos documentales para evaluar el presente criterio:

a) Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los tres últimos años (2018, 2019 y 2020) para contribuyente de IRACIS
b) Formulario 106 de los tres últimos años (2018, 2019 y 2020) para contribuyentes del IRPC

8. Experiencia Requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:
Demostrar la experiencia en **la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para Hospitales** con **Contratos y/o Facturas** a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020) años. ***En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.***

Oferente en consorcio:

Requisitos Mínimos	Socio Líder	Cada Socio	Todas las partes Combinadas
Demostrar la experiencia en **la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para Hospitales** con **Contratos y/o Facturas** a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020) años***. En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.***	***40 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***10 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.***

Teniendo en cuenta que el proceso es por Contrato Abierto por Monto Mínimo y Monto Máximo, el porcentaje requerido deberá cubrir el Monto Máximo de cada lote ofertado

Para la evaluación deberán ajustarse a los requerimientos solicitados para todos los lotes.

8.1. Requisitos documentales para evaluar el presente criterio:

1. Copia de Contratos y/o Facturas que avalen la experiencia requerida.

9. Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica: **Conforme a lo establecido en la Sección Especificaciones Técnicas y Suministros Requeridos.**

9.1. Requisitos documentales para evaluar el presente criterio:

a) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final **la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para Hospitales** donde conste el **desempeño satisfactorio del oferente**, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).
b) El oferente deberá presentar Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.
c) Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos. 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.

d)	Fotocopia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (Categoría N° 06, Categoría N° 11 y Categoría N° 16), emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el art. 162 del Código Sanitario.
e)	Fotocopia Autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Código Nº 17, emitido por el Instituto Nacional de Alimentos (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el Art.162 del Código Sanitario y a lo establecido en la Resolución S.G. Nº 578/2018.
f)	Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista; y del Gastrónomo o Jefe de Cocina, el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina; en el sector público o privado. Deberán acompañar fotocopias de los documentos que acrediten la experiencia, como ser: constancias, referencias, etc.
g)	Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas de Manufacturas emitidas por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
h)	Presentar constancia de Capacitación de Buenas Prácticas y Manufacturas norma técnica GMC – Resolución N° 80/96, Aprobada por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
i)	Planilla de Precios en planilla Excel en medios magnéticos, versión 2003 o posterior.
j)	Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
k)	Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

10. Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán: **NO APLICA.**

11. Criterio de desempate de ofertas

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

Para los procedimientos llevados a cabo a través de la Modalidad Complementaria de Subasta a la Baja Electrónica, será el vencedor de cada grupo subastado el oferente que ingresó el menor precio. En los casos de igualdad de precios, queda como vencedor el que lo haya ingresado primero.
Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, el comité de evaluación determinará, cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y SUMINISTROS REQUERIDOS

1. Especificaciones Técnicas

El propósito de las Especificaciones Técnicas (ET), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las ET detalladas teniendo en cuenta que:

- *Las ET constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas ET bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.*
- *En las ET se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.*
- *En las ET se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las ET.*
- *Las ET deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.*
- *Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.*
- *Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.*
- *Las ET deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:*
  - *(a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.*
  - *(b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).*
  - *(c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.*
  - *(d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.*
  - *(e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.*
- *Las ET deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.*

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

"Resumen de las Especificaciones Técnicas. *Los bienes deberán cumplir con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:*

Descripción de los Servicios

Proporcionar el servicio integral de alimentación, mediante la elaboración, suministro y distribución de alimentos para los pacientes y para los funcionarios con derecho a alimentación, de los Hospitales Regionales y Unidades Sanitarias; para lo cual la Empresa deberá estar disponible a prestar sus servicios de 06:00 a 21:00 horas, de lunes a domingo, inclusive feriados.

A. Medidas y Especificaciones, de la Preparación de los Alimentos de los términos de referencia, de acuerdo a la presentación, higiene, características y valor nutritivo de los alimentos.

PRESENTACION "A" - MENU DE LOS PACIENTES.

MENU SEMANAL							
LUNES	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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion 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 (50 gr c/u) con manteca (30 gr sin sal) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250 ml de jugo natural de frutas de estacion diluido al 80% endulzado con edulcorante ó procesado de leche descremada (200 cc) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250 ml jugo natutal de frutas de estacion diluido 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 estacion 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 estacion 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 estacion (NO DURANZO) endulzado con edulcorante	1 taza de 200 ml de te 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 estacion endulzado con edulcorante.
Media mañana	1 compotera grande (200gr) de crema de maicena con leche descremada y edulcorante	1 compotera grande (200gr) de crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera grande (200gr) de crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera grande (200gr) de crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera grande (200gr) de crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera grande (200gr) de compota de manzana con edulcorante	1 compotera grande (200gr) de compota de manzana 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 estacion, 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 estacion, 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 estacion, 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 estacion 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 estacion, 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 estacion endulzado con edulcorante
	Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas.	Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas.	Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas PROCESADA	Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas PROCESADA	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica	Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas.
Merienda	1 taza de 200 ml de: leche descremada	1 taza de 200 ml de: leche descremada con	1 taza de 200ml de leche descremada con	1 taza de 200ml leche descremada con	1 taza de 200 ml de: leche descremada con	1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te

	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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	cocido o te endulzado con endulcante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	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 natural de estacion, diluido al 80% (NO DURANZO) endulzado con edulcorante	deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana, diluido al 80% (NO DURANZO) endulzado con edulcorante	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 estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante
Cena	1 Cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200gr cocido) + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, 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) + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, 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) procesada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, 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 estacion, 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" + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, 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) y fideos finos (200 gr cocidos) + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50 gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compota (200cc) de manzana	1 compotera de Sopa (300cc) de verduras y fideos finos (200gr cocidos) + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (20gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200cc) de compota de manzana
Colación Nocturna	1 vaso de licuado de leche descremada (200ml) con durazno (2 mitades) y edulcorante.	1 vaso de licuado de leche descremada (200ml) con durazno (2 mitades) y edulcorante.	1 vaso de licuado de leche descremada (200ml) con durazno (2 mitades) y edulcorante.	1 vaso de licuado de leche descremada (200ml) con durazno (2 mitades) y edulcorante.	1 vaso de leche descremada tibia (200ml)	1 Vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante; sin almibar	1 Vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante; sin almibar
OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA.							
Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA.							

MENU SEMANAL						
LUNES	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	1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado 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	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvados con queso crema o mermelada + 1 manzana

	margarina o queso + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante				fruta	
Media mañana	1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante	1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua	1 compotera de flan de leche deslactosada	1 compotera de gelatina con trozitos de pera	1 compotera de gelatina con trozitos de pera	1 compotera de gelatina con yogurt descremado
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
	Postre: 1 compotera mediana de crema de maizena	Postre: 1 compotera de gelatina dietetica	Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante	Postre: 1 compotera de crema de maizena	Postre: 1 compotera de crema de maizena	Postre: 1 compotera de manzana
Merienda	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante	1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de pera sin cascara, colado con edulcorante	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan de gluten 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 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
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 dietetica	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 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 pera 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
Colación nocturna	Gelatina dietetica sabor piña	1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante	1 vaso de jugo de manzana con edulcorante	postre: 1 compotera mediana de compota de pera	Gelatina dietetica	Gelatina dietetica

MENU SEMANAL							
MARTES	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 estacion, 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 estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. ó procesado de leche	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + vaso de 250ml de jugo de frutas natural de estacion, 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 estacion, 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 estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de te 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

MENU SEMANAL							
MARTES	LIVIANA	BLANDA / PASTOSA	LIQUIDA / CLARA	LIQUIDA ESPESADA	DIABÉTICOS	ASTRINGENTE	HIPO PROTEICA
		descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante.					
Media mañana	1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml)	1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml)	1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml)	1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml)	1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml)	1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno endulzado con edulcorante, + 1 sándwich (50gr)de queso (1 feta)	1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml)
Almuerzo	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr)	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr)	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro, BIEN PROCESADO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Compota (200cc) de ciruela	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO + 1 pan blanco (50gr) Postre:1 Compota (200cc) de ciruela	1 cazuela Grande (300CC) de sopa magra tipo Locro + ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 2 Ciruelas (160gr)	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 4 Galletitas de agua. Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina diet.	1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr)
Merienda	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 de estacion, 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 de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, 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 + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200ml de te 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 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 de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante
Cena	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla	1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla BIEN LICUADO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion,	1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla CONSISTENCIA CREMOSA + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80%	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros +	SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (20gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros +

MENU SEMANAL							
MARTES	LIVIANA	BLANDA / PASTOSA	LIQUIDA / CLARA	LIQUIDA ESPESADA	DIABÉTICOS	ASTRINGENTE	HIPO PROTEICA
	sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)	1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr)
	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar.	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar.	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar.	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar.	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de manzana (100gr)	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar.	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar.
Colación nocturna	1compotera (200gr) de mousse de frutilla	1compotera (200gr) de mousse de frutilla	1compotera (200gr) de mousse de frutilla	1compotera (200gr) de mousse de frutilla	1compotera (200gr) de mousse de frutilla	1compotera (200gr) de mousse de manzana	1compotera (200gr) de mousse de frutilla
OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA							
Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA							

