

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:
Instituto de Previsión Social (IPS)
Uoc Ips

Nombre de la Licitación:
**LPN 63-25 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA
PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS INGAVI**
(versión 1)

ID de Licitación:
472326



Modalidad:
Licitación Pública Nacional

Publicado el:
14/08/2025

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N° 7021/22."
Versión 3*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	472326	Nombre de la Licitación:	LPN 63-25 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS INGAVI
Convocante:	Instituto de Previsión Social (IPS)	Categoría:	90000000 - Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento
Unidad de Contratación:	Uoc Ips	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	A TRAVES DEL SICP	Fecha Límite de Consultas:	29/08/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	CONSTITUCIÓN Y HERRERA PRIMER PISO IPS CAJA CENTRAL - DOP DEPARTAMENTO DE LICITACIONES	Fecha de Entrega de Ofertas:	04/09/2025 08:45
Lugar de Apertura de Ofertas:	CONSTITUCIÓN Y HERRERA PRIMER PISO IPS CAJA CENTRAL - DOP- SALA DE APERTURA	Fecha de Apertura de Ofertas:	04/09/2025 09:00

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	LI. ALICIA ROCHOLL	Cargo:	DIRECTORA
Teléfono:	021-226-050	Correo Electrónico:	UOC@IPS.GOV.PY

DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán garantizar la no contratación de menores, de conformidad a lo establecido en las normativas legales vigentes, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes deberán cumplir con las disposiciones legales vigentes, garantizando a sus trabajadores condiciones de trabajo dignas y justas. Esto incluye el pago de salarios adecuados, el cumplimiento de cargas sociales, la provisión de uniformes y equipos de protección individual, la bonificación familiar cuando corresponda, el respeto a la jornada laboral y la aplicación de condiciones especiales para quienes desempeñan trabajos insalubres o peligrosos, así como la remuneración correspondiente por jornada nocturna, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes adjudicados deberán adoptar medidas para la creación de empleo local y el uso de suministros locales, siempre y cuando exista viabilidad técnica y económica.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su minimización 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. En tal sentido, se comprometen a:

- Abstenerse de ofrecer, prometer, entregar o solicitar, de manera directa o indirecta, pagos ilícitos, a funcionarios públicos, con el fin de obtener o mantener un contrato, en todos los casos sea o no una ventaja ilegítima o indebida.
- Abstenerse de solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas de funcionarios públicos o de empleados de sus socios comerciales.
- Promover o fomentar políticas, programas o códigos de conducta orientados a la prevención de la corrupción, promoción de la integridad y fomento de la transparencia dentro de todas sus actividades, sean comerciales o no. Asimismo, podrá promover mecanismos de monitoreo y evaluación de cumplimiento de los mismos.
- Asegurar que todos los recursos destinados a la ejecución de un contrato público provengan de fuentes lícitas.
- Promover estándares de conducta responsable en sus propios proveedores, creando una cadena de suministro ética y sostenible.
- Garantizar que los fondos derivados de una licitación no serán utilizados para fines ilícitos.

Aclaración de los documentos de la convocatoria

1. Consultas electrónicas

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración sobre la convocatoria o el pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) desde el día de la publicación de la convocatoria o de sus adendas, y hasta el plazo establecido por la convocante. Las consultas recibidas deberán ser respondidas y publicadas directamente a través del SICP.

2. Respuestas y aclaraciones

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación. Sin embargo, a los efectos legales, la aclaración será considerada parte integrante del documento cuyo contenido aclare.

3. Adendas y prórrogas del tope para consultas.

Cuando la Convocante modifique especificaciones técnicas, criterios de evaluación u otros aspectos sustanciales del pliego de bases y condiciones, deberá prorrogar de manera obligatoria el tope para la realización de consultas, a fin de garantizar los plazos de difusión mínimos establecidos en la reglamentación de la DNCP.

4. Emisión de aclaraciones sobre Adendas

Cuando se prorrogue el plazo tope de consultas debido a una adenda modificatoria de las bases y condiciones, la convocante deberá analizar únicamente las consultas que se refieran al contenido de la adenda. En caso de recibir consultas relacionadas con lo establecido en las bases originalmente, la convocante no estará obligada a analizarlas, debiendo el oferente remitirse a las bases originales.

5. Junta de aclaraciones

La convocante podrá establecer una Junta de Aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas realizadas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o diferirlas para responderlas conforme a los plazos de respuesta o emisión de adendas. En todos los casos, se deberá levantar un acta circunstanciada.

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

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.
5. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Ofertas sea instrumentada a través de Declaración Jurada, deberá estar firmada en todas sus páginas.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas en la fecha y hora que se indican en el SICP.

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la apertura de ofertas.

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 prevista.

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

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar 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 para un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse en diferentes partidas de manera individual o como miembro de otro consorcio.

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano.

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

No Aplica

Lista de Precios

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 y/o servicios 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 al listado de ítems.
- 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 al listado de ítems.
- e) En todos los casos, independiente al sistema de adjudicación, el oferente deberá indicar el CPEN respectivo al ítem ofertado, en caso de contar. Dicho atributo tendrá carácter formal siendo susceptible de aclaraciones por parte del comité de evaluación.

2. Los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente, de acuerdo a lo previsto en el SICP y según se detalla a continuación:

- a) El precio de bienes y/o servicios 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; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere 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 el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios 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 perciba el proveedor por los bienes y/o servicios suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

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

6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

Abastecimiento simultáneo

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

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En guaraníes para todos los oferentes.

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

Copias de la oferta - CPS

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.

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

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

Para los casos de consorcios con acuerdo de intención, los sobres deberán contemplar el RUC provisorio generado en el Registro de Proveedores.

La convocante podrá determinar el método de presentación de ofertas en un sobre o en doble sobre. En este último caso, el primer sobre contendrá la oferta técnica, incluyendo los documentos que acrediten la personería del oferente y el segundo sobre, contendrá la oferta económica. En caso de presentación de ofertas físicas, las mismas deberán ser entregadas a la convocante en sobres cerrados. Cuando las mismas deban ser presentadas en doble sobre, la convocante deberá resguardar las ofertas técnicas y económicas hasta su apertura.

En caso de la utilización del módulo de ofertas electrónicas, la misma se registrará por las disposiciones establecidas en la normativa vigente y la guía de ofertas electrónicas.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante deberá dejar constancia de ello en el acto de apertura y no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente, sin embargo, cuando el sobre no cuente con el RUC, se podrá subsanar dicha omisión al momento de la presentación.

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.

1. Constancia del Perfil del proveedor.

1.1 Ofertas físicas

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor que contiene el reporte de los documentos obrantes en el Registro. Con su presentación en la oferta, dicha constancia reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Será considerada válida la Constancia que se presente con firma manuscrita o electrónica cualificada por él o los representantes legales.

1.2 Ofertas electrónicas

Cuando la presentación de oferta sea electrónica, no será necesaria la presentación física de la Constancia y el oferente deberá sujetarse a la reglamentación vigente en la materia.

2. Confidencialidad de documentos.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter reservado 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.

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas por:

150

días corridos.

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. Instrumentación y porcentaje

1.1 La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las siguientes formas:

- a. Garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
 - b. Póliza de seguros emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. La póliza deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
 - c. En los procedimientos, cuyo monto de estimación de la contratación sea inferior a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones Juradas con certificación de firma por Escribano Público. La certificación de firma podrá corresponder a la misma fecha del documento certificado o a una fecha posterior.
 - d. En caso de utilizarse el Módulo de Ofertas Electrónicas, las declaraciones juradas serán generadas y firmadas a través del módulo y no requerirán certificación de firmas.
- 1.2 En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
- 1.3 En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria o Declaración Jurada, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".

2. Garantía de mantenimiento de ofertas en consorcios

2.1. En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser presentada de la siguiente manera:

- a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.
- b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.

3. Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas

3.1. 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 Firmar el contrato,
 - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del 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 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.

4. 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 garantía. 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.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta será de:

180

días corridos.

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.

El plazo mínimo de validez será de al menos 30 días posteriores al plazo de validez establecido para las ofertas.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

El oferente podrá indicar junto con la oferta las personas a ser subcontratadas, o, en la etapa contractual previa a la autorización por parte de la contratante. El formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, deberá ser presentado de acuerdo a la etapa en la que se indique la subcontratación, siendo susceptible de evaluación respecto a las inhabilidades del Art 21 de la Ley N° 7021/22.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Ofertas físicas.

1.1 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.

1.2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- Realizadas antes del plazo límite establecido para el acto de apertura de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "RETIRO", y;
- Realizadas antes del plazo límite establecido para la presentación de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "SUSTITUCIÓN" o "MODIFICACIÓN".

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

1.3. Ninguna oferta podrá ser retirada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para el acto de apertura 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.

1.4. Ninguna oferta podrá ser 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.

2. Ofertas electrónicas.

2.1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada, hasta antes de la fecha límite de presentación y apertura de ofertas, para ello deberá sujetarse a la reglamentación pertinente.

Apertura de ofertas

1. Desarrollo del acto de apertura de ofertas.

1.1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas en acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

1.2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.

1.3. Primero la convocante deberá verificar que los oferentes se encuentren inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado conforme con los datos previstos en el sobre. En caso de que un oferente no inscripto en el Registro haya presentado una oferta, la convocante deberá dejar constancia en el acta de apertura electrónica. El sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. Esta disposición no será aplicable a los procedimientos que utilicen el módulo de ofertas electrónicas.

1.4. Luego se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

- "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 contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- "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 la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- "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 contenga una autorización válida 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.

1.5. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y para revisar los documentos de los demás oferentes, 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 portada por el representante.

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

1.7. Las ofertas sustituidas y modificadas, 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 remitentes.

1.8. 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. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

2. Comunicación del acta de apertura.

2.1. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICP para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

2.2. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada a través del 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.

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

1. Difusión de la visita

La visita o inspección técnica deberá fijarse de forma previa a la fecha tope de consulta, previendo como mínimo el plazo de difusión de (02) dos días hábiles. En todos los casos, el procedimiento

para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Cuando por la naturaleza o complejidad de la contratación sea imprescindible la realización de la visita técnica, la convocante podrá establecer la obligatoriedad de dicha visita a través del SICP. En estos casos no se aceptará la presentación de la declaración jurada.

2. Desarrollo de la visita.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes. Los representantes de los oferentes que asistan a la visita podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.

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

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

Los ítems 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.

La autorización 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. Así también cada autorización debe indicar a qué ítem corresponde.

Muestras

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

No Aplica

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

Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

24 horas, desde la comunicación al proveedor.

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

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

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

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

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

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 guaranies, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

Conflicto de Interés

1. Deber de Abstención del funcionario ante un posible conflicto de interés. El funcionario público que participe en el procedimiento de contratación deberá abstenerse de intervenir, de manera directa o indirecta, en los asuntos en los que su actuación esté comprendida en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22. A tales efectos, deberá comunicar a su superior jerárquico o a la máxima autoridad institucional que se encuentra inmerso en uno de los supuestos legales, detallando la situación particular. En caso que corresponda, el superior jerárquico o la máxima autoridad institucional tendrá por aceptada la abstención apartando al funcionario y, de ser necesario, designará al sustituto. Se deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado.

2. Apartamiento del funcionario por la Entidad Convocante. Enterada la Convocante de que existe un conflicto de interés respecto a un funcionario público que ha sido designado o requerido para intervenir o que interviene en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, y no mediando la abstención expresa del funcionario, deberá apartarlo del asunto particular, detallando la situación que configura el conflicto de interés. La Convocante deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado. Se procederá a la designación del sustituto, en los casos que correspondiere.

3. Actuaciones tras la detección de un conflicto de interés. Si la Entidad Convocante detectare que un funcionario público comprendido en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22 tuvo intervención en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, adoptará las medidas que correspondan. La Convocante podrá subsanar las actuaciones en sede administrativa o revocarlas, según corresponda. Deberá dejarse constancia por escrito de todo lo actuado y comunicarse a la DNCP. La DNCP podrá, de oficio o por denuncia fundada, realizar las investigaciones que resulten pertinentes, a fin de verificar presuntos hechos que podrían constituir conflicto de intereses y/o irregularidades en contravención con el artículo 17 de la Ley N° 7021/22, conforme las atribuciones conferidas en el artículo 132 de la Ley.

4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. La convocante deberá verificar la "Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento" presentada por el oferente al momento de la oferta en cumplimiento de su obligación de comunicar o denunciar la existencia de posibles conflictos de intereses, de conformidad al artículo 17 de la Ley 7021/22. De comprobarse la omisión, falsedad o inexactitud de la información proporcionada y declarada en la Declaración la Convocante analizará si se configura un conflicto de interés en los términos del artículo 17 de la Ley 7021/22 y emitirá las directrices que correspondan acorde a la etapa del procedimiento de contratación. Además, la Convocante podrá resolver la descalificación de la oferta y/o rescisión del contrato respectivo.

Requisitos de Calificación

Calificación Legal. Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22. Esta declaración forma parte del formulario de oferta.

Serán rechazadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, 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 el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1° Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

2° Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incurso en las causales previstas en el Art 21 de la Ley N° 7021/22.

3° Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos d) y e) del artículo 21 de la Ley, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.

4° Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá contratar con el Estado, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

5° Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, en el Registro de Proveedores del Estado, conforme a los estándares

establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de “Sanciones a Proveedores” del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos h), i), y j) de la Ley 7021/22, además la convocante se encuentra facultada de solicitar informes internos institucionales para el cotejo de la información con respecto a los incisos mencionados. La declaración jurada deberá contar con información vigente al momento de la presentación de las ofertas y el oferente será responsable de la actualización del documento que obre en el registro de proveedores del Estado. En caso de que el oferente no cuente con dicho Formulario en su registro, la Convocante procederá a solicitarlo durante la etapa de evaluación de ofertas. Si el oferente no responde el pedido o no remite el citado Formulario, se procederá al rechazo de la oferta.

6º El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de sancionados de la DNCP.

7º El comité verificará en fuentes públicas de información de libre acceso, si el oferente o sus integrantes, se encuentran en los demás supuestos contenidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo utilizar como guía instructiva el documento aprobado por la DNCP. En caso de requerirse, el comité podrá solicitar aclaración al oferente sobre la vigencia de la información obrante en las fuentes respectivas.

8º En caso de que aplique la subcontratación y que el oferente haya presentado el formulario de personas a subcontratar/subcontratadas junto con la oferta, el Comité de Evaluación de Ofertas deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudieron requerir al oferente la información que sea necesaria.

Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

Análisis de precios ofertados

Para evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio.

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:

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.

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios.

En cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

ESTRUCTURA DE PRECIO INDICADORES:

- Costo de Producción: gastos por importación / arancel aduanero.
- Gastos Administrativos: salario del personal, carga social.
- Gastos de Distribución y/o Comercialización: flete, papelería.
- Otros Gastos.
- Impuestos.
- Ganancia.

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

Cuando la Convocante requiera el desglose con el propósito de facilitar el análisis y comparación de las ofertas, el oferente deberá ajustarse a la estructura mínima establecida y, en caso de considerarlo pertinente, podrá complementarla e incluir una explicación detallada o parámetros que permitan aclarar aspectos puntuales de su composición y/o sustentar la razonabilidad de sus precios.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

a) **Oferentes.** 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.

El CPEN será intransferible, no obstante, exclusivamente en caso de productos y bajo autorización expresa del titular del certificado, éste podrá ser utilizado por terceros para la presentación de ofertas en el marco de un procedimiento de contratación, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación respectiva.

b) Oferentes en Consorcio:

b.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.

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

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

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

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocatorias otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1 - El empleo de los recursos humanos del país.

2 - La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

El oferente podrá acogerse al beneficio del margen de preferencia con la obtención del CPEN, o en su defecto, aquél que disponga el MIC.

Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación.

1. Formulario de Oferta (*) <i>[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente. En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]</i>
2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) <i>[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.</i>
3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)
4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. (**)
5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. (**)
6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)
8. Documentos legales. Oferentes
8.1. 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. (*)
8.2. Personas Jurídicas.
a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución, según el tipo de sociedad 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 en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar a la persona jurídica, 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. (*)
8.3. Oferentes en Consorcio en formación.
a. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio, en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio en formación y que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención para consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> I. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por escritura pública, o II. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por acuerdo privado. Cada integrante del consorcio que sea persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes. (Personas Físicas) y, las personas jurídicas domiciliadas en Paraguay deberán presentar los documentos requeridos para Oferentes (Personas Jurídicas).
c. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes) (*).
8.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.
a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. ii. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).

Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio. Para los casos en que se utilice el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas. La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente, en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

Respecto al punto 3, cuando el oferente se encuentre activo sin movimiento, deberá presentar la documentación respaldatoria expedida por autoridad competente. En caso de no contar con personal subordinado por tratarse de un consultor individual, el oferente deberá presentar el certificado de no hallarse inscripto en el IPS.

Capacidad Financiera

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

Contribuyente de IRE GENERAL

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- **Ratio de Liquidez** (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, en los años 2022, 2023 y 2024.
- **Endeudamiento** (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2022, 2023 y 2024.
- **Rentabilidad**: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2022, 2023 y 2024.
- **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 (2024) 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 IRE SIMPLE

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso): Deberá ser igual o mayor que 1 el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos 2022, 2023 y 2024.

Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023 y 2024)

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 en promedio, en los años 2022, 2023 y 2024.	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>No Aplica</i>
Endeudamiento (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2022, 2023 y 2024.	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>No Aplica</i>
Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2022, 2023 y 2024.	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>Debe cumplir con el Requisito</i>	<i>No Aplica</i>
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 (2024) 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.	<i>40 % como mínimo del porcentaje solicitado</i>	<i>10 % como mínimo del porcentaje solicitado</i>	<i>El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.</i>

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

a. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los tres últimos años (2022, 2023 y 2024) para contribuyente de IRE GENERAL
b. Formulario 106 de los tres últimos años (2022, 2023 y 2024) para contribuyentes del IRE SIMPLE
c. IVA General de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023 y 2024), para contribuyentes sólo del IVA General
d. Formulario 104 de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023 y 2024), para contribuyentes de Renta Personal

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en Provisión de Alimentos Terminados 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) (2020 2021 2022 2023 - 2024) años. <i>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.</i>			
Oferente en consorcio:			
Requisitos Mínimos	Socio Líder	Cada Socio	Todas las partes Combinadas
Demostrar la experiencia en Provisión de Alimentos Terminados 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) (2020 2021 2022 2023 - 2024) años. <i>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.</i>	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.
<i>Teniendo en cuenta que el proceso es por Contrato Abierto por Cantidades Mínimas y Cantidades Máximas, el porcentaje requerido deberá cubrir la Cantidad Máxima de cada total ofertado</i>			
<i>Para la evaluación deberán ajustarse a los requerimientos solicitados para todos los ítems.</i>			

La actividad comercial, industrial o de servicios debe estar vinculada con el tipo de bienes o servicios a contratar.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de Contratos y/o Facturas que avalen la experiencia requerida.
2. Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final en Provisión de Alimentos Terminados en el rubro de Hospitales , expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2020 2021 2022 2023 2024). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).