MENU SEMANAL						
MARTES	GUAYACO	DISMINUIDOS EN RESIDUOS	CELIACOS	LIBRE	HIPER PROTEICA	RICAS EN FIBRA
Desayuno	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta	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 + 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 + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara
Media mañana	1 compotera mediana de arroz con leche	1 taza de te negro	1 yogurt descremado chico + 1 fruta cortada en trozos	1 compotera mediana de compota de manzana	1 yogurt descremado licuado con manzana	1 manzana
Almuerzo	Arroz quesú (40gr de queso py) + 100gr de picadito de carne magra + 1vaso de jugo de pera con edulcorante	Arroz quesú (40gr de queso py) + 100gr de picadito de carne vacuna con zapallo y zanahoria + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante	Guiso de arroz con verduras y carne vacuna + 2 rabanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante	Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate y zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate y zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana	Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso d jugo de manzana con su cascara
	Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada	Postre: 1 compotera de gelatina dietetica	Postre: arroz con leche deslactosada y edulcorante	Postre: 1 compotera de mousse de vainilla	Postre: 1 compotera de mousse de vainilla	Postre: 1 compotera de flan de vainilla
Merienda	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta	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 + 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 + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara

MENU SEMANAL						
MARTES	GUAYACO	DISMINUIDOS EN RESIDUOS	CELIACOS	LIBRE	HIPER PROTEICA	RICAS EN FIBRA
Cena	Sopa crema de pollo + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante	Sopa crema de pollo con verduras + souffé de calazaba y zanahoria (calabaza, zanahoria, 2 claras de huevo, 40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante	Sopa magra tipo locro + soufflé de zapallo con 40gr de queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante	panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	Panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana	Panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara
	Postre: Gelatina dietetica sabor de piña	Postre: 1 compotera de gelatina dietetica	Postre: arroz con leche deslactosada y edulcorante	postre: 1 compotera de ensalada de frutas	Postre: 1 compotera de ensalada de frutas	Postre: 1 compotera de compota de mamon
Colación Nocturna	1 Yogurth Descremado	1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante	1 vaso de jugo de pera con edulcorante	1 fruta	1 taza de leche descremada	1 vaso de jugo de manzana

MENU SEMANAL							
MIÉRCOLES	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) unatado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, 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 ligth(30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, 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 de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de te 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 de durazno, 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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante
Media mañana	1 compotera (200gr) arroz con leche descremada y edulcorante.	1 compotera (200gr) arroz con leche descremada y edulcorante PROCESADA	1 compotera (200gr) de compota de manzana	1 compotera (200gr) de compota de manzana	1 compotera (200gr) arroz con leche descremada y edulcorante.	1 Sanwich de queso (1 feta)	1 compotera (200gr) de compota de manzana
Almuerzo	Pollo (250gr) al horno bien jugoso con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO ZUCHINNI) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de	Pollo (250gr) al horno bien jugoso DESMENUZADO con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO ZUCHINNI) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con edulcorante	1 compotera grande (300cc) de Caldo de pollo (200gr) bien LICUADO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con	1 compotera grande (300cc) de Caldo de pollo (200gr) bien ESPESO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con edulcorante	Pollo (250gr) al horno bien jugoso con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO ZUCHINNI) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200gr) de compota de	Pollo (250gr) al horno bien jugoso DESMENUZADO con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO ZUCHINNI) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de manzana con edulcorante.	Pollo (100gr) al horno bien jugoso DESMENUZADO (con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO ZUCHINNI) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con edulcorante

MENU SEMANAL							
MIÉRCOLES	LIVIANA	BLANDA / PASTOSA	LIQUIDA / CLARA	LIQUIDA ESPESADA	DIABÉTICOS	ASTRINGENTE	HIPO PROTEICA
	naranja con edulcorante.		edulcorante		manzana con edulcorante.		
Merienda	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo 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 blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de te 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 de durazno, 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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante
Cena	1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con arroz blanco (200gr cocido) con queso py (40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 porción de Soufle (300gr) de carne vacuna (200gr) con verduras con arroz bien cocido y jugoso + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 cazuela grande de sopa (300cc) LICUADA de carne vacuna (200gr) con verduras (zapallo, zanahoria, acelga o espinaca, cebolla) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 cazuela grande de sopa CREMA (300cc) de carne vacuna (200gr) con verduras (zapallo, zanahoria, acelga o espinaca, cebolla) con fideo fino (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO	1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con ensalada de verduras (200gr) (lechuga, tomate, zanahoria rallada + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con arroz blanco (200gr cocido) con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno lavado y sin almibar, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 cazuela grande de sopa crema (300cc) de carne magra (50gr) con verduras (zapallo, zanahoria, acelga, espinaca, cebolla) + arroz blanco (200gr cocido) (sin queso) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante
	Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico	Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico	Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico	Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico	Postre: 1 fruta (200gr)	Postre: 1 compota (200gr) de durazno (2 mitades) con edulcorante, lavado y sin almibar.	Postre: 1 fruta (200gr)
Colación Nocturna	1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante
OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA							
Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA							

MENU SEMANAL						
MIERCOLES	GUAYACO	DISMINUIDOS EN RESIDUOS	CELIACOS	LIBRE	HIPER PROTEICA	RICAS EN FIBRAS
Desayuno	1 taza de 200 ml de: leche descremada con te o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante	1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas 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 margarina o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera	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 + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de pera con su cascara
Media mañana	1 compotera mediana de mousse de vainilla	1 yogurt descremado chico sabor vainilla	1 yogurt descremado chico sabor vainilla	1 compotera de yogurt descremado licuado con manzana	1 compotera de compota de manzana	1 compotera de compota de ciruela
Almuerzo	Pollo al horno bien jugoso + arroz blanco + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	Pollo al horno jugoso con verduras (zapallo y zanahoria en rodajas) + arroz blanco + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante	Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras (zanahorias, arvejas, zapallito, zuchinni) + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno	Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos de salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara
	Postre: Gelartina dietetica sabor piña	Postre: 1 compotera de gelatina dietetica	Postre: 1 compotera de crema de maizena	postre: 1 compotera de gelatina	Postre: 1 compotera de gelatina con trozitos de manzana	Postre: 1 compotera de ensalada de frutas
Merienda	1 taza de 200 ml de: leche descremada con te o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante	1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas 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 margarina o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera	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 + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de pera con su cascara
Cena	Bife grande de 200gr de carne vacuna + 1 porción de soufle de arroz con claras de huevo y 40gr queso py + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	Bife grande de 200gr de carne vacuna + soufflé de arroz con queso py + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almibar con edulcorante	Bife grande de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso con soufflé de arroz con queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	Bife de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de arroz con queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	Bife de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de arroz con queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno	Bife de 200mg de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara
	Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada	Postre: 1 compotera de gelatina dietetica	Postre: 1 compotera de crema de maizena	postre: 1 compotera de flan de vainilla	Postre: 1 compotera de flan de vainilla	Postre: 1 compotera de compota de pera
Colación Nocturna	1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante	1 yogurt descremado	1 yogurt descremado	1 pera

MENU SEMANAL							
JUEVES	LIVIANA	BLANDA / PASTOSA	LIQUIDA / CLARA	LIQUIDA ESPESADA	DIABÉTICOS	ASTRINGENTE	HIPO PROTEICA
Desayuno	1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o teendulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, 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 ligth (30gr) +1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, 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 de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de te 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 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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante
Media mañana	Licuado de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante	Licuado de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante	Licuado de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante	Licuado de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante ESPESO	Licuado de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante	1 Manzana (200gr)	1 manzana (200gr)
Almuerzo	1 Compotera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o Una compotera grande (300cc) de sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 Compotera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o Una compotera grande (300cc) de sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 Compotera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 Compotera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO	1 Compotera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 Compotera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 Compotera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (100gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante
	Postre: 1 compotera (200gr) mousse bi color con edulcorante.	Postre: 1 compotera (200gr) mousse bi color con edulcorante.	Postre: 1 compotera (200gr) mousse bi color con edulcorante.	Postre: 1 compotera (200gr) mousse bi color con edulcorante.	Postre: 1 compotera (200gr) mousse bi color con edulcorante.	Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina Dietetica.	Postre: 1 compotera (200gr) mousse bi color con edulcorante.

Merienda	**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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulconrante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, 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 de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)**	**1 taza de 200 ml de te 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 de durazno, 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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante**
Cena	**Picadito de carne VACUNA (250gr) BIEN JUGOSO con pure de papas (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante**	**Picadito de carne VACUNA (250gr) BIEN JUGOSO con pure de papas (200gr cocidos) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante**	**1 compotera de Sopa Crema (300cc) de queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante PROCESADA**	**1 Compotera de Sopa Crema (300cc) de queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante PROCESADA**	**Picadito de carne VACUNA (250gr) JUGOSO con pure de papas (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante**	**Picadito de carne VACUNA (250gr) JUGOSO con pure de papas (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante**	**Picadito de carne VACUNA (100gr) BIEN JUGOSA + pure de papas (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante**
Colación Nocturna	**1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almíbar, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almíbar, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almíbar, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almíbar, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almíbar, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 vaso de 250ml de jugo de naranja, liluido al 80%**	**1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almíbar, diluido al 80% endulzado con edulcorante**
OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA							
Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA							

JUEVES	DISMINUIDOS EN RESIDUOS	CELIACOS	LIBRE	HIPER PROTEICA	RICAS EN FIBRA
Desayuno	**1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana 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 vaso de jugo de manzana**	**1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera**	**1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara**
Media mañana	**1 taza 200ml de te negro + 4 galletitas al agua**	**1 yogurt descremado chico + 1 fruta**	**1 compotera mediana de compota de pera**	**licuado de manzana con leche descremada**	**Licuado de manzana con su cascara con leche descremada**
Almuerzo	**1 compotera grande de caldo de pescado + 4 galletitas al agua + 1 vaso durazno, lavado sin almíbar con edulcorante**	**1 compotera grande de caldo de pescado + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante**	**Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera**	**Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana**	**Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara**
	Postre: 1 compotera de gelatina dietética	**Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante**	**postre: 2 durazno en almíbar**	**Postre: 2 durazno enlatados, lavados, sin almíbar**	**Postre: 1 compotera mediana de manzana**

Merienda	1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana 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 vaso de jugo de manzana	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara
Cena	Picadito de carne bien jugoso + arroz blanco + 1 vaso de jugo durazno, lavado sin almíbar con edulcorante	Picadito de carne vacuna bien jugoso + pure de papas + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papas + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papa + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana	Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papa + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara
	Postre: 1 compotera de gelatina dietética	Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante	Postre: 1 compotera de arroz con leche descremada	Postre: 1 compota de mousse de vainilla	Postre: 1 compotera de ciruela
Colación Nocturna	1 vaso de jugo de pera sin cascara con edulcorante	1 yogurt descremado chico	1 vaso de jugo de manzana	1 vaso de jugo de durazno	1 yogurt descremado

MENU SEMANAL							
VIERNES	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 light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo 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 blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de te 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 de durazno, 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) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante
Media mañana	1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante.	1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche deslactosada y edulcorante.	1 compotera (200gr) de compota de pera
Almuerzo	1 Compotera grande de Sopa (300cc) de espinaca y queso py (40gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (250gr) + 1 de pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Naranja mediana (200gr)	1 Compotera grande de Sopa (300cc) de espinaca y queso py (40gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (250gr) + 1 de pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Naranja mediana (200gr)	1 Compotera grande de sopa (300cc) de espinaca con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de naranja	1 Compotera grande de sopa (300cc) de espinaca con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de naranja	1 Compotera grande de Sopa (300cc) de espinaca y queso py (40gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (250gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 Naranja mediana (200gr)	1 Compotera grande de Sopa (300ge) de espinaca y queso py (40gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (250gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Manzana mediana (200gr)	1 Compotera grande de Sopa (300cc) de espinaca y queso py (20gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (50gr) + 1 de pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Naranja mediana (200gr)

Merienda	**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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, 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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante , ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, 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 de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)**	**1 taza de 200 ml de te 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 de durazno, 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 ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante**
Cena	**2 Rodajas de carne vacuna al horno con salsa madera (250gr) + puré suave de papas con leche descremada (200gr cocido) + 1 pan blanco (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada**	**Soufflé (300gr) de carne vacuna (200gr) + puré suave de papas con leche descremada (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada**	**1 Compotera Grande de Sopa (300cc) tipo soyo de carne vacuna (200gr) bien licuada + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada**	**1 Compotera Grande de Sopa (300cc) tipo soyo de carne vacuna (200gr) ESPESO + pan blanco (50GR) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada**	**2 Rodajas de carne vacuna (250gr) al horno con salsa madera + Panaché de verduras (200gr) (zanahoria, zapallo, arveja, tomate) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada**	**2 Rodajas de carne vacuna (250gr) al horno con salsa madera + puré suave de zanahoria y zapallo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 2 mitades de duraznos bien lavados y sin almíbar**	**2 Rodajas de carne vacuna al horno (100gr) con salsa madera + puré de papa (sin leche) (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada**
Colación Nocturna	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética.**	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética.**	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética.**	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética.**	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética.**	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética.**	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética.**
OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA							
Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA							

MENU SEMANAL					
VIERNES	**DISMINUIDOS EN RESIDUOS**	**CELIACOS**	**LIBRE**	**HIPER PROTEICA**	**RICAS EN FIBRAS**
Desayuno	**1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema**	**1 taza de 200ml de leche descremada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta**	**1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta**	**1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta**	**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**
Media mañana	**1 yogurt descremado chico sabor vainilla**	**4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante**	**1 compotera mediana de compota de pera + 1 yogurt chico descremado**	**1 compotera de crema de maizena**	**1 yogurt descremado licuado con 1 pera con su cascara**

Almuerzo	1 porción grande de tarta de pollo + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante	1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porción de tarta de pollo + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante	1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porción de tarta de pollo con verduras + 2 pancitos blanco + 1 vaso de jugo de durazno	1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porción de tarta de pollo con verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porción de tarta de pollo con verduras + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de pera con su cascara
	Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante	Postre: Mousse de vainilla	postre: 1 compotera de ensalada de frutas	Postre: ensalada de frutas	Postre: 1 compotera con flan de vainilla
Merienda	1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua	1 taza de 200ml de leche descremada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta	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
Cena	2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de zanahoria y zapallo + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante	2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche deslactosada + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante	2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno	2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara
	Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante	Postre: Mousse de vainilla	postre: 1 compotera de mousse de vainilla	Postre:1 compotera de gelatina con trocitos de manzana	Postre: 1 compotera de gelatina dietética
Colación Nocturna	1 compotera de gelatina dietética	1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante	1 compotera de gelatina	1 taza de leche descremada	1 vaso de jugo de ciruela

MENU SEMANAL							
SÁBADO	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 y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo 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 blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr c/u) y mermelada ligth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de te 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 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 light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante

MJedia mañana	**1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante**	**1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante**	**1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante**	**1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante**	**1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante**	**1 Compotera (200gr) de compota de manzana con edulcorante**	**1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante**
Almuerzo	**Cazuela de pollo (250gr) con verduras + Arroz (200gr cocido) + queso py (40gr) + 1 pan blanco (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla**	**Cazuela de pollo (250gr) con verduras + Arroz (200gr cocido) + queso py (40gr) + 1 pan blanco (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla**	**1 compotera grande (300cc) de Sopa crema de pollo (200gr), bien procesada + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla**	**1 Compotera Grande (300cc) de Sopa crema de pollo(200gr), bien procesada + 1 pan blanco (50gr)+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla**	**Cazuela de pollo (250gr) con verduras + Arroz (200gr cocido) + queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla**	**Cazuela de pollo (250gr) con verduras + Arroz (200gr cocido) + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 manzana mediana (200gr)**	**Cazuela de pollo (100gr) con verduras + Arroz blanco (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre:1 compotera (200) de mousse de vainilla**
Merienda	**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 light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo 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 galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)**	**1 taza de 200 ml de te 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 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 light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**
Cena	**Soufflé (300gr) de vegetales + sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr)+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietético**	**Soufflé (300gr) de vegetales + sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr)+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietético**	**Sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietético**	**Sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietético**	**Soufflé (300gr) de vegetales + ensalada verde (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURANZO) Postre: 1 Fruta mediana (200gr)**	**Soufflé de vegetales (300gr) + sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina Dietetica**	**Soufflé de vegetales (300gr) + sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Fruta mediana (200gr)**

Colación Nocturna	1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr)	1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr)	1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr)	1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr)	1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr)	1 Compotera (200gr) de compota de Durazno.	1 compotera (200gr) de gelatina dietética
OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA							
Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA							

MENU SEMANAL					
SABADO	DISMINUIDOS EN RESIDUOS	CELIACOS	LIBRE	HIPER PROTEICA	RICAS EN FIBRAS
Desayuno	1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 fruta	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera	1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara
Media mañana	1 yogurt descremado chico sabor vainilla	2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con queso crema	1 compotera de yogurt con trocitos de manzana	2 mitades de durazno enlatado, lavados, sin almíbar	1 compotera de mamon
Almuerzo	Cazuela de 150gr pollo con zapallo y zanahoria + arroz quesu + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante	Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante	Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana	Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz blanco + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara
	Postre: 1 compotera de gelatina dietética	Postre: 1 manzana	Postre: 1 compotera mediana de compota de pera	Postre: 1 compotera de flan de vainilla	postre: 1 manzana
Merienda	1 taza 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 fruta	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana	1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera	1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara
Cena	soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + sopa de fideo cabello de ángel + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante	Sopa de fideo (fideo para celiaco Vida Sana) con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante	Sopa de fideo cabello de ángel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana	Sopa de fideo cabello de ángel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	Sopa de fideo cabello de ángel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara
	Postre: 1 compotera de gelatina dietética	Postre: 1 manzana	Postre: 1fruta	Postre: 1 manzana	Postre: 1 compotera de compota de pera
Colación Nocturna	1 yogurt descremado chico sabor vainilla	1 yogurt descremado chico	1 vaso de jugo de pera	1 yogurt descremado	1 manzana

MENU SEMANAL							
DOMINGO	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 light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo 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 galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante.	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante	1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)	1 taza de 200 ml de te 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 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 light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante.