Se deberá acreditar que el giro comercial de la empresa corresponde al procedimiento de contratación ofertado, para lo cual deberá presentar copia simple y legible del documento que acredite

la actividad comercial, industrial o de servicio, pudiendo ser: la constancia de RUC, patente municipal o documentos constitutivos, siempre que de la documentación se desprenda su actividad comercial y la correspondencia al procedimiento objetado. Cuando no resulte aplicable la constancia de RUC o la patente municipal, el oferente deberá manifestar y justificar esta condición en su oferta y presentar otra documentación a los efectos de acreditar el giro comercial.

Capacidad Técnica

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

1. Planilla de Precios en planilla Excel en medios magnéticos, versión 2003 o posterior.
2. Certificado de Calidad de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Medicas Instituciones **públicas y/o privadas**. En caso de consorcios, él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.
3. **Certificado de Calidad** en implementación y gestión de sistemas de inocuidad alimentaria según normas HACCP, cuyo alcance guarde relación con el objeto del llamado.
4. Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENA SENACSA, como mínimo dos vehículos **proprios, alquilados o tercerizados** Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 y 4000 kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorios
5. Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas BPM y Certificado de Buenas prácticas de almacenamiento BPA deberán estar vigentes y no en tramites
6. Fotocopia autenticada de la Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Deberán figurar en el listado de capacitación por lo menos 35 funcionarios, que serán cotejados con las planillas de IPS presentados. En caso de consorcio él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.
7. Fotocopia autenticada de los registros sanitarios en las categorías de elaborador 06, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos las documentaciones en trámite.
8. Currículum Vitae del/la Nutricionista, o encargada/o de la empresa proveedora el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina; en el sector público o privado.
Formación Académica: Curso de elaboración y comercialización de alimentos.
Curso de Capacitación en Higiene aplicada la manipulación de Alimentos.
Curso de Elaboración de Cocina saludable o similar.
Documentación: Todos los certificados deben ser comprobables y emitidos por entidades educativas correspondientes.
Vinculación Laboral: El Encargado debe pertenecer al plantel de la empresa proveedora.
Inscripción en el IPS: El Encargado debe estar inscripto en el IPS al menos seis meses antes de la apertura de los sobres.
9. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas
10. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma, conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas.
11. Menú con recetario para 5 semanas, además de 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 de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP ISO 22000.
Las áreas a considerar son las siguientes: recepción de víveres, almacenaje de víveres, preparación de alimentos, cocción de alimentos, distribución de alimentos, lavado de superficies, techos paredes, lavado de utensilios, lavado de equipos, limpieza y desinfección de vertederos.
12. Presentar fotocopia autenticada de registro sanitario de DINAVISA de estar habilitado para la elaboración de alimentos libre de gluten.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

1. Planilla de Precios en planilla Excel en medios magnéticos, versión 2003 o posterior.
2. Certificado de Calidad de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Medicas Instituciones **públicas y/o privadas**. En caso de consorcios, él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.
3. **Certificado de Calidad** en implementación y gestión de sistemas de inocuidad alimentaria según normas HACCP, cuyo alcance guarde relación con el objeto del llamado.

4. Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENA, SENACSA, como mínimo dos vehículos **propios, alquilados o tercerizados** Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 y 4000 kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorios

5. Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas BPM y Certificado de Buenas prácticas de almacenamiento BPA deberán estar vigentes y no en trámite

6. Fotocopia autenticada de la Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Deberán figurar en el listado de capacitación por lo menos 35 funcionarios, que serán cotejados con las planillas de IPS presentados. En caso de consorcio él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.

7. Fotocopia autenticada de los registros sanitarios en las categorías de elaborador 06, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos las documentaciones en trámite.

8. Currículum Vitae del/la Nutricionista, o encargada/o de la empresa proveedora el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina; en el sector público o privado.

Formación Académica: Curso de elaboración y comercialización de alimentos.

Curso de Capacitación en Higiene aplicada la manipulación de Alimentos.

Curso de Elaboración de Cocina saludable o similar.

Documentación: Todos los certificados deben ser comprobables y emitidos por entidades educativas correspondientes.

Vinculación Laboral: El Encargado debe pertenecer al plantel de la empresa proveedora.

Inscripción en el IPS: El Encargado debe estar inscrito en el IPS al menos seis meses antes de la apertura de los sobres.

9. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas

10. Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma.

11. Menú con recetario para 5 semanas, además de 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 de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP ISO 22000.

Las áreas a considerar son las siguientes: recepción de víveres, almacenaje de víveres, preparación de alimentos, cocción de alimentos, distribución de alimentos, lavado de superficies, techos paredes, lavado de utensilios, lavado de equipos, limpieza y desinfección de vertederos.

12. Presentar fotocopia autenticada de registro sanitario de DINAVISA de estar habilitado para la elaboración de alimentos libre de gluten.

Aclaración de las ofertas

Con el objeto de realizar la revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación podrá solicitar 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.

El comité de evaluación podrá solicitar aclaración respecto al CPEN, cuando se deba a omisiones o errores formales en la lista de precio, debiendo el oferente limitarse a responder a la solicitud de aclaración remitiendo el formulario respectivo anexo al Pliego.

Disconformidades, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a las bases de la contratación, 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:

- 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.
- Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- En caso que el oferente haya cotizado su precio en moneda extranjera con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

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.

Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, 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.

Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

En los procedimientos de contratación en los cuales se aplique la combinación de criterios, la evaluación de las ofertas se llevará a cabo con base a la metodología, criterios y parámetros establecidos en los pliegos de bases y condiciones que permitan establecer cuál es aquella que ofrece mayor valor por dinero.

En los demás casos, 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 procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo 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.

Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la publicación de los documentos en el SICP, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. Dicha notificación, al tiempo de la publicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado de la adjudicación y el informe de evaluación respectivo.

En casos excepcionales regulados por la DNCP, las Convocantes podrán dar a conocer el resultado por otros medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, remitiendo junto a la notificación, la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 82 del Decreto.

En caso de que la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, ésta deberá contar con la mención de haberse acompañado el informe de evaluación y la resolución de adjudicación correspondientes y con el acuse de recibo. De no contar con este último, se considerará que la notificación fue realizada en la fecha de publicación de los documentos relativos al resultado en el SICP.

En caso de que la convocante opte por la notificación por correo electrónico, se considerará que el oferente ha sido debidamente notificado desde el día siguiente de la notificación, en consecuencia, no se requerirá del acuse de recibo por parte del oferente.

La solicitud del Informe de Evaluación suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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

Audiencia Informativa

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

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

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

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

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:

Dr. Osmar Amarilla, Director de la Dirección del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi.

Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada:

Provisión del Servicio de Alimentos para pacientes internados y funcionarios habilitados del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi.

La contratación de Servicios Tercerizados para la Provisión de Alimentos para Funcionarios y Pacientes es un pilar fundamental para un hospital de la magnitud del HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRURGICAS INGAVI. El HEQI realiza un promedio de 1500 cirugías por día con proyección de crecimiento según disponibilidad de recursos.

*Justificar la planificación.

(si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal): Es un llamado periódico.

*Justificar las especificaciones técnicas establecidas:

Se solicitan las especificaciones técnicas establecidas en el presente proceso a fin de dar cumplimiento a los requerimientos mínimos establecidos en la Ley 7021/22 de contrataciones públicas.

La calidad del servicio ofrecido por una empresa tercerizada en este rubro debe ser garantizada a través del cumplimiento de la normativa nacional vigente, en este caso se han incluido las habilitaciones y certificaciones correspondientes a: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; DINAUSA; Instituto Nacional de Tecnología y Normalización, el cual incluye Normas ISO y NP (Normativas Paraguayas).

Así también se ha incluido como requerimiento la demostración de Experiencia Previa en Servicios de Alimentación Hospitalaria, ya que al tratarse de un promedio de 1700 platos por día la experiencia en el rubro es sustancial para asegurar la prevención de inconvenientes secundarios a la falta de conocimiento de la dinámica hospitalaria por parte de una empresa sin la experticia en este tipo de contratos de manera a garantizar la calidad del servicio ofrecido, así también por el hecho que en el Paraguay, en la actualidad existen suficientes empresas que cumplen con los requisitos de experiencia previa solicitada.

Especificaciones Técnicas "CPS"

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

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

- Las EETT sirven de referencia para verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT 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 EETT 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 EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT 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. 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", remitiendo a la aclaración respectiva. 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 EETT 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 EETT 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 a la de 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 datos sobre una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá detallar la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.
- Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

ALIMENTOS PARA EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS					
ÍTEM	CÓDIGO DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD
1	90101603-039	DESAYUNO (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1
2	90101603-010	ALMUERZO PACIENTE	UNIDAD	EVENTO	1
3	90101603-039	MERIENDA (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1
4	90101603-010	CENA (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1
5	90101603-9998	COLACIONES ALIMENTARIAS (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1
6	90101603-025	AGUA MINERAL SIN GAS (PACIENTE/FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1
7	90101603-039	DESAYUNO Y MERIENDA (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1
8	90101603-010	ALMUERZO (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1
9	90101603-010	CENA (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1
10	90101603-9998	COLACIONES ALIMENTARIAS (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1

F

GENERALIDADES

La provisión de alimentos corresponderá a pacientes internados y funcionarios con derecho a alimentación del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi, dependiente de la Gerencia de Salud del Instituto de Previsión Social, para lo cual la Empresa adjudicada deberá estar disponible a prestar sus servicios de 05:00 a 22:00 hs de lunes a domingo, inclusive

feriados.

Se deberá proporcionar un servicio de alimentación integral, saludable, en un ambiente cómodo acorde a las normas higiénico dietéticas contempladas en las especificaciones técnicas desarrolladas en los siguientes apartados.

La utilización de las instalaciones del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi, sólo podrá ser destinada a la prestación del servicio contratado, la Empresa Adjudicada no podrá, en ningún caso, desarrollar otras actividades ajenas a la actividad del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi o suministrar alimentos a pacientes o terceros que no sean solicitadas o autorizadas conforme a lo establecido en el presente pliego.

OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICADA

A. DEFINICIONES

La empresa adjudicada se comprometerá a realizar las siguientes gestiones para la prestación del servicio de alimentos:

- Inicio del servicio: Al inicio del servicio, dentro de las 72 horas, en caso de ser necesario, la empresa adjudicada deberá elaborar los alimentos fuera del hospital, hacerse cargo del traslado y distribución de los mismos, tanto a pacientes en las salas de internación como a funcionarios en el comedor, así como del retiro de los utensilios. Los alimentos deberán ser elaborados, transportados y distribuidos en condiciones de higiene, temperatura y presentación adecuadas, respetando los horarios de distribución exigidos en el presente documento y directrices emanadas por el Administrador de Contrato y/o el Servicio de Nutrición y Cocina. Este requisito es a fin del reacondicionamiento del espacio físico de la cocina e instalación de los equipos gastronómicos.

- Insumos: Se encargará de la compra y gestión de alimentos, recepción, verificación y almacenamiento de la materia prima, definición de productos, cantidades, stock, etc. de acuerdo a los criterios establecidos en este pliego.

- Buenas Prácticas: Establecerá y aplicará los sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y distribución de la materia prima, garantizando que se realicen de la manera más idónea y teniendo en cuenta las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), el Manual de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en la Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición y Cocina, las normas municipales vigentes que establezcan las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura, Guía Básica para Servicio de alimentos (INAN) así como toda directriz emanadas por el Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.

- Provisión de Alimentos: Gestionará, elaborará y distribuirá el desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena, colaciones alimentarias y agua a pacientes internados. Así también gestionará la elaboración y sistema de distribución de los desayunos, almuerzos, cenas y colaciones alimentarias a funcionarios con derecho a alimentación. La distribución (pacientes y funcionarios) deberá realizarse según la ruta establecida por el Servicio de Nutrición y Cocina del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi.

- Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa adjudicada proporcionará los utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de materia prima, insumos y productos terminados. El Instituto de Previsión Social no se hace responsable por la sustracción, extravío o rotura de los mismos.

La empresa deberá contar con envases térmicos descartables individuales, utensilios y vasos rígidos de plástico (Tabla 1. Especificaciones técnicas de equipos industriales y utensilios; Tabla 2. Especificaciones Técnicas utensilios descartables) para entregar los alimentos a los funcionarios que no puedan acudir al comedor por estar en procedimientos y/o pacientes que requieran.

La empresa adjudicada NO podrá suministrar bebidas ni comidas a pacientes y/o funcionarios, ni a dependencia alguna del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi, si no son solicitados y autorizados a través del procedimiento establecido por el Servicio de Nutrición y Cocina o el Administrador de Contrato.

- Higiene y limpieza: Se encargará de la limpieza de la cocina, depósito, comedor, menajes, equipos electrodomésticos, utensilios, carros de distribución y todo espacio físico asignado. El traslado de los residuos generados será de acuerdo al plan de gestión de residuos del Hospital. Los productos e insumos a utilizar para dichas tareas, serán suministrados por la empresa adjudicada.

- La empresa adjudicada deberá ejecutar todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, uso de la vía pública, protección ecológica y del medio ambiente que rijan a nivel nacional, así como las emanadas por el Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina. Así también quedará a cargo de la empresa adjudicada las gestiones de habilitaciones (registro de establecimiento, patente municipal, otros) necesarias para el correcto funcionamiento del Servicio de Alimentación, conforme lo establece el ente regulador de la materia (INAN, Municipio, otros)

- Quedan a su cargo las responsabilidades, los daños y perjuicios que resulten por la omisión de los puntos anteriores.

ESPACIO FÍSICO DEL AREA DE COCINA Y COMEDOR

La empresa adjudicada será responsable de adquirir los bienes que utilice para el desarrollo de sus actividades en el Hospital de Especialidades Quirúrgicas.

La empresa adjudicada deberá encargarse del equipamiento y mantenimiento total del espacio físico asignado. Según especificaciones técnicas detalladas en (Tabla 3. Especificaciones técnicas planta física)

La empresa adjudicada, deberá garantizar 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. Caso contrario plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de 24 hs.

El Servicio de Nutrición y Cocina podrá visitar los espacios de uso de la Empresa adjudicada, las veces y en las oportunidades que estime necesario y sin aviso previo, con el fin de verificar el estado de conservación y limpieza del mismo.

El Instituto de Previsión Social no será responsable ante robos en las instalaciones, por tal razón la Empresa adjudicada deberá de tomar los resguardos necesarios en el monitoreo de la seguridad dentro de las normativas vigentes de seguridad del Instituto, previa autorización por escrita del Administrador de contrato.

En ningún caso podrá realizar instalaciones de equipos, artefactos, cámaras de monitoreo sin autorización y acompañamiento del Administrador de Contrato o el Servicio de Nutrición y Cocina y el área competente en la materia.

Ventilación y extracción de aire

La ventilación debe ser natural y/o artificial, con dispositivos de extracción de los cuales deben de estar sobre los equipos de producción de humo y olores, en cantidad y tamaños adecuados a la necesidad, debiendo mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una limpia.

El mantenimiento preventivo y correctivo del sistema de ventilación y extracción de aire, quedará a cargo de la empresa adjudicada y deberá realizarse en forma mensual o cuando antes según necesidad.

Energía eléctrica, agua, gas

La energía eléctrica, que se consuma para la provisión del servicio de alimentos durante la vigencia del presente contrato, será abastecida por el Instituto de Previsión Social, obligándose la adjudicataria a realizar un consumo responsable de los mismos.

La iluminación; el área de cocina debe tener luz natural y artificial que facilite la realización de tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.

Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas perfectamente conducidas por electro ductos de material adecuado y liso. Deben estar adosadas a paredes o techos, no se permiten cables colgantes.

El agua, que se consuma para la provisión del servicio de alimentos durante la vigencia del presente contrato, serán abastecidas por el Instituto de Previsión Social, obligándose la adjudicataria a realizar un consumo responsable de los mismos.

La empresa adjudicada se encargará de la colocación y mantenimiento de filtros para agua, cuyo recambio debe ser en forma mensual o antes según necesidad.

El agua filtrada será utilizada para el lavado de vegetales, elaboración alimentos que serán sometidos a cocción, así como el lavado de utensilios y superficies. Para la elaboración de jugos será utilizada agua mineral.

El gas, que se consuma para la provisión del servicio de alimentos durante la vigencia del presente contrato, serán abastecidas por la empresa adjudicada, así como el mantenimiento de sus instalaciones, en forma mensual el cual deberá presentarse en formato físico, hoja membretada con detalle del trabajo realizada, lugar, fecha hora y firma de personal técnico responsable.

La empresa adjudicada será la responsable de la contratación y consumo de GLP (gas licuado de petróleo) durante la vigencia del contrato, formalizándolo al inicio del contrato siendo responsable de las adecuaciones necesarias. Esta actividad deberá estar coordinada con el Servicio de Nutrición y Cocina y deberá contar con el visto bueno de la Sección de Servicios Generales y del Dpto. de Mantenimiento del Hospital de Especialidades Quirúrgicas. El mismo deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes.

Climatización del área de comedor

La empresa adjudicada deberá encargarse de la colocación y mantenimiento de los equipos acondicionadores de aire, si fuese necesario. Deberán seleccionar dichos equipos según la potencia requerida para determinado espacio dónde serán instalados, previa autorización del Administrador de contrato. Para la colocación deberán contar con el acompañamiento de la Dirección de Infraestructura.

Recepción de insumos

La empresa adjudicada realizará las actividades necesarias para la recepción, almacenaje de materia prima e insumos, preparación y distribución de los alimentos, debiendo llevar una bitácora de entrada y salida para el manejo diario de la materia prima; sin que los mismos afecten el funcionamiento del área de salud beneficiado.

El espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos, deberán mantenerse limpios y coordinar con el administrador de contrato y/o el Servicio de Nutrición y Cocina el horario para dichas labores.

Previo al inicio de ejecución del contrato (5 días hábiles previos), la empresa adjudicada deberá presentar por escrito, el cronograma de recepción de insumos dirigido al Servicio de Nutrición y Cocina y/o Administrador de Contrato, detallando día, hora, insumo, proveedor, responsable (empresa) de la recepción, el cual deberá ser dentro del siguiente horario: De 06:00 a 16:00 hs, de lunes a viernes.

La empresa adjudicada no podrá recibir ningún insumo y materia prima en el establecimiento de salud sin la presencia y verificación del personal del Servicio de Nutrición y Cocina.

Adecuación edilicia, equipamientos

Una semana antes del inicio de la prestación de los servicios la empresa adjudicada, deberá encargarse de la revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones eléctricas, griferías, techos, pisos, ventanas y puertas. Además de la revisión, calibración y mantenimiento preventivo de equipos.

Al inicio de la prestación del servicio el Administrador de Contrato o área designada por el mismo, entregará el inventario de bienes a la fecha, áreas a ocupar por la empresa adjudicada, cuyo documento tendrá el recibido del representante de la empresa quien firmó el acta de inicio de servicios.

La empresa adjudicada, al inicio de la prestación, firmará el compromiso de resguardo total de todo equipo industrial, utensilios, mobiliarios incluidos en el área física del Hospital de Especialidades Quirúrgicas y será el responsable del resguardo de los mismos en tanto dure el contrato.

Una vez formalizado el contrato la empresa adjudicada deberá encargarse totalmente del espacio físico, adecuación edilicia, provisión de equipamiento, mobiliarios en cantidad suficiente y mantenimiento para las áreas de referencia.