Colación de media mañana	**1 Pera mediana (200gr)**	**1 Pera mediana (200gr) PROCESADA**	**1 Pera mediana (200gr) PROCESADA**	**1 Pera mediana (200gr) PROCESADA**	**1 Pera mediana (200gr)**	**1 Sándwich de queso (1 feta)**	**1 Pera mediana (200gr)**
Almuerzo	**Muslo de pollo (250gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**Muslo de pollo (250gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 Compotera grande (300cc) de Sopa crema de choclos + queso py (40gr), bien proceda + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 Compotera grande (300cc) de Sopa crema de choclos + queso py (40gr), bien proceda + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO**	**Muslo de pollo (250gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**Muslo de pollo (250gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**Muslo de pollo (100gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**
	Postre: Ensalada de frutas con edulcorante	**Postre: Ensalada de frutas con edulcorante**	**Postre: Ensalada de frutas con edulcorante**	**Postre: Ensalada de frutas con edulcorante**	**Postre: Ensalada de frutas con edulcorante**	**Postre: Gelatina dietética**	**Postre: Ensalada de frutas con edulcorante**
Merienda	**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 light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo 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 galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante .**	**1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante**	**1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas 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 de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)**	**1 taza de 200 ml de te 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 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 light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante .**
Cena	**1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + 1 porción de de Tarta de queso (250gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante**	**1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + 1 porción de de Tarta de queso (250gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante**	**1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante**	**1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante**	**1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr)+ 1 porción de de Tarta de queso (250gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante**	**1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr)+ 1 porción de de Tarta de queso (250gr)+ 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 2 mitades de durazno lavado, sin almíbar**	**1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria (sin queso) + 2 pan blanco (50gr c/u) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante**
Colación Nocturna	**1 yogurt dietético (140ml)**	**1 yogurt dietético (140ml)**	**1 yogurt dietético (140ml)**	**1 yogurt dietético (140ml)**	**1 yogurt dietético (140ml)**	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética**	**1 compotera (200gr) de gelatina dietética**
OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA							
Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA							

MENU SEMANAL					
DOMINGO	**DISMINUIDOS EN RESIDUOS**	**CELIACOS**	**LIBRE**	**HIPER PROTEICA**	**RICAS EN FIBRAS**
Desayuno	1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas 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
Media mañana	1 taza de 200ml de te negro	1 yogurt descremado chico + 1 fruta	1 fruta	1 yogurt descremado licuado con pera	1 pera
Almuerzo	Muslo de pollo al horno con arroz blanco + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almíbar con edulcorante	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	Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana	Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera	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
	Postre: 1 compotera de gelatina dietética	Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada	postre: 1 compotera de mousse de frutilla	Postre: 1 compotera de arroz con leche descremada	2 mitades de durazno enlatado, lavado, sin almíbar
Merienda	1 vaso de jugo de manzana sin cascara con edulcorante + 5 galletitas al agua con queso crema	1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas 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
Cena	1 porción grande de tarta de queso + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almíbar con edulcorante	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	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	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	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 gelatina dietética	Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada	postre: 1 compotera de flan de vainilla	Postre: 1 compotera de mousse de frutilla	Postre: 1 compotera de mamon
Colación Nocturna	1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante	1 vaso de jugo de durazno con edulcorante	1 fruta	1 fruta	1 manzana

PRESENTACION "B" MENU DE LOS FUNCIONARIOS

Menú Semanal. Opción 1

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábados	Domingo
Desayuno	Una taza de leche(200 ml) entera o descremada con té, café o cocido Pan tostado(2 unidad) con mermelada(30 grs)	Una taza de leche(200 ml) 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 conté, café o cocido con 1 argolla de chipa mediana	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 con 6 galletitas con dulce de guayaba	Una taza de leche(200 ml) entera o descremada con té, café o cocido1porc. 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

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 (250 ml)+ 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 (250 ml)	Soufflé de Pollo (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 200 grs de carne molida de 1°+ ensalada mixta (lechuga 50 grs, tomate 50 grs, zanahoria rallada 35 grs). Helado (2 bochas).250 ml de Jugo de Durazno diluido al 80 %.-	Ñoquis al tuco con carne(120 grs de carne en la salsa) + ensalada de lechuga(50 grs), tomate chico(50 grs) y25 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). 250 ml de Limonada. Mousse 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(250 grs) + ensalada mixta(50 grs lechuga ,1 tomate chico y 25 gr Berro), Postre 1fruta ,250 ml de jugo de piña	Polenta (200 grs cocido) con salsa roja de pollo(120 grs). Postre: Budín (200 grs). Jugo: limonada (250 ml de limón Tahití)	Un bife grande de pollo grillé(250 grs)con una feta de jamón (30 grs) y queso(30 grs) con ensalada alemana (150 grs). Postre: 1 Fruta Jugo de naranja (250 ml).	Peceto al horno(200grs) con salsa madera, Acompaña o depuré de papas(150 grs).Postre: Durazno en almíbar en trozitos (2mitades). Jugo de Piña (250 ml).	Hamburguesa grande(200 grs) completa (1 huevo en tero, lechu ga,tomate,1 feta queso (30grs)+1 feta de jamón(30 grs) y papas fritas (150 grs). Postre: 1 fruta, 250 ml de Jugo de Fruta	Bife kogua(250 grs) con arroz al ajo(200 grs cocido) ,250 ml de Jugo de durazno diluido al 80%. Postre Budín de pan (150 grs).

Menú Semanal. Opción 2

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábados	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 con 1 argolla de chipa mediana	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 (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido1porc. De bizcochuelo de vainilla	Una taza de leche(200 ml) 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 con Pan Felipe integral o blanco con mermelada 30grs	Una taza de leche(200 ml) 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	Albondiguita (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 1°) + 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	Pollo grille (250 grs) con puré de papa (150 grs) + una porción de chipa guazú (150 grs). Postre Helado (2 bochas). Jugo de pomelo(250 ml) Cena
Cena	Picaña (250g) a la plancha alajo + ensalada mixta (sin cebolla). Postre: Bizcochuelo relleno con compota de manzana (una pequeña porción). Jugo de naranja, diluidoal 80%.	Peceto al horno (200 grs) con salsa madera, acompañado de puré de papas (150 grs). Postre: Durazno en almíbar en trocitos (2 mitades). Jugo de Piña (250 ml).	1 Calzone grande de jamón y queso (2 fetas de jamón 60 grs+ 2 fetas de queso 60grs) acompañado de ensalada mixta (lechuga 50 grs+1 tomate50grs +berro 35 grs) y sopa crema licuada con queso (compotera de 300 ml). Postre: Budín de pan (200 grs). Jugo: 250 ml de jugo de pomelo.	Pollo (200g) a la crema con fideo al pesto + ensalada de lechuga y tomate. Postre: postre de yogur Jugo de zanahoria con naranja (200ml). Diluido al 80%.	Milanesa de carne(250 grs 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: Flan de vainilla (200 grs). 250 ml de Jugo de naranja con Zanahoria diluido al 80%

Menú Semanal. Opción 3

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábados	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 cocido1porc. 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 (200 ml) 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 (200 ml) entera o descremada con té, café o cocido con 6 galletitas con dulce de guayaba
Almuerzo	Pan de carne elaborado con 200 grs de carne molida de 1°.+ ensalada mixta (lechuga 50 grs, tomate 50 grs, zanahoria rallada 35 grs). Helado (2bochas). 250 ml 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+35 grs zanahoria rallada. Gelatina (200 grs). 250 ml 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 Almíbar en trocitos con chantilly. Jugo de Limón (limón ¨Taití), 200ml.	Tarta de jamón y queso (300g) + ensalada mixta + sopa crema con queso. Postre: Budín 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 al 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 de los Hospitales Regionales y Unidades Sanitarias. Los cambios se refieren a día, hora y medio de cocción de acuerdo a la necesidad de cada paciente, por lo que no afectará los costos previstos por la empresa.

CLASIFICACIÓN DE HOSPITALES CONFORME AL MOVIMIENTO DE PACIENTES Y FUNCIONARIOS:

LOTES	CATEGORIAS	
	A - Mayor movimiento de pacientes y funcionarios	B - Menor movimiento de pacientes y funcionarios
LOTE N° 1: HOSPITAL REGIONAL DE CONCEPCION – UNIDAD SANITARIA DE HORQUETA	*	*
LOTE N° 2: HOSPITAL REGIONAL DE SAN PEDRO DEL YCUAMANDYYU – UNIDAD SANITARIA DE SANTANI	*	*
LOTE N° 3: HOSPITAL REGIONAL DE AYOLAS – UNIDAD SANITARIA DE SAN IGNACIO MISIONES	*	*
LOTE N° 4: HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO JUAN CABALLERO – HOSPITAL REGIONAL DE PILAR	*	
LOTE N° 5: HOSPITAL REGIONAL DE BENJAMIN ACEVAL – UNIDAD SANITARIA DE PRESIDENTE FRANCO	*	*
LOTE N° 6: HOSPITAL REGIONAL DE CORONEL OVIEDO	*	

OBS:

- **Se aclara que para el lote 1, el Hospital Regional de Concepción entra como categoría A y la Unidad Sanitaria de Horqueta entra como categoría B.**
- **Se aclara que para el lote 2, el Hospital Regional de San Pedro del Ycuamandyyu entra como categoría A y la Unidad Sanitaria de Santaní entra como categoría B.**
- **Se aclara que para el lote 3, el Hospital Regional de Ayolas entra como categoría A y la Unidad Sanitaria de San Ignacio Misiones entra como categoría B.**
- **Se aclara que para el lote 5, el Hospital Regional de Benjamín Aceval entra como categoría A y la Unidad Sanitaria de Presidente Franco entra como categoría B.**

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, elaborado por el Servicio de Nutrición o Nutricionista del Hospital Regional/Unidad Sanitaria. 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).

Se deberá disponer de dos opciones de menú para funcionarios una dietética y otro normal

1. La empresa adjudicada, se hará responsable de ejecutar todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito nacional. Quedan a su cargo las responsabilidades, los daños y perjuicios que resultaren por la omisión de los puntos anteriores.

2. La empresa adjudicada, deberá designar a un/una Tecnólogo/a de Alimentos o Nutricionista como coordinador responsable de la empresa, quien recibirá las indicaciones del Servicio de Nutrición del Hospital Regional/Unidad Sanitaria, quien contará con profesional asignado al Servicio de Alimentación. *(para los hospitales de categoría A).*

3. La empresa adjudicada, será responsable de adquirir los bienes, que utilice para el desempeño de sus actividades en el Hospital Regional/Unidad Sanitaria.

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

5. 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.

6. La empresa adjudicada, se hará cargo de las adecuaciones necesarias a las instalaciones de GLP del Hospital, en coordinación y visto bueno de la Sección de Servicios Generales dependiente del Departamento de Apoyo Administrativo.

7. La empresa adjudicada, al inicio de la prestación, firmará el resguardo total de todo el equipo industrial, utensilios, mobiliario y del área física que el Hospital Regional/Unidad Sanitaria proporcione a través del Departamento de Apoyo Administrativo y será responsable del resguardo de los mismos en tanto dure el contrato.

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.

<u>III.- De los Trabajadores de la Empresa:</u>
1. Para la firma del Contrato, deberá presentar el expediente del personal contratado, conteniendo currículum vitae y el Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por la autoridad competente -sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública- de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar establecimientos Tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio: 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. Dicha documentación también deberá presentar antes del inicio de los servicios en dos copias a la Dirección del Hospital Regional/Unidad Sanitaria.

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 Regional/Unidad Sanitaria.

3. Para la prestación del servicio la empresa deberá contar como mínimo con el siguiente personal:
a. Un/a Tecnólogo/a de Alimentos y/o Nutricionista: 1 (UNO). *(este requisito solo para los hospitales de categoría A)*
b. Gastrónomo o Jefe de cocina, el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina; en el sector público o privado: 1 (UNO). *(este requisito solo para los hospitales de categoría A)*
c. COCINERAS: Deben contar con 1 (UNA) cocinera/o para cubrir todo el turno mañana y 1 (UNA) cocinera/o para el turno tarde/noche, con el objeto de brindar alimentos recién elaborados a los funcionarios que ingresan en el turno noche, y a los pacientes Internados. *(este requisito abarca para los hospitales de categoría A y B)*
d. *AUXILIARES DE COCINA: 1 (UNA) para cada turno. (este requisito solo para los hospitales de categoría A)*
e. MOZAS: un mínimo de 1 (UNA) para cada turno. En caso de ser necesario más Mozas por turno, el Director del Hospital Regional/Unidad Sanitaria deberá solicitar por escrito a la empresa. *(este requisito abarca para los hospitales de categoría A y B)*
f. Auxiliar de limpieza: 1 (UNO) para cada turno. *(este requisito solo para los hospitales de categoría A)*
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 Regional/Unidad Sanitaria, en los turnos mañana, tarde y noche, todos los días del año.

4. El personal que desarrolle tareas en las áreas de recepción y almacenamiento deberá ser preferentemente del sexo masculino porque las actividades realizadas en estas áreas, requieren de fortaleza física para la carga y descarga de los insumos.

5. 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.

6. El auxiliar de limpieza se encargará de mantener constantemente limpia el área de la cocina y el comedor, este personal no realizará tareas de manipulación de alimentos ni distribución de los mismos en ninguno de los turnos.

7. El auxiliar de limpieza de vajillas será exclusivo para dicho trabajo, no pudiendo este ser el mismo que realiza la limpieza del área de cocina y comedor.

8. 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 prescinda 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 Regional/Unidad Sanitaria.

9. 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.

10. Todo el personal afectado a cocina, deberá dejar constancia de asistencia y permanencia dentro de la institución, ante la oficina de Control del Hospital Regional/Unidad Sanitaria.

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 la ejecución de las actividades en las áreas de preparación, cocción y distribución, el personal de la empresa deberá portar tapabocas desechables, que deberán ser cambiados cada 6 horas, se debe exigir el lavado de manos con jabón antibacterial administrados por dispensador cada 20 minutos o en el momento del cambio de insumo, en lugar del uso de guantes, que solo serán utilizados para la manipulación de los productos cárnicos y si hubieren lesiones en las manos del personal. En el caso de necesitar guantes, éstos deberán ser descartados cada vez que se interrumpan las labores o se cambie el insumo a ser manipulado.

5. 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. Asimismo, el personal afectado por alguna enfermedad aguda infectocontagiosa respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, solo podrá reintegrase 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. *(Este requisito abarca solo para los hospitales de categoría A).*

6. 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.

7. 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.

8. La empresa deberá capacitar constantemente a todo su personal como mínimo, cada tres meses.

V.- De los Uniformes:

1. Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa deberá presentar una propuesta del uniforme a utilizar respetando las siguientes características: pantalón, chomba, delantal largo, red para el cabello y gorra, calzados cerrados con suela antideslizante, el color deberá ser claro.

2. El personal de la empresa, deberá presentarse diariamente con uniforme.

VI.- De los Instrumentos y otros a cargo de la Empresa:

1. Para la distribución de los alimentos en las áreas de hospitalización la empresa deberá contar con carros de material lavable para evitar contaminación, debe ser de acero, porta bandejas, en excelentes condiciones de uso.

2. 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.

3. Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas de hospitalización previamente señalados por la responsable de Nutrición, la empresa deberá contar con bandejas cubiertas con campana de acrílico o de acero inoxidable.

4. La vajilla deberá ser térmica descartable, se aclara que, solo para ciertas patologías, como enfermedades contagiosas.

5. Para el área de comedor, en la distribución de alimentos a los funcionarios con derecho a ese servicio, se requerirán que las vajilla deberá ser de loza o cerámica preferentemente blanca. Deberá contar con: platos hondos o tazones de aproximadamente 300 ml, platos playos y de postre, tazas con capacidad para 250 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 300 ml para jugo y agua. Los cubiertos deberán ser totalmente de acero inoxidable y contar con cucharas soperas, de postre, cuchillos, tenedores y espátulas para untar manteca y mermelada., además de condimenteros de vidrio y acero inoxidable y bandejas sin tapas. Se podría considerar el uso de otro tipo de material para los utensilios descriptos siempre y cuando sean para brindar un mejor servicio.

6. Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa proporcionará los utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para los pacientes del Hospital así como del personal con derecho a alimentos. El Instituto de Previsión Social no se hace responsable por la sustracción o rotura de los mismos.

7. 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 tales como: Superficies de trabajo amplias para isla central de cocina, de acero inoxidable. Cámara frigorífica portátil o freezers independientes para carnes, lácteos, postres. Heladeras herméticas con temperatura constante y marcador digital de temperatura. Cocinas con hornallas Placas de inducción. Microondas. Hornos eléctricos de gran capacidad. Licuadoras. Utensilios para servir, colar, filtrar y mezclar deberán ser de acero inoxidable, balanza eléctrica de cocina.

8. 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 Regional:

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 Instituto de Previsión Social.

2. El Hospital Regional/Unidad Sanitaria 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.

La empresa, utilizará las instalaciones de la cocina del Hospital Regional/Unidad Sanitaria que contará con las siguientes medidas aproximadas: área de cocina de 20 m2; depósito de 10 m2 y área reservada donde la

empresa adjudicada instalará la cámara frigorífica portátil o en su defecto los freezers o heladeras para refrigerar los alimentos.