El mantenimiento de las áreas de referencia incluye:

- Revisión, acondicionamiento y mantenimiento correctivo y preventivo de las Instalaciones eléctricas; el cual la empresa adjudicada deberá presentar una constancia contrato en forma semestral al Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina
- Revisión, acondicionamiento y mantenimiento correctivo del sistema de provisión y distribución de gas; el cual la empresa adjudicada deberá presentar una constancia de una profesional forma semestral al Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.
- Revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de las griferías de acero inoxidable, el cual la empresa adjudicada deberá presentar una constancia de un profesional al Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.
- Revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de ventanas, puertas y mobiliarios el cual la empresa adjudicada deberá presentar una constancia de un profesional al Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.
- Revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de horno industrial, campana de extracción de vapores, ductos internos y ductos externos, cámaras frigoríficas, el cual la empresa adjudicada deberá presentar una constancia de un profesional al Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.
- Todas las actividades de revisión, acondicionamiento, mantenimiento preventivo y correctivo deberán ser realizadas previa autorización por escrito del Administrador de Contrato y deberán contar con el acompañamiento del Departamento de Mantenimiento.
- La empresa adjudicada deberá presentar un informe técnico de los trabajos o verificaciones realizadas al Administrador de Contrato y al Servicio de Nutrición y Cocina en hoja membretada de empresa responsable del mantenimiento, detalle del trabajo realizado, fecha, hora de inicio, hora de finalización, debidamente firmado y sellado.

Residuos

El mantenimiento, aseo, funcionamiento y buen estado de la infraestructura, equipamiento y mobiliario otorgados, serán de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicada, así como también del retiro diario de las basuras y desechos.

Deberá de presentar obligatoriamente un cronograma de limpieza al Administrador de Contrato y al Servicio de Nutrición y Cocina, quien tendrá la potestad de aprobarlo y de verificar su ejecución mientras dure el contrato.

El traslado de los residuos generados debe ser en forma diaria, de acuerdo al plan de gestión de residuos del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi, cuyas actividades deben ser coordinadas con la Sección Servicios Generales Y EL Dpto de Mantenimiento del hospital. Los productos e insumos a utilizar para dichas tareas, serán suministrados por la empresa adjudicada.

La empresa adjudicada realizará la limpieza de las instalaciones e instrumentos de trabajo en los términos que señalan las normas oficiales, en relación a las prácticas de higiene para el proceso de preparación de alimentos que se ofrecen establecimientos con instalaciones fijas.

El Hospital de Especialidades Quirúrgicas a través de su administrador de contrato y/o el Servicio de Nutrición y Cocina realizará visitas de supervisión al área de cocina, comedor, cocinas de distribución y otras áreas asignadas a la empresa adjudicada, a fin verificar el cumplimiento en cuanto a limpieza de las instalaciones, equipos, loza, utensilios y demás instrumentos. Las superficies de trabajo deberán estar limpias y desinfectadas de conformidad con lo que señala la normativa en la materia para evitar contaminación cruzada, tanto de alimentos como utensilios.

La empresa adjudicada deberá dejar el área de cocina y comedor y todos sus utensilios limpios y ordenados al término de cada jornada.

La empresa adjudicada deberá presentar en su propuesta técnica, un Cronograma de fumigación estableciendo fechas que deberán ser de por lo menos 1 vez al mes, a partir de la fecha contratación. El proceso de fumigación deberá ser avalado por la empresa adjudicada encargada de realizar la fumigación y debidamente registrado ante el órgano gubernamental pertinente.

Todas las actividades de revisión, acondicionamiento, mantenimiento preventivo y correctivo deberán ser realizadas previa autorización por escrito del Administrador de Contrato y deberán contar con el acompañamiento del Servicio de Nutrición y Cocina, la Sección Servicios Generales y el Dpto de Mantenimiento del hospital.

La fumigación de las áreas estará a cargo de la empresa adjudicada, utilizando productos no tóxicos propios para hospitales y será realizada al término de la jornada.

El control de cumplimiento de los ítems mencionados es aplicable a todas las áreas (cocina, comedor, cocinas de distribución en áreas de internados), por tanto, estas deben mantenerse libres de insectos, roedores y otros animales.

La empresa adjudicada será responsable de retirar de las áreas de internación y/o cocina de distribución los residuos en los recipientes preparados para el efecto, con bolsas diferenciadas en colores conforme la normativa (Decreto N°6538/11 POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N°3361/07 DE RESIDUOS GENERADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y AFINES, Reglamento Municipal, otras normativas vigentes).

La empresa adjudicada deberá instalar un contenedor herméticamente cerrado en el área de depósito de basura, con capacidad suficiente para poder almacenar hasta su retiro, es responsabilidad de la empresa adjudicada el retiro diario de los mismos desde el predio del hospital hasta su destino final, de acuerdo a las normas vigentes de salubridad.

La empresa adjudicada no deberá canalizar desechos alimenticios y otros desechos por las tuberías sanitarias del área de salud beneficiario.

La empresa adjudicada tendrá a cargo la limpieza semanal de las trampas de grasa ubicadas en el área de lavado y producción, en horarios que no estén procesando los alimentos. La disposición final de producto extraído deberá ser fuera del área del hospital y cumpliendo con la normativa para el tratamiento de estas.

La verificación del cumplimiento de dicha disposición estará a cargo de la Sección de Servicios Generales y el Departamento de Mantenimiento del Hospital de Especialidades Quirúrgicas.

RECURSOS HUMANOS:

Generalidades RRHH

La empresa adjudicada deberá de contratar a todo el personal que cumplirá funciones para la prestación del servicio de alimentos, quienes serán de exclusiva responsabilidad de la empresa.

La empresa adjudicada deberá contar con un Coordinador por turno (de profesión Licenciado/a en Nutrición con registro profesional vigente), que recibirá las indicaciones del Servicio de Nutrición y Cocina. Este personal deberá contar con experiencia demostrada en el manejo de un servicio de alimentación; se requerirá de su presencia permanente, debe poseer poder de decisión, será responsable de la gestión del servicio, deberá contar con un perfil adecuado para el cargo. Se deberá establecer su reemplazo en horarios o días especiales, a fin de no interrumpir la comunicación entre la empresa y el Servicio de Nutrición y Cocina del Hospital de Especialidades Quirúrgicas.

La empresa adjudicada deberá de informar por escrito al Servicio de Nutrición y Cocina todo movimiento de su personal durante la vigencia del contrato tales como ingresos, ausencias, salidas, refuerzos.

En caso de ausencia, por cualquier motivo, de un funcionario o que la empresa prescinda del servicio de uno de sus empleados, la designación del nuevo personal deberá ser inmediata, el mismo deberá reunir las características en conocimientos y formación solicitadas para el cargo a cumplir, se deberá de presentar al Servicio de Nutrición y Cocina con las documentaciones requeridas en el punto c.3.2. Documentaciones del personal.

Todo el personal deberá trabajar uniformado y cumplir con las normativas de higiene establecidas para el expendio de alimentos. La empresa es responsable de la entrega de uniformes, gafetes e implementos de seguridad a sus funcionarios.

El personal deberá atenerse en su comportamiento a las normas de orden, higiene y seguridad previstas en las reglamentaciones del Instituto de Previsión Social, en caso contrario esta se reserva el derecho de solicitar el cambio del personal que no diere cumplimiento a lo estipulado, así como solicitar la remoción de funcionarios que a su juicio atenten contra el adecuado desempeño del servicio contratado.

Documentaciones del personal

La empresa adjudicada deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elaboren serán inocuos, de calidad suficiente de acuerdo al volumen requerido.

Los documentos detallados deberán ser presentados obligatoriamente al inicio de la prestación del servicio, en cada incorporación de personal y cada vez que sea requerido al Administrador del Contrato y/o al Servicio de Nutrición y Cocina.

Las documentaciones obligatorias a ser presentadas por la empresa adjudicada son:

- a. Currículum vitae actualizado
- b. Certificados médicos expedidos por institución médica de carácter público, en donde indique haber realizado revisión practicada al personal que se utilice para la prestación del servicio, obligatoriamente el resultado debe tener una antigüedad máxima de 3 meses antes de la presentación de la oferta.
- c. Estudios clínicos de laboratorio de rutina (HEMOGRAMA, VIH, VDRL,) de esputo para TBC que garanticen no ser portadores sanos de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos, obligatoriamente el resultado debe tener una antigüedad máxima de 3 meses antes de la presentación de la oferta.
- d. Examen general de orina, obligatoriamente el resultado debe tener una antigüedad máxima de 3 meses antes de la presentación de la oferta
- e. Examen copro-parasitológico seriado, obligatoriamente el resultado debe tener una antigüedad máxima de 3 meses antes de la presentación de la oferta
- f. Examen antígeno de hepatitis A, obligatoriamente el resultado debe tener una antigüedad máxima de 3 meses antes de la presentación de la oferta
- g. Exudado bucofaringeo, obligatoriamente el resultado debe tener una antigüedad máxima de 3 meses antes de la presentación de la oferta.
- h. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.
- i. Certificados de antecedentes judiciales, de cada uno de los funcionarios.

Número de personal y carga horaria

Se contará con la cantidad de funcionarios suficientes para que la prestación de los servicios se realice en la forma solicitada todos los días, incluyendo sábados, domingos, feriados y asuetos, durante la vigencia del contrato.

El Licenciado/a en Nutrición, coordinador del turno mañana, turno tarde y franquero, será nexa en cada turno con el Servicio de Nutrición y Cocina, se encargará de remitir la planificación del menú semanal al Servicio de Nutrición y Cocina y dar cumplimiento estricto de lo estipulado, así como las normas necesarias para el mismo.

El cocinero certificado, estará a cargo de cumplir con la elaboración del menú planificado, bajo ningún concepto podrá realizar cambios sin autorización del Servicio de Nutrición y Cocina.

El ayudante de cocina, trabajará en forma conjunta con el cocinero principal y facilitando la provisión de insumos preparación de los mismos para cada producción.

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 y/o utensilios, ni distribución de alimentos en ninguno de los turnos.

El auxiliar de lavavajillas se encargará exclusivamente de la limpieza y desinfección de cubiertos, vajillas, etc. utilizados en la producción y provisión de alimentos, este personal no podrá realizar tareas que corresponden al auxiliar de limpieza en ninguno de los turnos.

El personal que trabaje en el área de hospitalización (mozas), debido al trato directo con los pacientes en dicha área, deberá ser de sexo femenino, tener entre 25 a 45 años, de trato amable, deberá portar uniformes y gafetes de identificación de la empresa. El mismo no podrá estar encargado del comedor de funcionarios el cual requerirá otro personal exclusivo, con las mismas características.

El Auxiliar de compras, será el encargado de proveer los insumos y materia prima necesarios para el cumplimiento estricto del menú planificado y aprobado por el Servicio de Nutrición y Cocina. En casos excepcionales cuyo cumplimiento no sea factible por motivos de desabastecimiento de un producto determinado, escasez, etc deberá informar por escrito al Servicio de Nutrición y Cocina.

El Tecnólogo/a de alimentos, será el encargado de velar por el cumplimiento estricto de BPM en toda la producción de alimentos. Tendrá la obligación de capacitar al personal de la empresa adjudicada en toda normativa o proceso vigente e informar al Servicio de Nutrición y Cocina según cronograma y ruta establecida.

El personal que emplee el contratista tendrá expresamente prohibido facilitar cualquier información de carácter clínico, sanitario o de otra índole, a los pacientes o sus acompañantes. No tendrá acceso a la información contenida en la documentación clínica.

Toda información, y/o en caso de eventos que involucre a pacientes y/o funcionarios comensales del Hospital de Especialidades Quirúrgicas, será canalizado exclusivamente a través del personal del Servicio de Nutrición y Cocina, quedando expresamente prohibido dicha gestión por personal de la empresa adjudicada.

La violación de estos puntos, será motivo suficiente para la aplicación de una sanción de acuerdo a la gravedad del caso y al cambio de funciones del personal afectado.

El personal manipulador de alimentos, implicado en las áreas de producción o elaboración de los mismos, deberá recibir capacitaciones, otorgadas por profesionales en el área de alimentos en forma periódica al menos dos veces al año, en temas relacionados como: Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (P.O.E.S.), Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.) y otros temas afines como la Ordenanza Municipal de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, se deberá de presentar al Servicio de Nutrición y Cocina las planillas de asistencia del personal firmadas por los mismos y por el personal que impartió el curso.

La cantidad del personal solicitado se describe en la (Tabla 4. Cobertura recursos humanos según cargos, horarios y días).

Uniformes de los trabajadores

Para la prestación del servicio de alimentación, los trabajadores de la empresa deberán contar con uniformes diarios, respetando las siguientes características:

- a. Pantalón negro, chomba Blanca y chaqueta blanca para nutricionista y tecnólogo/a de alimentos.
- b. Pantalón Bordó, Chaqueta Blanca (modelo cocinero profesional) para cocinera principal.
- c. Pantalón bordó y chomba de color bordó y delantal blanco (auxiliar de cocina)
- d. Pantalón bordó y chomba de color blanca y delantal blanco (mozas)
- e. Pantalón y chomba de color gris (personal de limpieza)
- f. Pantalón y chomba de color azul (auxiliar de lavavajillas)
- g. Todos/as con media larga, calzado cerrado blanco, con suela antideslizante.
- h. Todos/as con red para cabello, cofias lavables o desechables.

a. Todos/as con mascarilla quirúrgica desechable, el cual deberá ser cambiado cada turno y cada vez que sea necesario.

j. Todos/as con gafete de identificación y sello personal con descripción de nombre, apellido, cédula de identidad, cargo del funcionario, logo de la empresa adjudicada, el mismo debe ser de un tamaño que pueda distinguirse a una distancia de cortesía.

Higiene del Personal

La empresa adjudicada deberá tomar las previsiones de que todo su personal se presente en el 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, bigotes o vellos visibles en manos y brazos.

No se permitirá el uso de joyas, auriculares, uso de celulares y otros equipos electrónicos de tipo recreativo en el área de trabajo.

Para la ejecución de actividades en área de preparación, cocción y distribución el personal de la empresa adjudicada deberá portar cofias y tapabocas desechables que deberán ser cambiados cada 6 horas.

Para asegurar la manipulación higiénica de los alimentos, el personal implicado en las áreas de producción o elaboración, desde la recepción de materias primas hasta el expendio debe cumplir las siguientes condiciones:

- Lavarse las manos con agua potable corriente y un agente de limpieza autorizado por los organismos competentes (jabón antibacterial). Dicha operación debe realizarse antes de empezar el trabajo, las veces que lo requieran las condiciones del mismo; después de ir al baño, luego de una ausencia temporaria, haber efectuado actividades o manipulen objetos ajenos a la producción.
 - Utilizar guantes desechables en caso de presentar heridas o lesiones cutáneas en las manos. El uso de guantes no reemplaza el lavado de manos con guantes puestos o sin ellos. Las heridas en antebrazos deben ser cubiertas y protegidas con cobertura impermeable.
 - En las áreas de producción deben colocarse carteles con leyendas que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos; al igual que carteles que prohíben la entrada y el tránsito de personas ajenas a la elaboración, o a otras áreas; sin ropas protectoras y equipos de seguridad apropiadas.
 - El cabello del personal debe estar limpio, recogido o se usará corto, no usar barbas, bigotes, patillas, objetos de adorno de ninguna clase, incluso pestañas y uñas postizas, las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin pintura, no se usarán anillos, ni pulseras, ni relojes o cualquier otra joya que pueda caer dentro de las preparaciones.
 - No se permitirá el uso de celulares, auriculares y otros equipos electrónicos de tipo recreativo, al igual que el consumo de tereré, mate o alimentos, en el área de trabajo.
 - Todas las ropas protectoras y gorros deben de estar limpios, en buenas condiciones de mantenimiento. Estas ropas protectoras deben ser vestidas al iniciar la jornada laboral y desvestida al momento de utilizar el sanitario y/o alguna zona que pueda contaminarlos. Los manipuladores de alimentos, mientras se encuentren con la ropa protectora, no deben manipular elementos o exponerse a ambientes contaminantes.
 - El personal deberá comportarse en el área de trabajo en forma respetuosa. La comunicación con sus superiores, con sus compañeros/as, con los funcionarios del Hospital y los usuarios debe ser respetuosa, cordial, sin maltratos ni discusiones.
 - No se podrán limpiar las manos o utensilios con los delantales, guardapolvos y otras partes del uniforme, tampoco circular con repasadores colgados, utilizarlos para todo o secarse con ellos la transpiración de la cara.
 - Para la degustación de los alimentos deberán regirse por las normas establecidas por el Servicio de Nutrición y Cocina, utilizando utensilios limpios y de ninguna manera podrán ser reutilizados.
 - Se deberá contar con extintores acordes para servicio de alimentos y botiquín de primeros auxilios para la atención inmediata de pequeños accidentes, además todo el personal de la empresa adjudicada deberá contar con capacitación de sistema de prevención de incendios y primeros auxilios básicos.
 - Para evitar contaminación, no deberán trabajar en el área de almacén, preparación, distribución de alimentos, personal que padezcan alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos, así mismo personal afectado por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, sólo podrá reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sano demostrado con un certificado médico. En tanto no se compruebe su total recuperación, el prestador de servicio deberá cubrir temporalmente la ausencia con otra persona con el mismo perfil profesional.
 - El personal que padezca enfermedades infectocontagiosas susceptibles de ser transmitidas a través de alimentos, debe ser separado de su actividad hasta su total recuperación, lo que deberá ser demostrada a través de una constancia médica.
- El personal manipulador de alimentos deberá realizarse en forma anual, estudios laboratoriales a fin de determinar su estado de salud y su aptitud para trabajar en contacto con alimentos por no ser portador de agentes causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y contar con el certificado o constancia que lo avale, a ser entregados al momento de la firma de contrato y al Servicio de Nutrición al inicio de la provisión del servicio. Estos documentos deberán ser actualizados en caso de cambios de personal y remitidos al Administrador de Contrato y al Servicio de Nutrición y cocina.
- La empresa adjudicada deberá capacitar constantemente a todo su personal en BPM, como mínimo cada 3 meses. Remitir al Administrador de Contrato y al Servicio de Nutrición y Cocina, una copia del cronograma de capacitación detallando fecha y hora de capacitación, nombre, cédula, función del personal, tema desarrollado, capacitador.

MATERIALES BASICOS:

La empresa adjudicada deberá, proveer en tiempo, forma y cantidad necesaria, materiales, equipos y útiles de oficina en cantidad necesaria, lápices, bolígrafos, borradores, sacapuntas, papel de oficina, reglas, resaltadores, tijera, presilladora, perforadora, carga para presilladora, computadoras de escritorio (1 para orden de producción de pacientes y 1 para orden de producción de funcionarios), Tablet (1 para recepción de insumos y 1 para área de expendio (comedor))escritorio (2), impresora láser con fotocopidora (1), tonner para impresora láser, impresora de etiquetas térmicas y rollos de etiquetas 57 mm x 45 mm, necesarios para el registro de distribución de los alimentos, impresiones de menús y otros documentos necesarios.

EQUIPAMIENTOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS

La empresa adjudicada será responsable de adquirir los bienes que utilice para el desarrollo de sus actividades en el Hospital de Especialidades Quirúrgicas (Tabla1.Especificaciones técnicas de equipos industriales y utensilios, Tabla 3. Especificaciones técnicas para utensilios descartables).

Correrá a cargo de la empresa adjudicada la provisión de los equipos industriales si estos no existiesen, los mismo deberán ser nuevos al inicio del contrato y velar por el buen funcionamiento en la vigencia del contrato.

Asimismo, deberá contar con todos los utensilios que se requieran para la prestación del servicio integral de alimentación:

- Bachas de acero inoxidable en cada box del área de producción: Ejemplo: Área de Lavado (3), Área de Producción (6). Las bachas deben de estar asentadas sobre alacenas cerradas, los cuales servirán de hábitculo de los tachos de basura.
- Alacenas de acero inoxidable (c/n).
- Mesas de acero inoxidable (c/n).
- Telas metálicas para cubrir puertas y ventanas, conforme a la normativa vigente (obligatorio 5 días antes del inicio de la ejecución de contrato).
- Trampa de grasa tipo industrial de acero inoxidable en cada bacha instalada en el área de producción y lavado.
- Trampa para insectos UV (TIPO A), Lámina adhesiva UV, matamoscas eléctrico en todas las áreas.
- Protección para lámparas fluorescentes según los requerimientos de IINAN.
- Generador auxiliar móvil en caso que fuese necesario
- Estantes de metal y/o plástico reforzados
- Alacena de acero inoxidable para el resguardo de materia prima no perecederos o secos.
- Tappers grandes para almacenar, harina de galleta molida, arroz, harina de maíz, etc.
- Visicooler y heladera según necesidad, para refrigerar alimentos como frutas, verduras, lácteos y derivados.
- Cámara frigorífica Portátil.
- Visicooler para postres y ensaladas terminados, según necesidad

La empresa adjudicada realizará actividades necesarias para la recepción, almacenaje de víveres, preparación y distribución de los alimentos, debiendo llevar una bitácora de entrada y

salida para el manejo de la materia prima e insumos; sin que los mismos afecten el funcionamiento del área de salud beneficiado.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS:

1. La empresa adjudicada deberá presentar dentro de su propuesta técnica, los manuales en donde describa los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como menús a ofrecer (menú cíclico para 8 semanas con recetario), forma de preparación de alimentos, además de detallar las normas de higiene y seguridad (Manual de Buenas Prácticas de Manufactura) que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima de alimentos de acuerdo en la ordenanza municipal, normativas vigentes y reglamentos técnicos dispuestos por el INAN.
2. La empresa adjudicada deberá entregar estos manuales en original dentro su propuesta técnica, así también al inicio del servicio y cada vez que amerite alguna actualización, al Administrador de Contrato y al Servicio de Nutrición y Cocina.
3. Así mismo deberá contar con el Certificado de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) expedido por el INAN y los IR INAN 7,15 y 25.
4. Estos procedimientos deberán estar acorde a lo establecido en:
 - Reglamento Técnico del Mercosur N°80/96 SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS,
 - GUÍA BÁSICA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VERSION 2021 (INAN)
 - NP 4200406
 - NP ISO 22000
 - y toda otra normativa establecida por el el órgano rector Instituto de Alimentación y Nutrición (INAN) y/o Instituto de Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).
5. Las áreas a considerar son las siguientes:
 - I. Recepción de materia prima e insumos.
 - II. Almacenaje de materia prima e insumos.
 - III. Menús cíclico para 5 semanas con sus recetas estandarizadas por tipo de dieta para pacientes.
 - IV. Menú cíclico para 5 semanas con sus recetas estandarizadas para funcionarios (menú normal y menú ligth)
 - V. Preparación de alimentos
 - VI. Cocción de alimentos
 - VII. Distribución de alimentos
 - VIII. Lavado de superficies, techos y paredes
 - IX. Lavado de utensilios
 - X. Lavado de equipos.
 - XI. Limpieza y desinfección de todas las áreas.

DERECHO A ALIMENTACIÓN

FUNCIONARIOS

Los funcionarios con derecho a usufructuar este beneficio son:

- a. Funcionarios activos (personal de salud, personal de apoyo, otros), que cumplan una carga horaria mínima de 12 (doce) horas diarias según registro de marcaciones de recursos humanos.

Se considera como tal al conjunto de trabajadores que contribuyen de manera esencial al funcionamiento continuo de los establecimientos de salud. Esto incluye:

- * Técnicos (enfermería, imagen, laboratorio, gestión de pacientes)
- * Auxiliares de apoyo en salud (proveedores, transportadores, farmacia, laboratorio, enfermería, ayudantes de sala)

, En ese sentido, la contratación de servicios de alimentación en el presente caso se enmarca en la excepción permitida en el Artículo 479 del Decreto N° 3248/2025, ya que está destinada exclusivamente al personal sanitario y de servicios de salud que cumple turnos prolongados (mínimo 12 horas diarias) en la atención directa o indirecta en establecimientos de salud.

- b. Radiólogos, que cumplen una carga horaria de 10 horas según contrato colectivo vigente en su artículo 13.

- c. Médicos residentes, cumpliendo una jornada laboral mínima de 10 hs o más, según resoluciones vigentes, además tendrán el derecho al desayuno el día posterior a su guardia.

- d. Tienen derecho, además: funcionarios de Alta Gerencia, Directores, Jefes de Departamentos, Jefes de Servicio, Jefes de Sección, Jefes de Área, Jefes de sala, funcionarios de la Salud.-

Comisionados en cumplimiento de sus actividades diarias, y/u otros que sean autorizados según necesidad por el Administrador de contrato o el Servicio de Nutrición y Cocina del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi.

El derecho de alimentación no es transferible a otro funcionario, excepto en los casos de cambio de guardia, debidamente documentados, ante su Jefatura e informados al Servicio de Nutrición y Cocina.

El funcionario que no pueda acudir al comedor en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar con tiempo al Servicio de Nutrición y Cocina, 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, una vez que el funcionario acuda a firmar y retirar la misma; teniendo en cuenta el horario de prestación de servicios de la Empresa.

El retiro de las viandas podrá ser realizada en aquellos casos debidamente justificados, dada la naturaleza y dinámica del hospital/servicio.

El Servicio de Nutrición y Cocina proporcionará diariamente la planilla diaria de funcionarios con derecho a alimentación (Tabla 5. Planilla de funcionarios autorizados) a la Coordinadora de la empresa en los horarios establecidos.

El Servicio de Nutrición y Cocina ni el Instituto de Previsión Social NO se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando exclusivamente a cargo de la empresa adjudicada implementar su sistema de confirmación de raciones diarias a producir para cada evento.

La provisión del servicio podrá ser confirmada en formato físico (con la firma o rúbrica de cada funcionario habilitado) o en formato digital (con registro de marcación de huella dactilar, cuyo equipo biométrico será proveído por la empresa).

La empresa adjudicada deberá verificar previa entrega de la bandeja al funcionario, que la planilla de funcionarios se encuentre completa en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas y debidamente rubricada por el funcionario correspondiente o que el mismo haya realizado el registro de marcación de huella dactilar en reloj biométrico. Por tanto, obligatoriamente, la empresa adjudicada deberá asignar un funcionario responsable de la verificación de firmas en el comedor de funcionarios.

A la hora de elaborar la planilla para factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas efectivizadas en la planilla diaria de funcionarios o huellas dactilares u otros medios electrónicos habilitados, como equivalente a raciones efectivamente consumidas. Estas planillas deberán estar verificadas y rubricadas por el coordinador de la empresa, el responsable del servicio de nutrición y el administrador de contrato.

Al momento del servicio de las raciones podrán utilizarse el modelo de planilla de funcionarios autorizados y estos podrán ser llenados manualmente en caso de contingencia, agregados y/o cuando sea necesario su uso.

PACIENTES:

Tendrán derecho, según necesidad del paciente, a 3 comidas principales (desayuno, almuerzo, cena) y colaciones (media mañana, merienda, media tarde, colación nocturna), todos aquellos pacientes internados con indicación de dieta según lo establecido en sistema Integrado Hospitalario (SIH).

Las provisiones solo serán realizadas en base al listado de pacientes proveídos por el Servicio de Nutrición y Cocina, el cual se basa en las indicaciones diarias registradas en el SIH. En situaciones de contingencia, podrán ser utilizadas indicaciones manuales y/o planillas establecidas por el Servicio de Nutrición y Cocina, las cuales deberán estar debidamente firmadas

y selladas por el médico tratante y/o nutricionista de turno.

A la hora de elaborar la planilla para factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas efectivizadas en la planilla diaria de pacientes como equivalente a raciones efectivamente consumidas. Estas planillas deberán estar verificadas y rubricadas por el coordinador de la empresa, el responsable del servicio de nutrición y el administrador de contrato. Al momento del servicio de las raciones podrán utilizarse el modelo de planilla de pacientes autorizados y estos podrán ser llenados manualmente por el Servicio de Nutrición, en caso de contingencia, agregados y/o cuando sea necesario su uso.

ADQUISICION DE INSUMOS:

Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa adjudicada deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo.

La empresa adjudicada será responsable durante la vigencia del contrato, de la calidad sanitaria y nutricional de la materia prima adquirida de sus proveedores y las preparaciones que con ellas se elaboren (Tabla 6. Especificaciones técnicas de los insumos adquiridos).

Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos pre cocidos envasados y congelados como las verduras, choclo, arvejas, atún, frutas en conservas, etc.

En cuanto a los enlatados en general: no se admitirán las latas sin etiquetas, ni oxidadas, abolladas, ni abombadas en los extremos o con escurrimiento. Desecharlas en la cocina si al abrir presenta espumas o gases.

La empresa adjudicada tiene la obligación de comunicar por escrito el cronograma de recepción de insumos y materia prima, especificando: tipo de insumo/materia prima, días, hora de recepción, persona encargada de la recepción. El horario de recepción de insumos deberá ser de lunes a viernes de 06:00 a 16:00 hs.

En cada evento de recepción de insumos y/o materia prima, deberá estar presente responsable de la empresa adjudicada y personal de turno del Servicio de Nutrición y Cocina, caso contrario la empresa será pasible de sanción.

DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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).

Las recetas deberán ser provistas por el elaborador, convalidadas, estandarizadas y supervisadas por el administrador de contrato, a través del Servicio de Nutrición y Cocina.

Los insumos serán pesados (por lo cual la empresa adjudicada 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 y Cocina.

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: verdes frutas y verduras, roja carnes rojas, amarilla carnes blancas (pollo), azul pescados y blancas panificados.

La empresa adjudicada deberá tener la capacidad de preparar 20% más de raciones adicionales al total de dietas solicitadas para pacientes y funcionarios con derecho a alimentación, por cada provisión diaria, el cual será solicitado por el Servicio de Nutrición y Cocina.

La cantidad de alimentos servidos por paciente, dependerá de los requerimientos nutricionales, estos datos serán proporcionados por el administrador de contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.

Las dietas en almuerzo y cena, para pacientes y funcionarios deberán incluir un vaso de jugo natural de frutas de estación, y tres tipos de alimentos por servicio, el primero incluirá alguna sopa o consomé de verduras, más el segundo será el plato principal (una porción de carne con guarnición), más ensalada de vegetales crudos, al vapor, hervidas o guisadas que deberán estar con especias y otros condimentos, pan, más el tercero un postre.

La carne de pescado, deberá estar incluida en el menú según sea solicitado por el Servicio de Nutrición y Cocina.

El postre otorgado tanto a pacientes como funcionarios 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.

Las raciones de los alimentos servidos deberán contar con buena presentación y/o con vajillas acorde a la misma. Los platos y vasos no deberán derramarse.

La empresa adjudicada se manejará con menús semanales para pacientes y funcionarios, con patrón de 7 días cada uno, serán variados semanalmente y adaptados diariamente. Los menús serán validados por el Servicio de Nutrición y Cocina.

Las dietas de pacientes y funcionarios deberán acompañarse por una ensalada de verduras frescas o al vapor o hervidas o guisadas, además deberán estar acompañados por aderezos individuales (sal 1 gramo, vinagre, aceto balsámico, especias, otros) según el tipo de dieta.

Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación; los platos y vasos no deberán derramarse.

La solicitud de las dietas se hará exclusivamente por el personal del Servicio de Nutrición y Cocina en los formatos correspondientes, al responsable de la empresa adjudicada. La empresa adjudicada deberá de proveer cualquier alimento o preparación en el horario solicitado por el Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día, no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día, llevando registro escrito de sobrantes y destino según planillas establecidas por el Servicio de Nutrición y Cocina.

Los jugos deberán ser preparados en el horario a ser distribuidos a base de frutas o verduras frescas naturales y evitar los concentrados, deberá proveerlos cuando sea solicitado por el Administrador de Contrato.

En el caso que sea necesaria la utilización de espesantes y/o suplementación oral a pacientes, el Servicio de Nutrición y Cocina indicará los suplementos a ser utilizados (combinados o no con alimentos), y dará las indicaciones necesarias para la preparación y distribución. Los preparados modulares y/o espesantes serán proveídos por la empresa adjudicada, conforme a lo detallado en TABLA 5. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA MATERIA PRIMA

El Administrador de Contrato, o el Servicio de Nutrición y Cocina, será el encargado de supervisar que los alimentos proveídos y servidos por la empresa adjudicada cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas así también supervisarán que la distribución de alimentos se haga en el menor tiempo posible en las áreas establecidas.

La preparación de las bandejas, deberá realizarse en un lugar designado por el Servicio de Nutrición y Cocina sirviendo la ración y tipo de dieta para cada comensal protegiéndolas con las campanas correspondientes.

La empresa adjudicada deberá proveer las citadas comidas a funcionarios que ingresan luego del horario previsto, previa solicitud del Servicio de Nutrición y Cocina. La empresa adjudicada deberá contar con la cantidad suficiente de personal de manera a cumplir con cada horario previsto de distribución.

La lista de asistencia de comensales (Tabla N°5. Planilla de comensales funcionarios), provista por el director del establecimiento de salud beneficiado y/o el Servicio de Nutrición y Cocina identificará a los funcionarios que tengan derecho a cada comida, sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en dichas listas como equivalentes a la cantidad de raciones consumidas a la hora de elaborar la planilla para factura de pago.

La empresa adjudicada se encargará de confirmar la cantidad de raciones a producir para cada comida. Para la elaboración de las dietas (menús) el Administrador de contrato deberá considerar la distribución normal de macronutrientes establecidos por la OMS carbohidratos 60-65%, proteínas 10-15% y lípidos 20-25%.

ZONAS DE TRABAJO

DISTRIBUCIÓN DE LAS ZONAS DE TRABAJO

El área deberá estar previamente verificada por el personal competente designado por el Servicio de Nutrición y Cocina, no debe de existir ninguna condición que pueda afectar la inocuidad de los alimentos que se preparan. El Área Física deberá estar protegida de inundaciones, olores objetables, humo, polvo, gases y radiación.

En cuanto a la distribución de las zonas de trabajo, los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada área, de forma que no exista posibilidad de cruce entre zonas de productos sucios y limpios.

ZONA DE ALMACENAMIENTO

El depósito debe poseer las siguientes características: buena ventilación, libre de humedad y luz solar; con áreas definidas para cada tipo de producto, dotado de estantes y tarimas de material liso e impermeable, despegados del piso, la pared y el techo para facilitar la limpieza, contará además con contenedores de plásticos resistentes y transparentes para mantener el almacenamiento de insumos.

La zona de almacenamiento deberá ser un ambiente climatizado o disponer de un sistema de ventilación, así mismo contar con dispositivos funcionantes para control de temperatura y humedad (termo higrómetro).

En caso que los alimentos deban mantenerse refrigerados o calientes, deben poseer equipamientos capaces de mantener las temperaturas seguras, dotadas de dispositivos de control de temperatura, termómetro preferentemente digital y funcionando adecuadamente, cuya escala debe estar en grados Centígrados.

La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1°C.

Obligatoriamente, se deberá de contar con registros de control de temperatura, como mínimo de dos tomas diarias (Turno mañana y turno tarde), de los equipos de refrigeración y congelación, firmados por el responsable del control.

Los equipos de frío deben estar situados de manera accesible y cerca del área de manipulación.

Una vez adquiridos los insumos deberán almacenarse en las mejores condiciones de higiene y orden, verificar continuamente el estado en que se encuentran y siempre utilizar el método PEPS (primero que entra primero que sale) o FIFO.

Almacenamiento de productos perecederos, alimentos que pueden almacenarse a temperatura ambiente por poco tiempo:

- Se deben utilizar tarimas o estantes despegados del piso y la pared, fuera de la luz solar y humedad.
- No encimar bolsas de frutas ni de hortalizas, porque puede afectar a la calidad por aplastamiento.
- Separar los productos en mal estado o vencidos y disponer inmediatamente de ellos (ya sea para desecharlos o cambiarlos). Evitar el contacto con los alimentos en buen estado.

Alimentos que deben almacenarse dentro de la heladera, enfriador o congelador:

- Se deberán limpiar de tierra y materias extrañas, lavar a chorro de agua filtrada, desinfectar sumergiendo en agua clorada al 0.1 %. Guardar una vez escurridos y enjuagados en recipientes separados las verduras de hojas que serán consumidas crudas.
- Los productos lácteos deben estar bien tapados para que no tomen olores de otros productos.
- Los huevos refrigerados deberán estar en recipientes separados.
- El pollo y pescado deberán mantenerse congelados si no serán utilizados enseguida.
- Las cámaras de frío deberán mantenerse ordenadas, limpias y sectorizadas por tipo de productos. Cada tipo de producto requiere de temperaturas y humedad de conservación diferentes. Deben contar con control estricto de temperatura y registro diario por turno (turno mañana y turno tarde).

Almacenamiento de productos no perecederos:

- Los productos secos y líquidos deben ser almacenados por separado. No encimar productos diferentes para evitar que se mezclen por derramamiento.
- Inspeccionar periódicamente el estado de los productos almacenados.
- Separar los que no están en condiciones y cambiar o desechar cuánto antes.

ZONA DE LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Deberá contar con 3 (tres) visicooler, para refrigerar en forma clasificada y ordenada el agua mineral en uno, los postres terminados en otro y las frutas y verduras en otro. Un congelador exclusivo para las carnes blancas.

Se contará con 2 (dos) heladeras una para la conservación de los lácteos y otra para las carnes.

ZONA DE ELABORACIÓN Y/O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se debe cuidar en todo momento la manipulación higiénica de los alimentos.

Generalidades de manipulación

Los alimentos en proceso de elaboración deben ser cocinados a una temperatura interna mínima de 70°C y mantenidos a temperaturas de seguridad. Para alimentos refrigerados hasta 5°C y para alimentos calientes desde 65°C (Tabla 7 Temperatura de conservación de materia prima y Tabla 8 Temperatura de alimentos elaborados).

Los métodos de conservación y los controles realizados deben proteger contra la contaminación, el deterioro o la aparición de un riesgo para la salud pública. Se debe asegurar la adecuada rotación de materias primas, ingredientes y productos.

Las materias primas, ingredientes, aditivos y productos semielaborados y terminados deben identificarse, clasificarse, separarse según su naturaleza y apartarse de los productos no alimenticios. Queda prohibida la utilización de materias primas y/o productos terminados en mal estado y/o contaminado, cuyo deterioro o contaminación pueda ser detectado en forma organoléptica o por análisis químicos. Los alimentos almacenados deben de estar debidamente protegidos a fin de evitar contaminación cruzada entre ellos.

Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración debe mantenerse protegido de cualquier agente externo de contaminación, separado de pisos y paredes en forma adecuada. No se permite el uso de bolsas de basura y otros envases que no hayan sido utilizados para alimentos previamente, para el almacenamiento de alimentos.

En caso de devoluciones y/o productos defectuosos, los mismos deben ser desechados de inmediato.