VIII.- De los Manuales de Procedimientos:

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.

Las áreas a considerar son las siguientes:

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

IX.- De la Adquisición de los Insumos:

1. Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo. Presentando las etiquetas con los siguientes datos: fecha de elaboración, periodos de consumos, fecha de vencimiento y tabla nutrimental. Esta lista pormenorizada será entregada al Servicio de Nutrición, posterior a la compra de los insumos. Se tendrá especial cuidado en la fecha de vencimiento y para mayor seguridad, el margen en alimentos no perecederos, deberá ser de seis meses a un año, como mínimo.

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 de maíz o girasol, los mismos no deberán reutilizase, la manteca debe ser sin sal.

5. Endulzantes: En cuanto al azúcar la empresa deberá comprar azúcar orgánica y deberá mantener cuidado en su almacenamiento, 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 e integrales sin sal, en variadas presentaciones; Envasados en porciones individuales.

10. En caso de contar con pacientes celiacos 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 certificada, que se verificará al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Todas las carnes sin excepción deberán ser lavadas con agua purificada previamente a su cocimiento y deberán utilizarse dentro del período de consumo señalado en el empaque del producto, deberán utilizar bitácora de entradas y salidas de estos productos y se deberán almacenar en refrigeración en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados.

a. Las carnes rojas deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 º C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenara 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 º C.

12. Leche y derivados: Todos los productos adquiridos deberán ser pasteurizados, con tabla nutrimental, fecha de elaboración y de vencimiento. Deberán ser envasados o empaquetados al vacío, nunca se comprará productos lácteos a granel. Se deberá contar con la variedad de enteros y descremados como también con y sin azúcar.
a. La leche a utilizar en el Hospital Regional 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 de180 ml para la distribución en las salas, de sabores diversos especialmente de sabor 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. El queso blanco y ricota sin sal, podrán ser solicitados como sustituto de la crema de leche en postres y comidas.
d. La crema deberá comprarse en envase hermético, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal.
e. La manteca deberá ser presentada en envoltura higiénica con y sin sal de 30g para el desayuno (pacientes y funcionarios) y merienda (pacientes).
f. 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. Agua: La empresa se encargará de colocar filtros para agua. Esta se utilizará para la elaboración de los alimentos y el lavado de utensilios y superficies.

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

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

17. La empresa deberá hacer una depuración periódica, cada dos días, de los insumos refrigerados, con la supervisión del personal designado por el Servicio de Nutrición, para evitar contaminación.

18. 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. Las recetas serán provistas por el elaborador y convalidadas, estandarizadas y supervisadas por el Servicio de Nutrición o la administración del Hospital Regional o Unidad Sanitaria a través de su personal, destacado en cocina.

3. Los insumos serán pesados (por lo cual la empresa deberá contar con balanza para alimentos) e inspeccionados, para corroborar la calidad de los mismos, así como el cumplimiento de los ingredientes establecidos en las recetas estandarizadas, al inicio de la preparación y al momento de ser servidos, ante el personal del Servicio de Nutrición destacado en cocina.

4. 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.

5. Proporcionar el servicio integral de alimentación para los pacientes y para el personal con derecho a alimentación del Hospital Regional/Unidad Sanitaria, elaborando una cantidad de raciones, previamente solicitada por el Servicio de Nutrición, con un porcentaje de variación de +/- 20%.

6. La empresa deberá tener la capacidad de preparar un 20 % de raciones adicionales al número total de dietas solicitadas por servicio y tipo de alimentación requerida por incremento de pacientes o de funcionarios al momento de despachar las dietas (ingresos, cambios de prescripción, cambio en los funcionarios de guardia) con el propósito de cumplir las prescripciones médicas y del Servicio de Nutrición.

7. 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 o validados por el Servicio de Nutrición del Hospital Regional. Los menús presentados serán para pacientes y para funcionarios, éstos cumplirán con las leyes de alimentación señalados.

8. Para la elaboración de las dietas (menús), el Servicio de Nutrición considerará 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.

9. La cantidad de alimentos servidos por paciente, dependerá de los requerimientos Nutricionales del mismo, estos datos serán proporcionados por el Servicio de Nutrición del Hospital Regional/Unidad Sanitaria.

10. Las dietas en almuerzo y cena, deberán incluir, 1 vaso de jugo natural de fruta de estación y tres tiempos de alimentación por servicio, el primero incluirá alguna sopa o consomé de verduras o carnes y/o ensalada de vegetales crudos, al vapor, hervidas o guisadas, que deberán estar condimentadas con especias y otros condimentos, el segundo será el plato principal incluyendo guarnición y el tercero consistirá en el postre de acuerdo al tipo de dieta siempre adaptada a las necesidades del paciente y de los funcionarios tal como sea solicitado por el personal encargado por el Servicio de Nutrición.

11. La carne de pescado deberá estar incluida en el menú según sea solicitado.

12. 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.

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

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

15. La empresa deberá de proveer, cualquier alimento o preparación, en el horario solicitado por el Servicio de Nutrición.

16. 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, cubos de hielo de agua purificada, para cuando sea solicitado por el Servicio de Nutrición.

17. Los jugos deberán ser preparados en el horario a ser distribuidos, a base de frutas frescas o al natural o verduras frescas y evitar los concentrados, 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.

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

19. El Servicio de Nutrición del Hospital Regional/Unidad Sanitaria será el encargado de supervisar que los alimentos preparados y servidos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

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, Colonoscopía, 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 en la sala de hospitalización para los pacientes se realizará en horario de las 06:00 horas, de manera que para las 06:30 horas todos estos comensales estén servidos.
b) La distribución de la media mañana se hará a las 09:00 horas para que a las 09:30 horas esté totalmente servida.
c) La distribución del almuerzo se iniciará a las 11:30 horas para los pacientes, de modo a que a las 12:00 horas todos los comensales estén servidos.
d) La distribución de la merienda se hará a las 15:30 horas para que a las 16:00 horas esté totalmente servida.
e) La distribución de la cena se iniciará a las 19:00 horas para que a las 19:30 horas esté totalmente servida.

Observaciones:

- **El Servicio de Nutrición o la administración del Hospital Regional o Unidad Sanitaria 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 Regional/Unidad Sanitaria, sirviendo la ración y tipo de dieta para cada paciente y protegiéndolas con las campanas correspondientes o papel film. El servicio otorgado por paciente, deberá identificarse con etiquetas que contengan número de cama, nombre de paciente y tipo de dieta.**
- **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 Regional o Unidad Sanitaria.**
- **La Empresa deberá contar con la cantidad suficiente de personal de manera a cumplir con cada horario previsto de distribución.**
- **Al término de la distribución de los alimentos a los pacientes, se dará tiempo de una hora y media 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 Regional/Unidad Sanitaria, hasta nueva indicación por parte del mismo**

2. FUNCIONARIOS:

El Horario de servicio del área de comedor para funcionarios, se iniciará con la distribución del desayuno a las 06:00 horas y terminará a las 08:00 horas; el almuerzo se iniciará a las 11:30 horas y terminará a las 14:00 horas, la merienda se iniciará a las 15:30 horas y terminará a las 17:00 horas, y la cena iniciará a las 19:00 horas y terminará a las 20:30 horas, los alimentos deberán ser otorgados en el área del comedor, con moza de la empresa para servir los alimentos al funcionario en los platos correspondientes, previa identificación y derecho del comensal otorgado por la administración del Hospital Regional o Unidad Sanitaria 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 Regional/Unidad Sanitaria y/o la persona designada por el Director se hará responsable de confirmar la cantidad de raciones a producir para cada comida.**
- **El funcionario que no pueda acudir al comedor en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar con tiempo al Servicio de Nutrición, de manera que el personal encargado de este servicio le comunique a la Empresa, para que esta pueda proporcionar la ración equivalente, en envase individual y descartable (termoport), una vez que el funcionario acuda a firmar y retirar la misma; teniendo en cuenta el horario de prestación de servicios de 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 de Hospitales Área Interior y el Hospital Regional/Unidad Sanitaria realizará 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, 6 veces por año a partir de la fecha de contratación. El programa deberá ser avalado por la empresa encargada de realizar la fumigación y debidamente registrado ante el órgano

gubernamental pertinente. Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberán utilizarse productos no tóxicos propios para hospitales y se 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 notificara 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 Regional/Unidad Sanitaria y el Servicio de Nutrición y los respectivos Servicios competentes, tendrán la facultad en todo momento, de supervisar los procesos del servicio integral de alimentación, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos, la conservación y mantenimiento edilicio, la sanitación, el manejo de los residuos, el control de la entrada y salida de personal, bienes y servicios, durante la vigencia del contrato y elevar semanalmente a la Dirección del Hospital un informe referente a la supervisión.

2. El Hospital Regional/Unidad Sanitaria 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, con la leyenda "ORGÁNICA" e "INORGÁNICA" que deberá ser trasladada al área de depósito de basuras en un contenedor especial que deberá ser instalado por la empresa.