Los insecticidas y sustancias tóxicas deben estar almacenados, separados de los alimentos debidamente señalizados.

Los alimentos durante su traslado y/o servicio, deben mantener en el centro del producto, las temperaturas según el caso, en caliente no menor a 60°C o en frío no mayor a 7°C. Ningún alimento de alto riesgo debe permanecer fuera de las temperaturas de seguridad por más de 2 horas, para evitar riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.).

El calentamiento de los alimentos debe realizarse a temperaturas de 70°C como mínimo en el centro del producto.

Los alimentos no perecederos que no necesiten refrigeración, deberán mantenerse en recipientes limpios, cerrados, de fácil limpieza y de material apto para el efecto.

Los alimentos preparados como postres y jugos, deben ser elaborados en el día (turno mañana y turno tarde), y deben someterse a procesos de pre-enfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferior a 5°C.

La descongelación de los alimentos debe realizarse a temperaturas de refrigeración, cocción o microondas.

La elaboración de salsas, cremas y otros productos de alto riesgo, se debe efectuar con la mínima antelación y debe consumirse dentro de las 24 hs., manteniéndose refrigerados y protegidos.

El hielo y vapor que estén en contacto con los alimentos deben de ser de calidad sanitaria y manipularse en condiciones higiénicas, a fin de evitar contaminaciones. Los elementos decorativos, comestibles o no, en contacto con los alimentos, durante su exhibición, deben estar limpios y desinfectados.

Los materiales de envases y empaques en contacto con alimentos, deben ser atóxicos estar limpios y en perfectas condiciones. No deben ser utilizados previamente para otro fin que no sea el estipulado ni ser de material reciclado.

Todo alimento no envasado, debe mantenerse protegido de todo tipo de contaminación. Se deberá de evitar el contacto directo de los mismos con las manos del manipulador, y/o del usuario utilizando para el efecto utensilios adecuados, los que deben estar higienizados y resguardados de contaminaciones. Los materiales desechables, usados para servir los alimentos deben estar igualmente protegidos.

La empresa adjudicada deberá distribuir las bachas de acero inoxidable de la siguiente manera: 1 (uno) para lavado exclusivo de utensilios de pacientes, 1 (uno) para lavado exclusivo de utensilios de funcionarios y 1 (uno) para el lavado exclusivo de insumos. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (pañños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.

Las bachas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución, deben contar con suministro de agua caliente, así como con grifo provisto de filtro.

Deben de contar con jabón líquido, sanitizante, toallas descartables y letrero que indique la obligatoriedad del lavado de manos.

La empresa deberá equipar la zona de elaboración de alimentos con: 1 (una) mesada de acero inoxidable central (isla), telas metálicas para cubrir aberturas (puertas y ventanas), luz ultravioleta repelente de insectos, equipos y utensilios de cocina para la elaboración de alimentos.

Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, contenedores, deben de ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la máxima higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación.

Para la elaboración, se permite el uso de espátulas y cucharas de silicona madera en buen estado de conservación y para el servicio de los alimentos los platos, computeras, vasos

deberán contar con cobertura descartable.

Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, preferentemente diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada.

Manipulación de alimentos de origen vegetal:

- Se deberá de utilizar agua potable filtrada para el lavado de frutas y verduras, nunca utilizar jabón o detergente, lavar las verduras, frutas y hortalizas a chorro de agua, utilizar cepillo exclusivo para retirar materiales extraños adheridos a su superficie.
- Remojar en agua con el agregado de lavandina en la concentración establecida, aquellas verduras que serán consumidas crudas, procediendo al enjuague de las mismas antes del consumo para retirar el excedente de desinfectante, desechar el agua de remojo.
- Guardar en recipientes separados productos crudos o cocidos de tal forma a evitar contaminaciones cruzadas.

Manipulación de alimentos de origen animal:

- Lácteos: se debe conservar refrigerado.
- Carnes: las carnes rojas deberán ser envasadas al vacío, las carnes blancas frescas. Refrigerar tanto los productos crudos como cocidos hasta el momento de utilizarlos. Guardar las carnes por separado en refrigeradores diferentes según temperatura especificada.
- Las carnes crudas se dispondrán en la parte inferior de la heladera a fin de evitar que goteen sobre los alimentos cocidos.
- Huevos: Lavar los huevos justo en el momento de usarlo. No antes porque se destruye la barrera protectora y ocasiona que se puedan contaminar. Guardarlos en su recipiente preferentemente y siempre separado de otros alimentos.

ZONA DEL COMEDOR

El comedor es de uso común, por lo que será utilizado por funcionarios y familiares de pacientes, además para eventuales actos de la Institución.

Deberá contar con luz repelente de insectos en cantidad necesaria, debe mantenerse en todo momento en condiciones de orden e higiene, los cuales estarán a cargo de la empresa adjudicada.

Las mesas y sillas deben estar en suficiente cantidad y calidad adecuada (cantidad mínima 200 sillas y 50 mesas), además estar limpias y en buen estado de mantenimiento y se deben retirar del uso en caso de presentar algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.

La ambientación del comedor quedará a cargo de la empresa adjudicada, acorde a las estaciones del año y haciendo hincapié en fechas especiales como Aniversario del Hospital, Día de la Enfermera, Día del Médico, Día Mundial de la Alimentación, y otras acordadas con el Administrador de Contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.

Las mesas deberán contar con manteles, y enseres (servilleta, escarbadientes, sal, vinagre balsámico, aceite de oliva, otros), estos deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento, deberán de colocarse de manera diaria en los eventos de desayuno, almuerzo y cena de funcionarios.

Los enseres de cocina que son utilizados deben estar en buen estado de mantenimiento e higiene. ZONA DE CARGA Y DESCARGA DE INSUMOS

La zona de descarga de insumos y materia prima deberá mantenerse limpia y ordenada y no se deberá de obstaculizar el tránsito de la zona. Los horarios de recepción serán coordinados con el Servicio de Nutrición y Cocina.

La contratante notificará a la empresa adjudicada en caso de que no cumplieran con los requisitos expresados sobre los vehículos para la trasportación de alimentos.

MENÚ

La empresa adjudicada deberá proporcionar el servicio integral de alimentación, mediante la elaboración, suministro y distribución de alimentos para pacientes y funcionarios con derecho a alimentación, del Hospital de Especialidades Quirúrgicas, dependientes de la Gerencia de Salud, para lo cual la empresa adjudicada deberá estar disponible a prestar sus servicios de 05:00 a 22:00 hs de lunes a domingo, inclusive feriados.

El Plazo del Servicio se prevé para 18 (dieciocho) meses a partir de la firma del Contrato.

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

La empresa adjudicada deberá elaborar el menú cíclico para 5 semanas detallada por tipo de dieta y tipo de servicio (para pacientes) con sus respectivos recetarios, menú cíclico para 5 semanas para funcionarios (menú normal, menú light) con su recetario.

Además, deberá incorporar opciones de menú para situaciones especiales: sin gluten, sin lactosa, para test de guayaco, para ostomizados, otros.

Para la elaboración de las dietas (menús), se considerará la distribución normal de macronutrientes, establecidos por la OMS: Carbohidratos 60 - 65%, Proteínas 10 15%, Lípidos 2025%, con el gramaje preestablecido en las recetas en cada plato.

Las recetas deberán ser provistas por el elaborador, convalidadas, estandarizadas y supervisadas por el administrador de contrato, a través del Servicio de Nutrición y Cocina. Los menús presentados en el presente pliego de bases y condiciones servirán de referencia a la empresa adjudicada prestadora del servicio, para la elaboración de los mismos. Cualquier cambio del menú planificado deberá ser informado al Servicio de Nutrición y Cocina para su aprobación mediante procedimiento establecido.

La empresa adjudicada deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de todos los insumos y materia prima requerida para cada tipo de dieta, como, por ejemplo: avena, galleta de arroz, cereales finos, lácteos sin lactosa (leche, yogurt, queso), yogurt griego, queso unttable, miel de abeja, flan envasado, y además deberán preparar alimentos fríos gelatinas, mousse, cremas de vainilla, durazno para cuando sea solicitado por el administrador de contrato o el Servicio de Nutrición y Cocina.

Todas las dietas de almuerzo y cena para pacientes y funcionarios deberán acompañarse por una ensalada de verduras frescas o al vapor o hervidas, que se deberán aderezar con especias de acuerdo al tipo de dieta.

Las raciones de alimentos servidos, deberán contar con buena presentación, cumplir con características organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) adecuadas, los platos y vasos no deberán derramarse.

La empresa adjudicada tiene la obligación de proveer toda ración de alimentos solicitado por el Administrador de Contrato o el Servicio de Nutrición y Cocina, independientemente del horario requerido.

La empresa adjudicada planificará menús semanales de funcionarios y pacientes con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados diariamente según las observaciones realizadas por el Servicio de Nutrición y Cocina.

La repetición de menús será cada 8 semanas y se exigirá la presentación de 2 (dos) menús patrón teniendo en cuenta las estaciones del año: verano e invierno.

La empresa adjudicada deberá presentar al Servicio de Nutrición y Cocina con una anticipación de 05 días antes del inicio de los servicios, la planificación del menú cíclico de funcionarios (normal e hipocalórico) y pacientes (por tipo de dieta) firmada por la Nutricionista Coordinadora, para las siguientes 8 semanas y así sucesivamente para las próximas semanas, durante la vigencia del contrato.

La oferente deberá presentar junto con su oferta Copia autenticada del Registro de Establecimiento en las categorías 05 y 06 en la categoría de elaborador con su respectivo Registro Sanitario de Producto Alimenticio, vigentes otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias de los productos: turrón de maní y dulce de batata. Para este punto el oferente deberá demostrar ser el elaborador de los mismos, no será válido documentos de terceros ni autorizaciones. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito.

El Servicio de Nutrición y Cocina deberá de aprobar la planificación del menú presentado, para su posterior ejecución. Posterior a la aprobación, la empresa no podrá realizar cambios en la planificación, a no ser que se trate de un problema de fuerza mayor que deberá ser comunicado por escrito al Servicio de Nutrición y Cocina para su conocimiento y autorización del cambio.

Se contemplará un menú diferencial para los días festivos (festividades de fin de año: cena del 24 de y almuerzo del 25 de diciembre, cena del 31 de diciembre, almuerzo del 1 de enero, almuerzo y cena del 6 de enero, semana santa (jueves, viernes, domingo), día del médico (3 de diciembre), día de la enfermera (12 de mayo), día de la madre (15 de mayo), día del padre (tercer domingo de junio), entre otros.

La empresa deberá presentar entre su propuesta de planificación un plato rompe rutina, al menos una vez al mes, pudiendo ser este, un plato especial como día de comidas típicas paraguayas, mexicanas, italianas, día de pastas, japonesa, entre otras, que serán planificadas con el Servicio de Nutrición y Cocina.

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

La empresa esta inhabilitada a reutilizar para otro servicio los excedentes de producción (alimentos restantes que no hayan sido servidos), como tampoco los excedentes que si hayan sido servidos.

La empresa deberá contar con un registro diario de excedentes de producción por servicio, en el cual deberá constar provisión, tipo de alimento, fecha de elaboración, cantidad, destino final, firma y sello de personal encargado de turno (tecnólogo de alimentos y/o Nutricionista) de la empresa y del Servicio de Nutrición y cocina.

Las preparaciones a servir estarán elaboradas en base a la alimentación tradicional paraguaya y deberán estar de acuerdo a los hábitos alimentarios, preferencias y aceptación del usuario, además de las recomendaciones individuales dadas por el Servicio de Nutrición y Cocina.

La planificación del menú de pacientes debe buscar que las comidas cumplan las necesidades nutricionales de los mismos, para que esto se cumpla es necesario que el paciente ingiera lo que se le sirve, lo que se logrará con una adecuada presentación, a la hora y temperaturas idóneas.

Los menús deben proporcionar al paciente una alimentación completa, equilibrada, terapéutica, variada, agradable, atractiva en su presentación, con temperatura y consistencia adecuada.

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 el Servicio de Nutrición y Cocina.

La planificación deberá considerar la consistencia y/o modificación de nutrientes adaptados a cada patología (tabla 10. Dietas con modificación de textura y Tabla 11. Dietas con modificación de nutrientes).

Consistirán en Menús basales y en dietas terapéuticas (Liviana, Blanda, Pastosa, Astringente, Líquida Clara, Líquida Espesada, Hipoproteica, Hiperproteica, Sin gluten, Para Diabéticos, Sin lactosa, para Test de Guayaco y toda otra dieta para patología específica solicitada por el Servicio de Nutrición y Cocina), considerando las patologías de los pacientes, costumbres culturales y gastronómicas de nuestro país.

Composición nutricional promedio de las dietas

a) Dieta basal, normal o libre: requerida por pacientes que no tienen necesidad de seguir unas pautas alimentarias fuera de las normales, es balanceada en macro y micronutrientes. Aporta calorías que el organismo requiere para su desarrollo, reparación y conservación.

b) Dietas terapéuticas: son aquellas prescritas médicamente para contribuir al tratamiento de una patología concreta. Su planificación se ajustará de acuerdo a la patología y requerimiento del paciente. El valor calórico y la distribución de macronutrientes se adecuan a la patología específica.

El menú completo ofertado se compondrá según la descripción de la tabla referencia (Tabla 12. Componentes de los servicios a pacientes y Tabla 13. Componentes de los servicios a funcionarios).

Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú aprobado por el Servicio de Nutrición y Cocina.

Se detalla la planificación de menú de pacientes y funcionarios a utilizar como una referencia para la empresa adjudicada (Anexo 1 y Anexo 2. Menú dietoterápico de referencia para pacientes y funcionarios, anexo 3. Menú días festivos y semana santa).

PROVISIÓN DE ALIMENTOS A PACIENTES

La preparación de las bandejas, deberá realizarse en la cocina del hospital, sirviendo la ración y tipo de dieta para cada paciente y protegiéndolas con las campanas correspondientes.

El servicio (alimentos y agua) otorgado al paciente, deberá identificarse con etiquetas que contengan servicio, número de cama y sala, nombre de paciente, tipo de dieta, fecha y hora de provisión, tiempo de validez.

La provisión de comidas y agua mineral a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según la indicación del Servicio de Nutrición y Cocina. Al término de la distribución de los alimentos a los pacientes, se dará tiempo de 90 minutos para proceder a levantar los utensilios en los que fueron servidos.

En casos, donde el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada o no pueda alimentarse en el horario de distribución por estudios diagnóstico, o esté internado en área de pacientes aislados u otras situaciones, su alimentación será servida en material descartable térmico, con su respectiva protección e identificación, y serán entregados al puesto de enfermería al cual corresponda el paciente, quedando a cargo del personal de enfermería la distribución y el desecho de dichos utensilios.

La entrega de alimentos se realizará de acuerdo al listado proveído por el Servicio de Nutrición y Cocina, el cual deberá ser tildado, firmado y sellado por la moza en el momento de la entrega de la bandeja al paciente, además deberá contar con la firma, sello y hora de recepción del personal de enfermería responsable del puesto.

En caso necesario, se aplicará el registro de comensales (pacientes) por medios electrónicos conforme a la ruta establecida por el Servicio de Nutrición y Cocina.

OBSERVACION:

Los menús constituyen una referencia para el cálculo de costos y estará sujeto a cambios acorde a las necesidades de cada paciente que será realizada por el ADMINISTRADOR DE CONTRATO o por medio del área que el mismo designe por escrito; al igual que el menú para funcionarios. 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 adjudicada.

MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES, DE LA PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS

Los términos de referencia, de acuerdo a la presentación, higiene, características y valor nutritivo de los alimentos se detallan en ANEXO A: MENU DE PACIENTE, ANEXO B: MENÚ DEL PERSONAL.

DE LA TRASPORTACION DE LOS ALIMENTOS

DE LOS VEHICULOS

La empresa adjudicada deberá contar como mínimo con camiones tipo furgón cerrado con refrigeración y un camión tipo furgón cerrado destinado para:

El traslado de alimentos perecederos que requieran refrigeración la empresa adjudicada prestadora del servicio deberá contar con los recursos necesarios para mantener la cadena de frío.

Sin penetración de rayos solares, sin humedad, libres de fauna nociva, para la transportación de los insumos adquiridos, habilitada para el efecto por los organismos correspondientes.

DE LOS RECURSOS HUMANOS

La empresa adjudicada deberá proveer gafete de identificación, uniforme y sello individual a su personal dedicado al traslado de alimentos.

Para la distribución de los alimentos en las áreas de hospitalización la empresa adjudicada deberá contar mínimamente con 6 (seis) carros en material lavable para evitar contaminación, debe ser de acero inoxidable y térmico (EXCLUYENTE), porta bandejas, en excelentes condiciones de uso.

SISTEMA DE MONITOREO Y EVALUACION

INSPECCIÓN Y CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

El Administrador de Contrato por medio del Servicio de Nutrición, acordará sistemas de control periódicos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de materias primas utilizadas, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y los materiales utilizados para la elaboración de los mismos. Asimismo, se verificará el cumplimiento de la presentación y el horario del servicio de provisión de alimentos.

Las verificaciones de cumplimiento se registrarán mensualmente mediante documentos elaborados por el Servicio de Nutrición y Cocina en base a los requisitos de este Pliego de Bases y Condiciones. (Anexo 4. Lista de verificación de cumplimiento de las E.E.T.T.).

El documento de verificación deberá contar con la rúbrica del Administrador de Contrato y/o el Servicio de Nutrición y la empresa adjudicada. En caso de incumplimientos, la empresa adjudicada deberá de realizar el descargo correspondiente en un plazo no mayor a 48 horas.

La Dirección del Hospital de Especialidades Quirúrgicas tendrá la facultad en todo momento, de acompañar los procesos de la provisión de alimentos, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los mismos, la conservación y mantenimiento edilicio, la sanitación, el manejo de los residuos, el control de la entrada y salida del personal, bienes y servicios, durante la vigencia del contrato.

La Dirección del Hospital de Especialidades Quirúrgicas 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.

MODALIDAD PARA REEMPLAZAR UN SERVICIO

Todos los platos de pacientes y funcionarios, 30 minutos previos a ser servidos deberán ser verificados por el Servicio de Nutrición y Cocina.

En caso de que algún plato presente alguna anomalía, este debe ser reemplazado inmediatamente por una contingencia de menú acorde al evento afectado.

La empresa deberá confeccionar un menú de contingencia a fin de tener como alternativa en casos necesarios, el mismo deberá ser presentado al inicio de las actividades al Servicio de Nutrición y cocina para su verificación y convalidación.

SATISFACCION DEL USUARIO

El Servicio de Nutrición y Cocina deberá efectuar mínimamente cada cuatro meses o cuando crea necesario una encuesta a los usuarios (pacientes y funcionarios) para medir la percepción del servicio recibido, se deberá de considerar variables como Calidad, Cantidad, Variedad de los alimentos, Atención, Higiene del personal, etc. (Anexo 5. Encuesta de satisfacción del cliente).

Los resultados que se obtengan de las encuestas obligarán a la Empresa a modificar o eventualmente suspender las preparaciones o productos que son significativamente rechazados por el usuario (pacientes y/o funcionarios) o aumentar la frecuencia de aquellos productos o preparaciones de mejor aceptación.

RECLAMOS Y SUGERENCIAS

Se dispondrá permanentemente en un lugar visible al usuario (funcionarios, familiares de pacientes) un libro de sugerencias y reclamos, al cual la empresa deberá dar repuesta escrita en un plazo no mayor de 48 horas, indicando el plan de mejoramiento a implementar.

Estas situaciones deberán ser informadas por la empresa adjudicada al Servicio de Nutrición y Cocina.

MEDIDA DE CONTINGENCIA EN CASO DE MUDANZAS, REFRACCIONES U OTROS

En caso que el área física destinada a la empresa tercerizada para la elaboración y distribución de alimentos tenga que ser refaccionada por necesidad del Instituto de Previsión Social u otros eventos fortuitos, la empresa adjudicada deberá estar preparada para proveer sus servicios desde otro espacio físico absorbiendo esta los gastos administrativos que esto conlleva.

En caso de darse la situación mencionada, la entrega y distribución de los alimentos deberá realizarse respetando las normativas de transporte y normas de buenas prácticas de manufactura, descriptas en el presente documento.

El Administrador de Contrato o el Servicio de Nutrición y Cocina, tendrá potestad de verificar el espacio de producción y en caso necesario dar recomendaciones con compromiso de mejoras por parte de la empresa adjudicada, la visita quedará registrada en actas con las firmas de ambas partes.

INICIO DE EJECUCION DE CONTRATO

El servicio deberá ser iniciado posterior a la firma del contrato, para el efecto el administrador de contrato emitirá una orden de trabajo una vez autorizada por la Alta Gerencia.

VIGENCIA DEL CONTRATO: El servicio se realizará hasta el término del contrato (18 meses).

Para la provisión de los servicios diarios el Administrador de Contrato (Director del Establecimiento de Salud) designará un encargado (Servicio de Nutrición y Cocina) que remitirá la cantidad de comensales a la empresa adjudicada, el servicio será recepcionado en el establecimiento de salud beneficiado, por medio de una nota de remisión, conforme lo establece la normativa legal vigente que rige la materia.

Las cantidades estimativas de comensales serán informadas a la empresa adjudicada con un plazo de mínimo de 24 horas de antelación del servicio solicitado para el inicio del servicio.

Cada jefe de servicio tendrá la obligación de remitir su lista de funcionarios autorizados en el formato y ruta establecida por el Administrador de Contrato y/o el Servicio de Nutrición, a fin de que el Servicio de Nutrición entregue las cantidades estimativas de comensales a la empresa adjudicada conforme a la TABLA 5. Planilla de comensales funcionarios.

CONDICIONES DE PAGO

El Administrador de Contrato y/o área designada deberá elaborar la documentación requerida para el pago de los servicios en concepto de provisión de alimentos.

Se deberán presentar los documentos en original:

- Nota de remisión correspondiente al mes de pago (original para proveedor, duplicado para administrador de contrato y triplicado para el Servicio de Nutrición).
- Nota interna del administrador de contrato
- Anexo 1. Planilla de detalle de cantidad de comidas servidas.
- Anexo 2. Actas de recepción final
- Listas de verificación de cumplimiento de E.E.T.T., TABLA 17.

Los documentos deberán ser: verificados y rubricados por el responsable del Servicio de Nutrición y el Administrador de Contrato.

En cuanto al proceso de distribución de alimentos que deberán ser completados por el personal encargado de la distribución y firmado por el comensal que recibe la provisión de alimentos, serán conforme al anexo 3.

LISTADO DE TABLAS

TABLA 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS		
EQUIPO	CANTIDAD MÍNIMA	DESCRIPCION
Campana de extracción de vapores	1 por cada equipo que genera vapor y/o humo	Altura mínima de 2mts por encima de la máxima altura del edificio del Hospital de Especialidades Quirúrgicas
Lavavajillas automático/industrial	2	De uso mixto (vasos y platos), acero inoxidable, con función de secado, con diferentes cestas para lavado de 40 x 40 o 50 x 50 cm, para lavar todo tipo de platos, bandejas, vasos, tazas, cubiertos, etc., interior de la máquina redondeado: ausencia de ángulos impidiendo así la acumulación de suciedad.

Visicooler	3	Con capacidad mínima de 350lts., indicador visual digital de temperaturas, luces led, con 4 a 6 parrillas montables, temperaturas de 0° a 10° C, para disponer agua, frutas, ensaladas, salsas, y postres terminados.
Heladera	2	De acero inoxidable, con 2 puertas, con panel frontal de control de temperatura, no frost, con capacidad de al menos 400 lts. Destinado para 1 conservación de lácteos, y 1 para descongelamiento de carnes.
Congelador/ freezer	1	Con panel frontal de control de temperatura, temperaturas de -5° a -20° C, de capacidad de al menos 300 lts, con luz interior, evaporación automática de agua de condensación, descongelamiento automático, gabinete con aristas redondeadas para facilitar la limpieza Con rejillas internas desmontables. Destinado para conservar carnes blancas.
Máquina fabricadora de hielo en cubos	1	Para producción de 5 a 20 kilos de hielo por día, de acero inoxidable.
Cocina industrial con 4 hornallas	2	Estructura en hierro fundido con acabado de pintura epoxi. Rejillas de hierro fundido. Quemadores de 100mm de diámetro o similar. Bandeja para juntar grasa.
Plancha para grillados	1	Extensible, de base antiadherente, para carnes, pollo, pescados, panes, vegetales, etc.
Placas de inducción industrial	2	Con 10 niveles de potencia, caja de acero inoxidable.
Hervidor de agua	2	Con capacidad de 1.5 a 2 lts. de agua, con indicador de medida visible a ambos lados. De acero inoxidable
Wafflera	1	Placas removibles, superficies antiadherentes, luces indicadoras de encendido.
Tostadora	1	Con capacidad para tostar 4 o más panes, con bandeja colectora de migas, de acero inoxidable.
Microondas	3	Capacidad de 28 a 31 litros para utilizar dentro de la cocina (1) Capacidad 20 a 25 litros para el comedor de funcionarios (2). Todos de color blanco, con perilla.
Horno eléctrico industrial	2	De acero inoxidable. Varias opciones de cocción vapor, mixto, convección y regeneración, puerta con doble cristal, controlador de temperatura. Capacidad para 15 bandejas o más. Ruedas para fácil traslado
Multiprocesador con picador de hielo	1	Con base adherente, con función para procesar, amasar, triturar.
Molino eléctrico para carne	1	Estructura de aluminio y acero inoxidable, con bandeja colectora

Mixer de mano	2	Pie desmontable de acero inoxidable, potencia de 800 W o más.
Extractor industrial de jugo	2	Para producir 25 a 30 litros de jugo, para frutas y verduras de diferentes tipos.
Licuada industrial	4	Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 4 litros.

TABLA 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS (cont)		
EQUIPO	CANTIDAD MÍNIMA	DESCRIPCION
Licuada industrial	2	Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 2 litros.
Cafetera eléctrica	1	Con capacidad de 10 tazas, apagado automático, bandeja para recoger gotas residuales.
Freidora eléctrica	1	Capacidad de 5 a 7 litros, con cesto y regulador de temperatura.
Batidora industrial	1	De acero inoxidable, 4 velocidades, capacidad 12 litros o similar
Balanza electrónica	2	Con capacidad de hasta 30 kg, divisor de 5 g, batería incorporada, funciones de tara, multitara, peso, con visor digital.
Balanza electrónica	2	Con capacidad de hasta 5 kg, divisor de 5 g, función de tara, peso en gramos con visor digital.
Mesa de trabajo	2	Mesada de acero inoxidable, patas regulables, estante inferior para menajes. De 1800 mm de largo.
Carro para distribución	8	Carro para distribución de alimentos, de acero quirúrgico o inoxidable o plástico lavable.
Bandejas Térmicas con tapa individual	400	El oferente deberá contar con bandejas térmicas con tapa individual, apilables, con calce perfecto, con aislamiento térmico de poliuretano expandido, necesarios para retención del frío y calor. Dimensiones Ancho 47,2 cm, Largo 37,3 cm, alto combinado de bandeja y tapa 10,7 cm. Divisiones suficientes para contener, plato de entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, panificado, bebida, deberá demostrar la pertenencia con factura de compra local o de importación de las mismas en el momento de presentar su oferta.
Platos hondos	400	De loza o cerámica blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.

Tazones	400	De loza o cerámica blanca, tipo bowl, de 350 - 400 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos playos	400	De loza o cerámica blanca, de 24 a 26 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos de postre	400	De loza o cerámica blanca, de 10 — 12 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazas con platitos	400	De loza o cerámica blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Compoteras	400	De loza o cerámica blanca, reutilizable, transparente, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas y microondas.
Vasos	400	De acrílico resistente, reutilizables, transparentes, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas.
Cucharas soperas	400	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de postre	400	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de te	400	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cuchillos	400	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Tenedores	400	Tenedor de mesa, de acero inoxidable, aptos para lavavajillas.

TABLA 2. ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES		
UTENSILIO	CANTIDAD MINIMA	DESCRIPCION
Recipiente descartable tipo estuche con tapa única	S/N	Rectangular de polipropileno (PP) transparente, esterilizable, apto para microondas para alimentos semisólidos calientes de capacidad: 450 a 550 mililitros. Altura: 15 mm min/30 mm máx. con cierre hermético a presión.
Recipiente térmico descartable tipo con tapa descartable	S/N	Vaso de Polietileno expandido (PS) para alimentos líquidos calientes, de capacidad útil: 300 a 350 mm diámetro de boca: 75 a 85 mm diámetro min de base: 48 mm con cierre hermético a presión al colocar la tapa descartable de polipropileno transparente.

Pajita flexible con fuelle	S/N	Forma: Tubo con engrosamiento (fuelle) en la parte superior que le confiere flexibilidad para ingestión de líquidos calientes. Material: plástico. Envase primario: funda de papel por unidad.
Cuchillo descartable	S/N	Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI), blanco de 200 mm largo y 20mm ancho.
Tenedor descartable	S/N	Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI), blanco de 185 mm largo y 25 mm ancho.
Cuchara sopera descartable	S/N	Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI), blanco de 190 mm largo y 40 mm ancho.
Cucharita descartable	S/N	Combinación de Polietileno (PS) y Polietileno alto impacto (PSAI), blanco de 130 mm largo y 25 mm ancho
Lámina de policloruro de vinilo (PVC)	S/N	Poli cloruro de vinilo (PVC) transparente, extensible, resistente y autoadherente para tapar y/o envolver alimentos. Dimensiones: 1.200 a 1.500 metros de largo, 450 a 550 mm de ancho. Envase primario: Caja por unidad
Servilletas	S/N	Papel absorbente biodegradable blanco, sin olor extraño, sin impurezas ni sustancias peligrosas de 11 x 11 cm como mínimo, de 2 o 3 capas. Gramaje: 40 a 50 g. en bolsitas individualizadas de plástico cerrada con la siguiente leyenda HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRURGICAS INGAVI.

TABLA 3. ESPECIFICACIONES DEL AREA FÍSICA	
ABERTURAS	Impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y otros contaminantes del aire (humo, polvo y vapor).
TECHOS	Sin acumulación de suciedad, condensación, y que no se formen manchas de mohos.
PUERTAS	Material no absorbente y de fácil limpieza. Que permitan cerrarse de forma completa.
PISOS	Deben ser resistentes, impermeables, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar, de esquinas y ángulos redondeados; se deberá contar con una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües, área de lavado.
PAREDES	Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, ser lisas e impermeables hasta 2 metros de altura, desde el piso hacia arriba, de color claro en zonas de elaboración, tránsito, sanitario y depósito de almacenamiento. El resto debe ser liso sin grietas, y fácil de limpiar. Los ángulos entre las paredes y el piso y entre las paredes y el techo deben ser de fácil limpieza
DESAGUES	Deben de contar con dispositivos que eviten el paso de sólidos en su interior y contar con tapas, de modo a evitar olores desagradables al exterior y la superficie interna de los mismos, debe ser lisa e impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Dichos conductos deben contar, además con la pendiente necesaria hacia el desagüero a fin de facilitar que los efluentes se escurran sin dejar residuos de ningún tipo.
RAMPAS	Deberá contar con rampas y montacargas de ser necesario para el acceso de los insumos.

1. Se deberá de disponer el espacio físico de manera de que existan separaciones en función del grado de procesamiento de los productos.

Se debe disponer de un armario para el almacenamiento de sustancias toxicas, productos y utensilios de limpieza

Tabla 4. Cobertura de recursos humanos por cada 100 camas disponibles en el HEQI
Capacidad del HEQI: 600 camas

Cargo / cantidad	Horario	Días
Nutricionista (con registro profesional vigente) TM: 1	06:00 a 14:00 hs.	7 días a la semana coordinado
Nutricionista (con registro profesional vigente) TT: 1	14:00 a 22:00 hs.	7 días a la semana, incluyendo feriados
Cocinero certificado: TM: 1 (para funcionarios) y 1 (para pacientes) TT: 1 (para funcionarios) y 1 (para pacientes)	06:00 a 14:00 hs 14:00 A 22:00 hs	7 días de la semana, incluyendo Feriados.
Auxiliar de cocina: TM: 1 (para funcionarios) y 1 (para pacientes) TT: 1 (para funcionarios) y 1 (para pacientes)	05:00 a 13:00 hs 13:00 a 21:00 hs	
Auxiliar de Limpieza: TM: 1 TT: 1	06:00 a 14:00 hs 14:00 a 22:00 hs	
Auxiliar de Lavado de vajillas TM: 1 TT: 1	06:00 a 14:00 hs 14:00 a 22:00 hs	
Moza para pacientes TM: 2 TT: 2	06:00 a 14:00 hs 14:00 a 22:00 hs	

Moza para funcionarios / comedor TM: 2 TT: 2	06:00 a 14:00 hs 14:00 a 22:00 hs	
Auxiliar de compras: 1	08:00 a 16:00 hs	Días de recepción insumos coordinar con Servicio de Nutrición y Cocina.
Tecnólogo de Alimentos (con registro profesional vigente) TM: 1 TT: 1	06:00 a 14:00 / 14:00 a 22:00 hs	7 días de la semana, incluyendo Feriados

TABLA 5. PLANILLA DE COMENSALES FUNCIONARIOS Planilla de comensales funcionarios							
Fecha: Comida: Elaborado por: Empresa adjudicada:							
N°	Nombre y Apellido	CI	Servicio	Horario	Reemplazante	CI	Firma
Total de firmas (para factura)							
Responsable de turno (Nutrición)							
Responsable de turno (empresa adjudicada)							

TABLA 6. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS	
ALIMENTO	CARACTERISTICAS

Grasas y aceites	<p>Aceites comestibles de maíz, girasol, oliva, no mixtos, los mismos no deberán reutilizarse. El aceite utilizado para la freidora deberá cambiarse 1 vez por semana.</p> <p>Manteca, envasada en materiales adecuados, hecha de crema de leche pasteurizada, con o sin sal. Deberán tener opción de presentación individual de 30 a 50 g.</p> <p>Mayonesas, envase individual hermético, pasteurizada y etiquetada, homogénea, sin burbujas, en su variante normal y light. Crema de leche pasteurizada envasada, en sus variantes: normal y liviana.</p>
Endulzantes	<p>Azúcar. Deberá tener opción de presentación individual de 30 a 50 g.</p> <p>Edulcorantes, de stevia y/o sucralosa. NO CICLAMATO. Deberá tener opción de presentación individual de 30 a 50 g.</p> <p>Miel de abeja, de estructura cristalina fina, libre de insectos o huevos</p>
Mermeladas	<p>De frutas como durazno, guayaba, frutilla, naranja, mora, entre otras. Con y sin azúcar.</p> <p>Con opción de presentación individual de 30 g .</p>
Frutas	<p>Frescas: en todas sus variedades como limón, naranja, lima, pomelo, frutilla, melón, manzana, durazno, pera, banana, piña, sandía, , mamón, ciruela, , entre otras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enlatadas: durazno, piña, pera, frutilla, entre otras. • Deshidratadas: Uvas, ciruelas, banabas, entre otras. • Secas: Maní, nueces, castaña de caju, entre otras. <p>Congeladas: Producto natural, sano, ausente de daño y materias extrañas, el cual ha sido sometido a un proceso térmico de ultra congelación, sin indicios de descongelamiento. Envasado y rotulado según la Norma Sanitaria vigente. En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.</p>
Verduras	<ul style="list-style-type: none"> • Frescas: en todas sus variedades como: apio, acelga, albahaca, lechugas, tomate, cebolla blanca, morada, repollo blanco, morado, zapallo, zanahoria, pepino, perejil, cilantro, berro, perejil, choclo, rabanito, calabaza, pepinillos, morrones verdes, rojos, amarillos, entre otras. <p>Congeladas: Producto natural, sano, ausente de daño y materias extrañas, el cual ha sido sometido a un proceso térmico de ultra congelación, sin indicios de descongelamiento. Envasado y rotulado según la Norma Sanitaria vigente. En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.</p>
Legumbres	<p>Porotos: rojo, negro, san francisco, manteca, peky entre otros. Arveja, lenteja, entre otros. Envases libres de agujeros, rasgaduras o mordeduras, libres de parásitos y de contaminaciones eventuales como piedras, gorgojos y excrementos de roedores e insectos.</p>
Harinas y féculas	<p>Harina blanca enriquecidas del tipo 0000 y 000, integral, de maíz, de arroz, de avena, fécula de maíz, fécula de almidón, sémola entre otras.</p>
Pastas	<p>Pastas secas a base de trigo duro enriquecidas con vitaminas. Pastas frescas (con relleno).</p>
Cereales y derivados	<p>Hojuelas de maíz, de avena, de arroz, cereales integrales en variedad de sabores y formas, azucarados y sin azúcar. Cereales finos de avena, sémola y otros productos, Salvado de avena, trigo, Granola, Arroz (pulido tipo I e integral), Locro, locrillo, Maíz, choclo.</p>
Panificados	<p>Panes, palitos, rosquitas y/o coquitos, en variantes blancos e integrales, con y sin sal. Galletitas o galletas de avena, de arroz, de maicena, chipitas, entre otras. Envasados en porciones individuales identificados con lote, vencimiento</p>
Carne vacuna	<p>Envasada al vacío, de calidad certificada (fecha de elaboración, lote, vencimiento, establecimiento) con temperatura adecuada, verificable al momento de recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción.</p> <p>Cortes: Paleta ,Bola de lomo, carnaza negra, Vacía, colita cuadril, Molida de primera.</p>

Pollo	<ul style="list-style-type: none"> • Pechuga sin piel, muslo, muslito, caderitas, alitas. Fresco envasado en origen
Pescado congelado	<ul style="list-style-type: none"> • Sin espina y sin piel (surubí, tilapia, entre otros). Deberá ser incluido en la planificación del menú 1 vez en el mes.
Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> • Lomo, lomito, costeleta, costilla, pernil. Envasado al vacío
<p>Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa adjudicada deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo. Presentando las etiquetas con los siguientes datos: fecha de elaboración, periodo de consumo, fecha de vencimiento, tabla nutricional. Esta lista pormenorizada, será entregada al administrador de contrato 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 6 meses a 1 año como mínimo. El proveedor y los productos deben cumplir con los requisitos legales vigentes (R.E. y R.S.P.A.).</p> <p>Los productos envasados destinados a la elaboración de platos libres de gluten deben estar certificados por la Fundación Paraguaya de Celíacos (FUPACEL). La calidad de los alimentos, materia prima e insumos deben ser uniforme y constante, mantener la calidad extra, primera o superior. Las etiquetas de los productos deberán contener los siguientes datos: fecha de elaboración y vencimiento, periodo de consumo, lote, información nutricional, R.E. y R.S.P.A. Para los productos lácteos, de acuerdo a lo establecido en la Ley 5264 en su art. 6, en los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT), en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida derivados (yogurt, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional, cumpliendo los procedimientos establecidos para el efecto en la Ley N° 7021/22 DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes</p>	