2. La empresa no deberá canalizar desechos alimenticios y otros desechos por las tuberías sanitarias del hospital.

La empresa tendrá a cargo la limpieza semanal 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.

3. Identificación de la unidad solicitante y Justificaciones

En este apartado, la convocante deberá:

- *Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado.*
- *Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.*
- *Justificar la planificación. (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal)*
- *Justificar las especificaciones técnicas establecidas*

4. Plan de Entrega (Bienes)

La entrega de los bienes o prestación de los servicios se realizará de acuerdo con el plan de entrega y cronograma de cumplimiento, indicados en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicados a continuación: **NO APLICA.**

5. Plan de Entrega (Servicios)

El Servicio deberá ser iniciado dentro de los 02 días a 05 días posteriores a la suscripción del Contrato
En caso de estar prestándose el servicio por un contrato anterior, se iniciará al día siguiente de la finalización de dicho contrato.

6. Planos o Diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños: **NO APLICA.**

7. Embalaje y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: **NO APLICA.**

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

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

8. Inspecciones y Pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: **Conforme a lo establecido en el punto 1. Especificaciones.**

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.
Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.
3. La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos

bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

9. Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será: **Acta de recepción parcial o total**
Serán presentados 6 (seis) certificados
Frecuencia: mensual.

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	(*) FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Constancia de presentación de la **"Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos"**	Constancia de presentación de la **"Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos"**	A los 15 (quince) días calendario posterior a la firma del Contrato.
Acta de recepción 01	**Acta de recepción**	**Setiembre 2021**
Acta de recepción 02	**Acta de recepción**	**Octubre 2021**
Acta de recepción 03	**Acta de recepción**	**Noviembre 2021**
Acta de recepción 04	**Acta de recepción**	**Diciembre 2021**
Acta de recepción 05	**Acta de recepción**	**Enero 2022**
Acta de recepción 06	**Acta de recepción**	**Febrero 2022**

(*): Ésta columna presupone el mes de inicio de ejecución de Contrato, la misma está sujeta a modificación conforme la fecha de suscripción de dicho documento.

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

10. Criterios de Adjudicación

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

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

El sistema de adjudicación será por Lote, bajo la modalidad de contrato abierto por montos mínimos y montos máximos.

11. Notificaciones

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

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.
3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

12. Audiencia Informativa

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

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

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

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

13. 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**
a)	Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
b)	Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
c)	Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.

d)	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.
e)	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.
f)	Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
2.	**Documentos. Consorcios**
a)	Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
b)	Original o fotocopia del consorcio constituido.
c)	Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
d)	En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

CONDICIONES CONTRACTUALES

1. 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.

2. Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de: **NO APLICA.**
La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

3. 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 resultara del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.
3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.
5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.
6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

4. Transporte

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

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

5. Confidencialidad de la Información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.
2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.
3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.
4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

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

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

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

6. 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.

7. Formas y Condiciones de Pago

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

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

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

Los pagos de la presente Licitación realizará vía acreditación en cuenta bancaria se realizará por los servicios prestados dentro de los sesenta (60) días calendario, de la presentación de los documentos aceptados, exigidos para el pago. La solicitud deberá ser aceptada o rechazada, a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

Documentos exigidos para el pago:

1. Nota de Solicitud de Pago (NSP) conforme al modelo adjunto
2. Copia de la póliza de seguro de fiel cumplimiento de contrato
3. Factura Crédito.
4. Certificado de Cumplimiento Tributario.

5. Acta de Conformidad, debidamente firmadas por el/los Jefe/s de la dependencia que recibió los servicios con el V° B° del administrador del Contrato.

6. Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social vigente.

Observaciones:

- El IPS no liberará ningún desembolso a favor de ninguna empresa que no se encuentre al día en el pago de sus compromisos con el IPS.
- El proveedor deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago vía acreditación en cuenta bancaria.
- La Dirección de Tesorería corroborará si la Empresa se encuentra al día con el Pago del Aporte Obrero Patronal.
- Cada monto facturado será pasible de las retenciones correspondientes a impuestos a la Renta e IVA, según lo establecido por las disposiciones conforme a la Ley 125/91. Independiente a estas retenciones impositivas se aplicará una retención equivalente al 0.5% sobre el monto de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos reflejados en la misma, de acuerdo a lo dispuesto por el Art. 267 de la Ley 6672/2021 que modifica Art. 41 de la Ley Nº 2051/03 de "Contrataciones Públicas y Establece la Carta Orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas".

Contrato abierto por monto mínimo y monto máximo

Asimismo a fines aclaratorios se hace constar que el valor del monto máximo señalado es nominal y que el compromiso en obligación de pago por parte de la convocante será exclusivamente partiendo del monto mínimo y de los servicios efectivamente realizados. En consecuencia el oferente adjudicatario no podrá obligar ni reclamar a la convocante la ejecución total del monto nominal, para cuyo caso la convocante podrá solicitar la liquidación del contrato.

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).

8. 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 calendario de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

9. Solicitud de pago de anticipo

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

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que este debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.
3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.
4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerado como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.
5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realizare el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.
6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente clausula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.
7. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.
8. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
9. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.
10. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar

10. Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:
Si durante la vigencia del presente Contrato se verificaren variaciones del salario mínimo oficial, el Instituto de Previsión Social reconocerá un reajuste de precios por el mismo porcentaje de aumento decretado, a partir de la fecha de vigencia de la disposición legal, sobre el ochenta por ciento (80%) del valor de los servicios prestados con posterioridad a la fecha del decreto que establece el reajuste salarial a ser realizados, del presente Contrato, conforme a la siguiente fórmula:

$$PR = PO \left(0{,}2 + 0{,}80 * \frac{S}{So} \right)$$

Donde:

PR = Precio Reajustado

Po = Precio básico de la oferta a ser reajustado.

S = Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio de Justicia y Trabajo, vigente en el mes de prestación de los servicios.

So = Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio de Justicia y Trabajo, vigente a la fecha de apertura de ofertas.

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

11. Porcentaje de Multa

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por cada día de atraso en la entrega de los bienes será de: **Cero coma uno por ciento (0,1%) del valor del bien o servicio en demora, por cada día de atraso.**
La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.
La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

12. 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: **Cero coma cero uno por ciento (0,01 %) del monto en mora por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo.**
La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.
Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

13. Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.
En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.
El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: **NO APLICA.**

14. Convenios Modificatorios

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

15. 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.

16. 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.

17. Fuerza mayor

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

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

18. Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o

iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

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

19. Otras causales de terminación del contrato

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

20. Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje: **NO APLICA.**

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

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

21. Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:

(i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o

(ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;

(iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

MODELO DE CONTRATO N°

El **INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL**, (en lo sucesivo Instituto, I.P.S., Contratante) regido por el Decreto Ley Nº 1.860/50, ratificado por Ley Nº 375/56, modificado por las Leyes 537/58, 430/73, 1.286/87 y 98/92, domiciliado en Constitución esq. Herrera de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por su Presidente, el **Dr. Vicente Mario Bataglia Araujo, con C.I. N° 728.836** (art. 15º de la Ley 427/73), nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 4975 de fecha 10 de marzo de 2021, suscribe el acto en cumplimiento a la decisión adoptada por el Consejo de Administración del Instituto y denominado en adelante el **CONTRATANTE**, por una parte, y por la otra, la firma **……..**, con RUC Nº ……., domiciliada en la calle …… Nº ….. c/ …… (…….. – Paraguay), representada por el Señor **……**, con Cédula de Identidad Nº ……., de acuerdo a la Escritura Pública Nº ……, de fecha ……, pasada ante el/la Escribano/a ……., inscripta en el Registro Público Sección Poderes y/o Contratos, denominada en adelante la **CONTRATISTA**, denominadas en conjunto **"LAS PARTES"**, e individualmente, **"PARTE"**, acuerdan celebrar el presente Contrato para la **"CONTRATACIÓN URGENTE DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS"** Contrato Abierto, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

El objeto del presente Contrato es el Suministro de los bienes para la **"CONTRATACIÓN URGENTE DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS"**, cuyas características y cantidades se describen en la Planilla de Precios y en las Especificaciones Técnicas

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

a) Contrato;
b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus adendas o modificaciones;
c) Los datos cargados en el SICP;
d) La oferta del proveedor;
e) 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

Los documentos adicionales del contrato son: **NO APLICA**

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°_____

"La presente licitación es plurianual y los pagos correspondientes al ejercicio fiscal 2022 estará sujeto a la aprobación presupuestaria correspondiente".

5. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El contrato es el resultado del procedimiento de la **CVE N° 47/21**, convocado por la Dirección Operativa de Contrataciones del Instituto de Previsión Social. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°_____.

6. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS SERVICIOS.

Ítem	Código de Catálogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio Unitario (IVA incluido)
					Precio total:	

***Monto mínimo**	**…….. Gs.**
***Monto máximo**	**…….. Gs.**

Total: *[sumatoria de columna de montos mínimos y sumatoria de columna de montos máximos]*

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de_____ y el monto máximo es de_____

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 hasta el cumplimiento total de las obligaciones.