TABLA 6. ESPECIFICACIONES DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS (cont)	
ALIMENTO	CARACTERISTICAS
Embutidos	<p>Jamón cocido, chorizo de viena con y sin picante, envasado en origen.</p> <p>Deberá mantener sus características organolépticas (color, sabor, olor) intactas, propio del producto.</p> <p>La temperatura del producto al momento de recepción deberá ser menor a 4 grados C.</p>
Leche envasada	<p>Fluida: entera, semidescremada, descremada ultrapasteurizada, deslactosada, con fibra, enriquecida.</p> <p>En polvo: entera, semidescremada, descremada, deslactosada.</p> <p>Todos los productos deberán ser de producción nacional pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de elaboración y vencimiento, lote.</p>
Yogurt	<p>Yogurt, entero, descremado, natural, deslactosado, griego, con prebióticos, con fibra. Puede ser con agregado de sacarosa o endulzados con edulcorantes (stevia).</p> <p>Para la distribución a pacientes en sala, deberán ser envasados en origen en frascos de 180 ml o más (yogurt con probioticos, con fibra), 120 ml o más (yogurt griego), 180 ml o más (yogurt sin lactosa).</p> <p>Para la elaboración de postres deberán ser comprados en envases de origen de 1 litro. Durazno, vainilla, manzana, ciruela, coco.</p>
Quesos	<p>Quesos en sus variantes blandos paraguay, mozzarella, crema, cuartirolo, , entre otros), Semiduros duros (parmesano, sardo, entre otros), quesos sin lactosa, con y sin sal.</p> <p>Los quesos a utilizar podrán ser enteros, bajos en grasas y dietéticos, presentar buena consistencia con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas, envasados y etiquetados según normas sanitarias vigente.</p>
Huevos	<p>Frescos de gallina .</p> <p>Envasados en packs de 6 placas y etiquetado según normativa sanitaria vigente.</p> <p>Se refrigerarán hasta su consumo, no se utilizaran en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (mouses, mayonesas, etc)</p>

Agua mineral sin gas	<p>El agua deberá estar contenida en envases de plástico transparente con o sin sodio, con certificación del I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización), con capacidad de 500 ml, debidamente cerrado y sellado y acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml o pajita según necesidad. El agua será destinada a pacientes internados. La distribución deberá realizarse según la ruta, autorización y horarios establecidos por el Servicio de Nutrición y Cocina del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi.</p> <p>La producción de jugos o bebidas destinadas a pacientes y funcionarios deberá ser realizada con agua mineral de calidad certificada por el I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización). Serán utilizados bidones de 20 litros, correctamente etiquetados con fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento, RSPA y con certificación de calidad del agua del proveedor.</p>
Sal iodada	<p>Fina y gruesa, iodada, envase de origen, correctamente etiquetados con fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento, RSPA.</p> <p>La empresa adjudicada proveerá sobrecitos de sal individuales de 1 g a pacientes internados que no tengan contraindicado su uso. Además deberán proveer la cantidad necesaria de sobrecitos de sal de 1g al momento del servicio a funcionarios que usufructúen el mismo (comedor o en sala de trabajo).</p>
Infusiones	Te negro y a base de hierbas (manzanilla, tilo, boldo, anís, entre otros), Mate cocido en saquitos individuales y/o envasado por kilo, Café, café descafeinado, café de malta
Bebidas	Bebidas en base a vegetales, granos, frutos: avena, almendras, arroz, nuez, otros.
Cacao	Para repostería y bebidas.
Semillas envasadas	Sésamo, girasol, lino, calabaza, entre otras.
Espicias envasadas	Orégano, cúrcuma, curry, pimienta, laurel, albahaca, ajo.
Espesantes instantáneo de alimentos	Polvo que espesa instantáneamente alimentos y bebidas, no altera el sabor del alimento, no necesita calentamiento, se mezcla fácilmente con cualquier tipo de alimentos o bebidas frías o calientes.
Módulo proteico	Polvo de proteínas de alto valor biológico a base de proteínas de caseinato de calcio. Libre lactosa y gluten sin sabor ni aroma.
Modulo calórico	Polvo de proteínas a base de carbohidratos complejos. Libre de sacarosa, lactosa y gluten sin sabor ni aroma.
Todos los envasados deben ser en origen y rotulados según la Norma Sanitaria vigente. No se utilizarán productos a granel.	

TABLA7. TEMPERATURA DE CONSERVACION DE MATERIA PRIMA (recepcionados)	
ALIMENTOS	TEMPERATURA ADECUADA
Carnes y productos cárnicos	0 4 °C
Hortalizas y frutas	10 14 °C
Pescados	0 3 °C
Productos lácteos	0 8 °C

Comida refrigerada (menor a 24 hs)	0 8 °C
Comida refrigeradas (mayor a 24 hs)	0 4 °C
Congelados	Menos 18°C

TABLA8. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS	
PREPARACION CULINARIA	TEMPERATURA ADECUADA
Plato principal	≥ 65°C
Ensalada	≤ 5°C
Postres a base de leche	≤ 5 °C
Frutas,turrone,entre otros	Temperatura ambiente

TABLA 9. FICHA TECNICA PARA RECEPCION DE INSUMOS													
Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Proveedor	Producto	Presentación	Lote	Vencimiento	RE /RSPA	Temperatura	Cumple	No cumple	Firma nutrición	Obs	Firma empresa

*SUJETO A MODIFICACIONES SEGÚN CONSIDERACIONES DEL SERVICIO DE NUTRICION Y COCINA

Tabla 10. Dietas con modificación de textura		
TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS
1. Dietas Blandas	Indicada en situaciones con dificultad de la masticación y/o deglución.	Dieta de textura suave, intermedia entre la basal y la pastosa siendo más permisiva que esta última, pero con algunas modificaciones respecto a la basal.
2. Dieta Pastosa	Indicada en pacientes con alteraciones en la deglución, mecánicas y neurológicas leves.	Dieta de consistencia pastosa, las modificaciones de la textura se han de hacer inmediatamente antes de su consumo. No deben guardarse los restos de las preparaciones, ya que el medio líquido o semilíquido es más sensible a la proliferación bacteriana. El aporte hídrico, en pacientes con disfagia a líquidos se suplementa con agua espesada.

3. Dieta líquida clara	Indicada por períodos cortos (24 48 horas), en pacientes con preparaciones a estudios y transiciones.	Dieta nutricionalmente inadecuada por su bajo aporte calórico, estimula muy poco el tracto gastrointestinal, resulta de fácil digestión. No contiene fibra, condimentos, leche o derivados.
4. Dietas de líquidos espesados	Indicada en pacientes con incapacidad de masticación y/o deglución de sólidos pastosa. Secundaria a alteraciones mecánicas o inflamatorias. Transiciones.	Todos los alimentos que componen la dieta han de estar en forma líquida para que se puedan sorber con una pajita. Si los alimentos ya son, de por sí, líquidos (leche, jugos, caldo) no hay ningún problema. Si son sólidos, hay que licuarlos o bien triturarlos, añadiéndoles líquido y pasándolos por un colador fino. Se puede utilizar espesantes.

TABLA 11. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE NUTRIENTES		
TIPO DE DIETA	INDICACION	CARACTERISTICAS
1. 1. Astringente	El objetivo de esta dieta es disminuir el peso y volumen de las heces y retrasar el tránsito intestinal.	Se pueden incluir además del agua, jugos sin pulpa no azucarados de frutas no ácidas, caldos desgrasados, caldo de arroz y zanahoria, infusiones suaves, lácteos deslactosados.
2. 2. Hiperproteica	Necesidad de aporte elevado de proteínas	Con agregados de alimentos fuentes de PAVB en comidas y/o colaciones, huevo, queso, lácteos y derivados, carnes
3. Hipoproteica	Aporte bajo en proteínas, según el grado de enfermedad, favoreciendo el aporte de carbohidratos complejos y grasas de origen vegetal. Indicado en pacientes con afecciones renales.	Con control de fósforo, sodio y potasio. Las verduras se dejarán en remojo, cortadas, con abundante cantidad de agua durante 2 horas en refrigeración, luego se enjuagarán con agua limpia y se cocinarán. Se utilizarán todos los alimentos de acuerdo al P.N. (peso neto), no se utilizarán pesos brutos. Se preparará sin sal y si se solicita con sal, llevarán el agregado según indicación nutricional. Se incluye la porción de pan de acuerdo a la indicación. Evitar el consumo de alimentos integrales, por su elevado contenido en potasio y fósforo.
4. Sin lactosa	Indicado en pacientes intolerantes a la lactosa, y/o con problemas gastrointestinales, diarrea, etc.	Leche, yogur, queso y derivados deslactosados.
5. Alto contenido en fibras	El objetivo de esta dieta es aumentar el peso y volumen de las heces y acelerar el tránsito intestinal.	Selección de frutas altas en fibras, compotas. Dieta variada y fraccionada en 4-5 tomas, incluyendo cantidades importantes de alimentos ricos en fibra tales como: salvado de trigo, cereales ricos en fibra, muesli, legumbres, pan, pasta y arroz integrales, verduras de hoja verde, ciruelas pasas, manzana (preferiblemente con piel), naranja, kiwi.
6. Diabético	Tratamiento de ambos tipos de diabetes: tipo I, tipo II	Se incluyen panificadas y farináceas integrales. Se utilizaran frutas enteras en reemplazo de jugos según indicación nutricional.
7. Libre de gluten	Indicados a pacientes intolerantes al Gluten y con mala tolerancia.	Selección de alimentos libres de TACC (trigo, avena, cebada, centeno).

8. Otros	Estudios como guayaco, hepatoprotector, vegetariano, etc.	Según indicaciones del Servicio de Nutrición y Cocina.
----------	---	--

TABLA 12. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A PACIENTES

SERVICIO	COMPONENTE
	<p>Leche (entera, descremada, deslactosada, con fibra) o bebidas vegetales o yogures (entero, descremado, con probióticos, griego, con fibra) o quesos (150 ml).</p> <p>Infusiones o bebidas estimulantes (café, café descafeinado, café malta, cocido, té, cacao) (50 ml)</p>
Desayuno	<p>Cereal de desayuno con o sin azúcar, avena, granola (30 g) o pan blanco o integral con o sin sal (50 g) o galletitas de avena, salvado, integrales, de maicena, otros (6 unidades) o bizcochuelo (vainilla, naranja, marmolada, zanahoria, avena, otros) (100 g).</p>
/merienda	<p>Frutas enteras, cortadas, en compota, en forma de jugos u otros (100 g).</p> <p>Acompañamiento: Mermelada normal o dietética + queso untable o manteca. Todos en envases sellados individuales (10 g).</p> <p>Endulzante: azúcar o edulcorante (stevia o sucralosa)</p> <p>La dieta en almuerzo y cena deberá incluir:</p> <p>Plato de entrada: Incluirá sopa o consomé de vegetales (200 ml) u otro determinado en la planificación del menú según necesidad.</p> <p>Plato principal: deberá contener 1 porción de proteínas (180g) (carne, pollo, pescado, huevo, queso, legumbres) + guarnición 180 g (arroz, fideo, pastas, papa, choclo, mandioca, batata, harina de maíz, otros) + Ensaladas de vegetales 50 g (crudas, al vapor o hervidas).</p>
Almuerzo	<p>Postre: Preparaciones a base de frutas, leche o yogur, mousse, dulces compactos con queso, helado, flan, budín, muffins, tartas, entre otros (120 - 150 g).</p>
/ Cena	<p>Bebidas: jugo natural de frutas o verduras de estación concentrado al 80% (200 ml).</p> <p>Acompañamiento: Pan (50 g) o galletitas (6 unidades), blanco o integral o mandioca o batata.</p> <p>Sal yodada en sobre individual de 1 gramo en aquellos que no tengan contraindicado su uso.</p> <p>Preparaciones a base de lácteos con o sin frutas (180 ml): cremas, yogurt con fruta, otros.</p>
Colación Alimentaria	<p>Sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas (150 g)</p> <p>Lácteos (120 ml o más) + cereales (30 g) o frutas (50 g) entre otros.</p>
Agua	<p>Botellas con capacidad de 500 ml, debidamente cerrado y sellado y acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml o pajita según necesidad del paciente.</p>
<p>Jugos deberán ser preparados en el horario a ser distribuidos a base de frutas o verduras frescas naturales, sin agregados de concentrados. Deberá proveerlos cuando estos sean solicitados por el administrador de contrato o el Servicio de Nutrición y Cocina.</p> <p>La provisión de los componentes de cada servicio, podrán ser modificadas en base a las necesidades o requerimientos del paciente, según hoja de ruta determinada por el Servicio de Nutrición y Cocina para su autorización correspondiente.</p> <p>Para las dietas líquidas claras y líquidas completas las provisiones deberán incluir botellas de agua con capacidad de 500 ml, debidamente cerrado y sellado y acompañado con un vaso de plástico de 200ml o pajita según necesidad del paciente, los cuales serán determinados por el Servicio de Nutrición y Cocina.</p> <p>(*) Pesaje mínimo de los postres: postres lácteos 120 g, frutas en compota 120 g, ensalada de frutas (3 variedades mínimo) 200 g, fruta natural 200 g, pastelería 100 g.</p> <p>Las dietas serán adaptadas para el conforme a las necesidades del paciente, según ruta establecida por el Servicio de Nutrición y Cocina.</p>	

TABLA 13. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS

SERVICIO	COMPONENTES
	<p>- Leche (entera, descremada, deslactosada, con fibra) o bebidas vegetales o yogures (enteros, descremados, con probióticos, griego, fibra) o quesos (150 ml).</p> <p>- Infusiones o bebidas estimulantes (café, café descafeinado, café malta, cocido, té, cacao) (50 ml).</p>

- Desayuno**
- Cereal de desayuno con o sin azúcar, avena, granola (30 g) o pan blanco o integral con o sin sal (100 g) o galletitas de avena, salvado, integrales, de maicena (6 unidades) o bizcochuelo (vainilla, naranja, marmolada, zanahoria, avena, otros) o pastelería varias (100 g)
 - Frutas enteras, cortadas, en compotas, en forma de jugo u otros (naranja, mamón, melón, durazno, sandía, otros) (100 g).
 - Acompañamiento: Mermelada normal o dietética + queso untable o manteca. Todos en envases sellados individuales.
 - Endulzante: azúcar o edulcorante (Stevia o sucralosa).
- Colaciones**
- 300 ml de leche entera, descremada, deslactosada, con fibra, otros. - Azúcar o edulcorante.
- La dieta en almuerzo y cena deberá incluir:
- Plato de entrada:** Incluirá sopa o consomé de vegetales (200 ml) u otro determinado en la planificación del menú según necesidad.
- Plato principal:** deberá contener 1 porción de proteínas (180 g) (carne, pollo, pescado, huevo, queso, legumbres) + guarnición 180 g (arroz, fideo, pastas, papa, choclo, mandioca, batata, harina de maíz, otros) + Ensaladas de vegetales 50 g (crudas, al vapor o hervidas).
- Almuerzo / cena**
- Postre:** Preparaciones a base de frutas, leche o yogur, mousse, dulces compactos con queso, helado, budín, muffins, tartas, entre otros (120 - 150 g).
- Bebidas:** jugo natural de frutas o verduras de estación concentrado al 80% (200 ml), menús festivo bebidas gaseosas individuales.
- Acompañamiento:** Pan (50 g) o galletitas (6 unidades), blanco o integral o mandioca o batata.
- Aderezos:** Sal yodada en sobre individual de 1 gramo según necesidad, Aceite de oliva extra virgen, vinagre, limón natural. Además mayonesa, mostaza, ketchup, salsas, en sobres individuales.
- Obs:** Cada mesa disponible del comedor deberá contar con recipientes que contengan los aderezos, servilletas, escarbadientes, etc.

TABLA 14. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A PACIENTES.

EVENTO	HORARIO DE DISTRIBUCION		HORARIO DE SOLICITUD DE PROVISIÓN
	INICIO	FINALIZACION	
Desayuno y/o colación de la mañana	06:30	07:00	06:00 08:00 hs
Media mañana	08:30	09:00	08:00 a 10:00 hs
Agua mineral			
Almuerzo	11:30	12:00	11:00 a 14:00 hs
Merienda	15:30	16:00	15:00 a 17:00 hs
Cena	18:30	19:00	18:00 a 21:00 hs
Colación nocturna	20:00 hs	20:30	20:00 a 21:00

Obs:

El agua mineral se repondrá según solicitud del Servicio de Nutrición y Cocina, a lo largo del día.

El horario tope de solicitud de provisión de alimentos por evento, será establecido por el Servicio de Nutrición y Cocina.

Las solicitudes de alimentos fuera de estos horarios serán realizados según indicaciones y topes de horario del Servicio de Nutrición y Cocina.

TABLA 15. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS

EVENTO	HORARIO DE DISTRIBUCION		HORARIO DE SOLICITUD DE PROVISIÓN
	INICIO	FINALIZACION	
Desayuno y/o colación de la mañana	06:30	08:30	06:00 08:30 hs
Almuerzo	11:30	14:30	11:00 a 14:30 hs
Cena	19:30	21:30	19:00 a 21:30 hs

ANEXO 1. MENU DIETOTERAPICO DE REFERENCIA PARA PACIENTES

EVENTO	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE DIETA							
		BLANDA	PASTOSA	LIQUIDA ESPESADA	LIQUIDA CLARA	DIABETICO	ASTRINGENTE	HIPOPROTEICA	S/GLUTEN
DESAYUNO/MERIENDA	LACTEOS	150 ml, enteros, descremados, deslactosado, Griego, con probióticos etc.	200 ml, enteros, descremados, Griego, con probióticos etc.	200 ml, enteros, descremados, Griego, con probióticos, etc.	-	150 ml, enteros, descremados, deslactosados.	150 ml, deslactosados.	100 ml, enteros, descremados, deslactosados.	150 ml, enteros, descremados, deslactosados
	BEBIDAS	50 ml de cocido, café descafeinado, cacao, te.	50 ml de cocido, café descafeinado, cacao, te. OPCIONAL	50 ml de cocido, café descafeinado, cacao, te. OPCIONAL	200 ml de té claro	50 100 ml de cocido, café descafeinado, cacao, te.	50 250 ml de té negro, manzanilla o anís.	50 150 ml de cocido, café descafeinado.	50 100 ml de cocido, café descafeinado, te.
	H. DE CARBONO	50 g de pan blanco.	50 g de cereal fino.	50 g de cereal fino.	1 compotera de gelatina sin azúcar	50 g panificados con fibra.	6 unidades de galletitas de agua o 50g pan blanco desecado	50 g de panificado sin sal según indicación.	50 gr Galletita de arroz
	COMPLEMENTO	20 g de queso untable y 20 g de mermelada normal o dietética	-	-	-	20 g de queso untable y 20 g de mermelada dietética.	20 g de queso untable descremado.	20 g de mermelada normal o dietética.	-
	FRUTA	100 g en trozos.	100 g en compota procesada.	100 g en compota procesada.	100 gr de fruta en jugo colado (excepto cítrico)	100 g en trozos.	100 g astringentes, en compota o en trozos sin cascara.	100 g bajas en potasio en trozos.	100 g en trozos.