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

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones.

9. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración del contrato estará a cargo de: **La Dirección de Hospitales Área Interior** a través de la **Dirección del Hospital Regional o de la Unidad Sanitaria que corresponda a través del Director respectivo.**

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. CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN DE DECLARACIÓN JURADA

El adjudicado deberá en el plazo de quince (15) días calendario desde la firma del presente contrato, presentar ante el administrador de contrato, la constancia o constancias de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, de todos los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19.

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.

12.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 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".

13. 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 Contractuales de este pliego de bases y condiciones.

14. 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.

Las controversias que se susciten entre la Contratante y la Contratista, con motivo de la interpretación o aplicación de los derechos de éstos contemplados en los artículos 55 y 56 de la Ley, podrán ser resueltas por los procedimientos de avenimiento (art. 85 de la Ley 2051/03 y art. 153 del Decreto nº 2929/19). La presente reserva no constituye cláusula compromisoria

La interposición del recurso de reconsideración ante la contratante o de la solicitud avenimiento ante la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas suspende el plazo para interponer la demanda contencioso-administrativa hasta que sean resueltas.

15. 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.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de _____ República del Paraguay al día *[_____]* mes *[_____]* y año *[_____]*.

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.
Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.

NOTA DE SOLICITUD DE PAGO POR BIENES Y/O SERVICIOS

Señor:

Presidente

Instituto de Previsión Social

Presente:

Tenemos la honra dirigirnos a Ud. a los efectos de solicitar sírvase ordenar los trámites para el cobro de dicha solicitud de pago por el valor de G…… …. (En letras)

RUC:	
RAZON SOCIAL	
N° DE FACTURA / AS	
N° TIMBRADO	
N° DE CONTRATO	
N° DE ADENDAS	
N° DE RESOLUCION	
N° DE CUENTA CORRIENTE BANCARIA	
MODALIDAD DEL LLAMADO	
DIRECCION DE EMAIL DE LA EMPRESA	
CANTIDAD FOLIADAS	

Se adjunta a la dicha solicitud:

- ✓ Certificado de Cumplimiento Tributario y Certificado de No Retención de Impuestos
- ✓ Acta de Recepción Final por Fondo y Rubro (Original)
- ✓ Nota de Remisión. (Si estableciera el Contrato).

FORMULARIO Nº 1

AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, REPRESENTANTE O DISTRIBUIDOR

NO APLICA.

*[El Oferente solicitará al Fabricante, Representante o Distribuidor que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membrete del otorgante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan al Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así se establece en los **DDL**.].*

[Este Formulario podrá ser reemplazado por la documentación que pruebe fehacientemente que el Oferente es Representante o Distribuidor de la marca del bien ofertado]

ID No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

A: [*indicar el nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO

Nosotros *[nombre completo del fabricante]*, como fabricantes oficiales de *[indique el nombre de los bienes fabricados]*, con fábricas ubicadas en *[indique la dirección completa de las fábricas]* mediante el presente instrumento autorizamos a *[indicar el nombre y dirección del Oferente]* a presentar una oferta con el propósito de suministrar los siguientes bienes de fabricación nuestra *[nombre y breve descripción de los bienes],* y a posteriormente firmar el contrato.

Cuando existan servicios conexos como parte del contrato, reconocemos que *[indique el nombre del Oferente]* cuenta con la capacidad para llevarlos a cabo.
Por este medio extendemos nuestro aval y plena garantía, conforme a las bases y condiciones, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma: [del(los) representante(s) autorizado(s) del fabricante]

Nombre: *[indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]*

Cargo: *[indicar cargo]*

Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

Fechado en el día _____ de _____de 20__ *[fecha de la firma]*

FORMULARIO Nº 2

GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

ID No.:_____

A: _____ *[nombre completo de la Convocante]*

POR LA PRESENTE dejamos constancia que *[nombre del representante la entidad bancaria]* _____de ____ *[nombre de la entidad bancaria]*_____ con domicilio legal en _____ *[en lo sucesivo denominado "el Garante"]*, hemos contraído una obligación con _____ *[en lo sucesivo denominado "la Convocante"]* por la suma de _____, que el Garante, sus sucesores o cesionarios pagarán a la Convocante, en el marco de la oferta presentada por: *[nombre del oferente]* para la _____ *[indicar la descripción del llamado],* en caso de que se dé alguna de las siguientes condiciones:

a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
b. Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:

ii. Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
iii. Firmar el contrato; o
iv. Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato.

e. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas; o
f. Si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas.

El Garante se obliga a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma que le es adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo indicado por la convocante en las bases y condiciones, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Firma _____

En calidad de_____

El día _____ del mes de _____ de _____.

FORMULARIO Nº 3

GARANTÍA DE ANTICIPO

NO APLICA.

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

ID No.: _____

A: _____ *[nombre completo de la Convocante]*

De acuerdo con lo establecido en el Contrato, en relación con pagos de anticipos, _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") suministrará a la Contratante una garantía _____, para asegurar el fiel cumplimiento de las obligaciones del Contrato, por la suma de _____.

Nosotros los suscritos _____, de _____, con domicilio legal en _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"*)*, en cumplimiento de instrucciones recibidas del Proveedor, nos obligamos incondicional e irrevocablemente a garantizar, en calidad de obligados principales y no como simple fiadores, a pagar a la Contratante, contra su solicitud y sin derecho a objeción alguna de nuestras partes y sin que la Contratante tenga que presentar primero una reclamación ante el Proveedor, una suma que no excederá de _____.

Esta garantía permanecerá válida y en pleno vigor desde la fecha en que el Proveedor reciba el anticipo en virtud del Contrato hasta el día _____ de _____ de _____.

Nombre _____

En calidad de_____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de_____

FORMULARIO Nº 4

GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

ID No.: _____

A: _____ *[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") se ha obligado, en virtud del Contrato Nº _____ de fecha _____ de _____ de _____ a suministrar _____ (en lo sucesivo denominado "el Contrato").

Y POR CUANTO se ha convenido en dicho Contrato que el Proveedor le suministrará una garantía _____ emitida a su favor por un garante de prestigio por la suma ahí establecida con el objeto de garantizar el fiel cumplimiento por parte del Proveedor de todas las obligaciones que le competen en virtud del Contrato.

Y POR CUANTO los suscritos _____ de _____, con domicilio legal en _____ _____, (en lo sucesivo denominados "el Garante"*)*, hemos convenido en proporcionar al Proveedor una garantía en beneficio de la Contratante.

DECLARAMOS mediante la presente nuestra calidad de Garantes a nombre del Proveedor y a favor de la Contratante, por un monto máximo de _____ _____ y nos obligamos a pagar a la Contratante, contra su solicitud escrita, en que se afirme que el Proveedor no ha cumplido con alguna obligación establecida en el Contrato, sin argumentaciones ni objeciones, cualquier suma o sumas dentro de los límites de _____, sin necesidad de que la Contratante pruebe o acredite la causa o razones que sustentan la reclamación de la suma o sumas indicadas.

Esta garantía es válida hasta el _____del mes de _____ de_____.

Nombre _____

En calidad de _____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

FORMULARIO Nº 5

FORMULARIO DE DECLARACIÓN DE MIEMBROS

ID No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

A: *[indicar el nombre completo de la Convocante]*

Quien suscribe, en nombre de la empresa a la cual represento, declaro bajo fe de juramento que:

1. Los accionistas, cuota-partistas, propietarios, directores, gerentes, socio gerentes y quienes ejercen funciones de administración dentro de la empresa no se encuentran comprendidos en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuestas o para contratar con el Estado establecidas en el art. 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley Nº 6716/2021.

2. Certifico que el listado de accionistas, cuota-partistas, propietarios, directores, gerentes, socio gerentes y de quienes ejercen funciones de administración en la empresa, citado a continuación, corresponde a los datos actualizados y vigentes de la empresa a la fecha de presentación de esta oferta, los cuales condicen con exactitud con la documentación y registros respectivos obrantes en mi poder.

3. Me comprometo a actualizar y comunicar, en tiempo y forma, en caso de que hubieren, las modificaciones de datos aquí consignados o de los sujetos citados, ante la Entidad Convocante, en cualquier etapa del procedimiento de contratación en el que se registren tales cambios, en cumplimiento de las disposiciones legales vigentes aplicables en cumplimiento de todas mis obligaciones y deberes como participante, por lo que asumo responsabilidad plena por todo lo declarado.

4. Asumo todas las consecuencias legales que correspondan en caso de falsedad, inexactitud u omisión de información alguna en esta declaración.

5. El listado de accionistas, cuota-partistas, propietarios, directores, gerentes, socio gerentes y de quienes ejercen funciones de administración en la empresa es el siguiente:

CI N°	NOMBRES	APELLIDOS	EN CALIDAD DE	DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO
Observación: Completar la casilla de "EN CALIDAD DE" indicando el carácter de accionista, cuota-partista, propietario y/o director, gerente, socio gerente u otro cargo de administración que ocupe.				

Firma: _____

Aclaración: _____

En calidad de: _____