	ENDULZANTE	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante.	Edulcorante.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.
--	------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	--------------	--------------	-----------------------	-----------------------

ANEXO 1. MENU DIETOTERAPICO DE REFERENCIA PARA PACIENTES									
EVENTO	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE DIETA							
		BLANDA	PASTOSA	LIQUIDA ESPESADA	LIQUIDA CLARA	DIABETICO	ASTRINGENTE	HIPOPROTEICA	S/ GLUTEN
COLACION ALIMENTARIA	INCLUYE UNA PORCION DE LACTEOS FRUTAS Y CEREAL (EJEMPLO)	150 a 200 g de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, lácteos con cereales, etc. Ej.: Sándwich de verduras y huevo.	150 a 200 g de preparaciones a base de lácteos, frutas, harinas finas, de consistencia pastosa. Con azúcar o edulcorante.	150 a 200 g de preparaciones a base de batidos de frutas con o sin lácteos, consistencia néctar y/o miel (150 g de fruta en 200 ml de líquido). Con azúcar o edulcorante.	1 taza de té (anis, manzanilla, boldo, negro) 1 compotera de gelatina sin azúcar	150 a 200 g de de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, lácteos con cereales integrales Ej.: Sándwich pan integral de verduras y huevo.	150 a 200 g de compota de frutas astringentes, gelatinas o preparaciones a base de lácteos deslactosados. Con edulcorante.	150 a 200 g de preparaciones a base de frutas bajas en potasio	150 a 200 g de lácteos con o sin frutas, cereales libres de TACC

ANEXO 1. MENU DIETOTERAPICO DE REFERENCIA PARA PACIENTES									
EVENTO	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE DIETA							
		BLANDA	PASTOSA	LIQUIDA ESPESADA / LIQUIDA HIPERPROTEICA	LIQUIDA CLARA	DIABETICO	ASTRINGENTE	HIPOPROTEICA	S/GLUTEN
ALMUERZO/CENA	ENTRADA	250 ml de sopa crema o 200 g de panaché.	250 ml de sopa crema o 200 g de puré de vegetales.	250 ml de sopa crema.	-	250 ml de sopa o 200 g de puré de vegetales astringentes.	200 g de panaché o puré de vegetales bajos en potasio, con método de filtrado.	250 ml de sopa o 200 g de panaché.	250 ml de sopa o 200 g de panaché
	PLATO PRINCIPAL	120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos.	120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos. Procesados o en puré suave.	120 a 200 g de carne blanca magra sin piel ni hueso, 50 a 70 g de queso Py, 100 a 150 g de farináceos.	300 ml de caldo de verduras colado	120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos integrales.	120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, 50 a 70 g de queso Py, 100 a 150 g de farináceos no flatulentos.	60 a 100 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos.	120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 cereales sin TACC

JUGO	200 ml de jugo de fruta concentrado al 80 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	200 ml de jugo de fruta concentrado al 120 % (250 g de fruta en 200 ml de agua), consistencia pudding, endulzado con azúcar o edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 70 % (175 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	200 ml de jugo de fruta concentrado al 80 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.
PAN	50 g pan blanco.	-	-	-	50 g de pan integral	6 unidades de galletitas de agua o	50 g de pan blanco sin sal, s/ indicación.	50 gr Galletita de arroz
ACEITE	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.
POSTRE	A base de lácteos: 120-150 g A base de frutas: 150 a 180 g Dulces con queso / dulces : 60 g a 90 g Masas: 120 a 150 g	120 a 150 g (base lácteos) 150 a 180 g (base frutas) Procesadas o en puré.	120 a 150 g (base lácteos) 150 a 180 g (base frutas) Consistencia miel 150 g de fruta en 200 ml.	1 compotera de gelatina sin azúcar	120 a 150 g (base lácteos) 150 a 180 g (base frutas) Con edulcorante	150 a 180 g de compota de frutas o gelatina.	150 g de compota de fruta baja en potasio, filtrada. 60 a 90 g de dulces compactos.	A base de lácteos: 120-150 g A base de frutas: 150 a 180 g Dulces con queso / dulces : 60 g a 90 g Masas: 120 a 150 g
VASO DE LECHE	Vaso de leche (300 ml) tibia con canela	Vaso de leche (300 ml) tibia con canela con espesante según consistencia)	Vaso de leche (300ml) con canela (con espesante según consistencia)	-	Vaso de leche descremada (300 ml) tibia con canela	Vaso de leche deslactosada (300 ml) tibia	-	Vaso de leche descremada (300 ml) tibia con canela

ANEXO 2. REFERENCIAS DEL MENU DE FUNCIONARIOS

EVENTO	OPCIONES DE ALIMENTOS	
	NORMAL	LIGHT
DESAYUNOS	200 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. - 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. - 80/100 g de mbejú. - 15 g de azúcar.	200 ml de jugo natural de naranja, endulzado con edulcorante. - 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. - 60 g de galletitas integrales. - 20 g de mermelada dietética. - Edulcorante
	- 200 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. - 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. - 80/100 g de chipitas. - 15 g de azúcar.	- 200 ml de jugo natural de durazno, endulzado con edulcorante. - 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. - 60 g de pan de molde integral. - 20 g de queso untable. - Edulcorante

<ul style="list-style-type: none"> - 200 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. - 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. - 1 mixto hecho de 2 rebanadas de pan blanco, 1 feta de queso, 1 feta de jamón, manteca para untar. - 15 g de azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - 200 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con edulcorante. - 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. - 1 mixto hecho de 2 rebanadas de pan integral, 1 feta de queso, 1 feta de jamón, manteca para untar. - Edulcorante
<ul style="list-style-type: none"> - 200 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. - 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. - 80/100 g de muffins de naranja. - 15 g de azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - 200 ml de jugo verde natural (manzana verde, limón tahiti, kiwi), endulzado con edulcorante. - 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. - 80/100 g de muffins de naranja y avena. - Edulcorante
<ul style="list-style-type: none"> - 200 ml de jugo verde natural (manzana verde, limón tahiti, apio), endulzado con azúcar. - 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. - 80/100 g de torta marmolada. - 15 g de azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - 200 ml de jugo natural de durazno, endulzado con edulcorante. - 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. - 80/100 g de muffins de manzana y avena. - Edulcorante

ANEXO 2. REFERENCIAS DEL MENU DE FUNCIONARIOS			
EVENTO		OPCIONES DE ALIMENTOS	
		NORMAL	LIGHT
ALMUERZO / CENA	Entrada	(200ml) de sopa de zapallo. -(200ml) de sopa de espinaca. -(200ml) de sopa de zanahoria y acelga. (50g) de ensalada de tomate, pepino y lechuga. (50g) de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -(50g) de ensalada de berro, tomate y cebolla. -(50g) g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. (50g) de ensalada de remolacha, arvejas y perejil. -(50g) de ensalada de lechuga, tomate, choclo. -(50g) de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.	(200ml) de sopa de zapallo. - (200ml) de sopa de espinaca. - (200ml) de sopa de zanahoria y acelga. - (200ml) de sopa de zapallito zuchinni y espinaca. - 200 ml de sopa de acelga. - 50g) de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. - (50g) de ensalada de berro, tomate y cebolla. - (50g) de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. - (50g) de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.

Plato principal	<p>(180g) de estofado de pollo, (180g) de arroz con queso. - (180g) de marinera de pollo, (180g) de puré de papas. - (180g) de muslo de pollo al horno, (180g) de ensalada rusa. - (350g) de lasagna de pollo, queso de rallar. - (180g) de milanesa de pollo, (180g) de ensalada alemana. - (350g) de canelones de pollo, con salsa roja y blanca, queso de rallar. - 880 g de stroganoff de pollo, (180g) g de arroz frito. -300 ml de caldo de pollo, 100 g de batata. - (180g) g de estofado de peceto, 200 g de fideo tallarín, queso de rallar. - (180g) de carne al horno, (180g) de chipa guasú. - (180g) de milanesas rellenas, (180g) de puré de papas. -300 ml de soyo, 100 g tortilla. - (180g) de hamburguesa a la napolitana, 200 g (180g) de arroz con queso. - (180g) de estofado de carne vacuna, (180g) g de polenta, queso de rallar. (180g) de picadito de carne con salsa roja, (180g) de fideo a la manteca, perejil picadito y queso de rallar. - (180g) de asado a la olla, (180g) de sopa paraguaya. - (350g) de estofado de carne con ñoquis, perejil picadito y queso de rallar. - (350g) g de raviolos de carne, con salsa blanca, perejil picadito y queso de rallar. - (180g) de peceto al horno con salsa madera, con fideo al pesto. - (180g) de costillitas de cerdo al horno, (180g) de arroz con queso. - (180g) de lomo de cerdo al horno, (180g) de arroz primavera. - (180g) milanesa de tilapia, (180g) de fideo a la crema. -300 ml de sopa de porotos, 100 g de mandioca. - (180g) de feichao con chorizo, (180g) de arroz frito.</p>	<p>- (180g) de grille de pechuga de pollo con limón y orégano, 80 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. - (180g) de pechuga de pollo en tiras salteada con vegetales (cebolla, locote, zanahoria, sésamo). - (180g) de muslo de pollo al horno sin piel, 80 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. - (180g) de grille de pechuga de pollo con cebolla, 80 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate. (180g) de pollo al horno con vegetales, 80 g de ensalada de pepino, zanahoria y sésamo. - (180g) de grille de carne magra, 80 g de panaché de zapallito, cebolla, locote. - (180g) de picadito de carne vacuna magra, 80 g de panaché de cebolla, locote, zanahoria. (180g) de carne al horno, 80 g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. - (180g) de hamburguesa a la napolitana, 80 g de puré de zapallo. - (180g) de ensalada de poroto, locote, cebolla, tomate, perejil picadito y huevo duro. (180g) de omelette de jamón y queso, 80 de ensalada de pepino, tomate y zanahoria. - (180g) de omelette de choclo y queso, 80 g de ensalada de berro, tomate y znahoria. - (180g) de omelette de tomate y cebolla salteada, 80 g (90g) de ensalada de lechuga, tomate, rabanito. -330 g (2000g) de zapallitos rellenos de carne molida y salsa de tomate. -250 g (2000g) de tomates rellenos con</p>
Postre	<p>-120 g de budín de pan. -120 g de mouse de chocolate. -120 g de flan de vainilla.</p> <p>- (120 g) de ensalada de frutas. -200 g de rodajas de piña azucaradas. -200 de naranjas en gajos. -120 g de pie de limón. -120 g de brownie.</p>	<p>- (120 g) de gelatina dietética. - (120 g) de gelatina dietética con fruta. - (120 g) de gelatina dietética con yogur descremado.</p> <p>-200 g de mandarina -100 g de fruta. - (120 g) de ensalada de fruta con edulcorante. -120 g de postres a base de leche descremada y edulcorantes.</p>
Jugo	<p>- (200ml) de jugo de natural de naranja, endulzado con azúcar. - (200ml) de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. - (200ml) de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con azúcar. - (200ml) de jugo de zanahoria y limón, - (200ml) de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con azúcar. - (200ml) de jugo de remolacha y limón, endulzado con azúcar. - (200ml) de jugo de natural de naranja, endulzado con edulcorante. - (200ml) de jugo natural de pomelo, endulzado con edulcorante. -3 (200ml) de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con edulcorante. - (200ml) de jugo de natural de durazno, endulzado con edulcorante. - (200ml) de jugo de zanahoria y limón, - (200ml) de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con edulcorante. - (200ml) ml de jugo de remolacha y limón, endulzado con edulcorante.</p>	

ANEXO 3. MENU DIAS FESTIVOS Y SEMANA SANTA

MENU FESTIVO	
FIN DE AÑO	
Desayuno	- (180ml) de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. -150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. - 80/100 g de pan dulce o budín inglés. - 15 g de azúcar.
Almuerzos / cena	- <i>Entrada:</i> ensalada de verduras. - <i>Plato principal opciones:</i> - (180g) de lomo de cerdo al horno con salsa madera, con (90g) de ensalada rusa y 100 g (180g) de chipa guasú, - (180g) de lomo de cerdo a la mostaza, con (90g) de ensalada de arroz y (180g) de chipa guasú, - (180g) de pernil de cerdo al horno con salsa madera, (90g) de chipa guasú y (90g) de arroz a la griega, - (180g) g de pechuga de pollo rellena de jamón, queso, albahaca, salsa rosa, con 100 g (90g) de ensalada primavera y (90g) de sopa paraguaya, - (180g) de peceto al horno con vegetales y salsa madera, con (90g) de papas a la crema y (90g) de sopa paraguaya, (90g) de peceto a la vinagreta, con (90g) de ensalada alemana y (90g) de sopa paraguaya, - (180g) de milanesa rellena de jamón y queso, (180g) de ensalada de arroz y 100 g de chipa guasú.
Postre	-Opciones: -120 g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche, 1 -120 g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla, -120 g de tarta de limón, de durazno o de frutas, -120 g de pan dulce o budín inglés glaseado.
Panificado	-50 g de pancito chip.
Bebida	-250 ml de gaseosa.

SEMANA SANTA	
Desayuno	- (180ml) de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. -150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. - 80/100 g de chipas o chipita. - 15 g de azúcar.
Almuerzos / cena	- (180g) de chupín de pescado, (90g) de arroz con queso, (90g) de sopa paraguaya. - (180g) de milanesa de pescado, (90g) de ensalada alemana, (90g) de sopa paraguaya. -300 ml de sopa de pescado, (90g) de mandioca. -350 g de canelones de choclo, con salsa blanca, queso de rallar. -350 g de lasagna de jamón y queso y salsa blanca, queso de rallar. - (180g) de costillitas de cerdo a la olla con ajo, (90g) de ensalada rusa y (90g) de chipa guazú. -(180g) de lomo de cerdo al horno con salsa madera, (90g) de ensalada primavera y (90g) de chipa guazú.
Postre	-120 g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche, 1 -120 g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla, -120 g de tarta de limón, de durazno o de frutas, -200 g de ensalada de frutas con crema
Panificado	-50 g de pan blanco.
Bebida	-250 ml de gaseosa.

ANEXO 4. LISTA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS E.E.T.T			
A) VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			
Ítem a evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Firma y sello (Administrador de Contrato)			
Firma y sello (Nutrición)			
Firma y sello (empresa adjudicada)			

Anexo 5. Encuesta de satisfacción del cliente

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRURGICAS INGAVI
SERVICIO DE NUTRICION Y COCINA
ENCUESTA DE SATISFACCION DEL USUARIO (PACIENTE)

N°:

Fecha:

Encuestador:

1. Servicio que fue hospitalizado:

2. Edad

3. Sexo :FM

4. Hace cuántos días se encuentra internado en el Hospital Ingavi?:DIAS

5. Ha recibido atención de una Nutricionista al ingreso en el hospital?: SI .NO

6. El personal de Nutrición le ha consultado sobre sus gustos y preferencias de alimentos durante su internación?: .SI.NO

7. En cuanto al trato, el personal de Nutrición demostró interés, amabilidad y respeto hacia usted?: .SI.NO

8. Ha recibido consejos nutricionales para la casa?: .SI.NO

9. Qué opinión tiene respecto a las porciones de alimentos (Desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena) que ha recibido durante su internación?:

10. Qué opinión tiene respecto a los horarios que ha recibido su alimentación durante su internación?

11. Qué opinión tiene respecto a la presentación, sabor, aroma, temperatura de los alimentos que ha recibido?

12. En una escala del 1 al 5 que puntuación le pone a la atención recibida por el personal de Nutrición?: ..1 2 ..3 ..4

13. Para finalizar, podría exponer sus quejas, sugerencias y/o elogios para el Servicio de Nutrición del Hospital Ingavi, a fin de seguir mejorando nuestra atención. Gracias por su tiempo

De las MIPYMES

En procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas" será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA LA LEY N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio.

Plan de entrega de los bienes

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

No Aplica

Plan de prestación de los servicios

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo al plan de prestación, indicados en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada prestación.

Conforme a lo establecido en Detalle de los bienes y/o servicios y conforme a las siguientes TABLAS

TABLA 14. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A PACIENTES.			
EVENTO	HORARIO DE DISTRIBUCION		HORARIO DE SOLICITUD DE PROVISIÓN
	INICIO	FINALIZACION	
Desayuno y/o colación de la mañana	06:30	07:00	06:00 08:00 hs

Media mañana	08:30	09:00	08:00 a 10:00 hs
Agua mineral			
Almuerzo	11:30	12:00	11:00 a 14:00 hs
Merienda	15:30	16:00	15:00 a 17:00 hs
Cena	18:30	19:00	18:00 a 21:00 hs
Colación nocturna	20:00 hs	20:30	20:00 a 21:00
Obs: El agua mineral se repondrá según solicitud del Servicio de Nutrición y Cocina, a lo largo del día. El horario tope de solicitud de provisión de alimentos por evento, será establecido por el Servicio de Nutrición y Cocina. Las solicitudes de alimentos fuera de estos horarios serán realizados según indicaciones y topes de horario del Servicio de Nutrición y Cocina.			

TABLA 15. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS			
EVENTO	HORARIO DE DISTRIBUCION		HORARIO DE SOLICITUD DE PROVISIÓN
	INICIO	FINALIZACION	
Desayuno y/o colación de la mañana	06:30	08:30	06:00 08:30 hs
Almuerzo	11:30	14:30	11:00 a 14:30 hs
Cena	19:30	21:30	19:00 a 21:30 hs

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

El Administrador de Contrato por medio del Servicio de Nutrición, acordará sistemas de control periódicos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de materias primas utilizadas, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y los materiales utilizados para la elaboración de los mismos. Asimismo, se verificará el cumplimiento de la presentación y el horario del servicio de provisión de alimentos. Cumplimiento de la presentación y el horario del servicio de provisión de alimentos. Las verificaciones de cumplimiento se registrarán mensualmente mediante documentos elaborados por el Servicio de Nutrición y Cocina en base a los requisitos de este Pliego de Bases y Condiciones. (Anexo 4. Lista de verificación de cumplimiento de las F.E.T.T.). y Condiciones. (Anexo 4. Lista de verificación de cumplimiento de las F.E.T.T.). El documento de verificación deberá contar con la rúbrica del Administrador de Contrato y/o el Servicio de Nutrición y la empresa adjudicada. En caso de incumplimientos, la empresa El documento de verificación deberá contar con la rúbrica del Administrador de Contrato y/o el Servicio de Nutrición y la empresa adjudicada. En caso de incumplimientos, la empresa adjudicada deberá de realizar el descargo correspondiente en un plazo no mayor a 48 horas. La Dirección del Hospital de Especialidades Quirúrgicas tendrá la facultad en todo momento, de acompañar los procesos de la provisión de alimentos, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los mismos, la conservación y mantenimiento edilicio, la sanitación, el manejo de los residuos, el control de la entrada y salida del personal, bienes y servicios, durante la vigencia del contrato.

La Dirección del Hospital de Especialidades Quirúrgicas 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.

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 indicado 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, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. 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.
8. 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.

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día corrido, 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.

Documentación electrónica

Cuando las documentaciones se expidan de manera electrónica en cumplimiento de la Ley N° 6715 "DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS" y la Ley N° 6822 "DE SERVICIOS DE CONFIANZAS PARA LAS TRANSACCIONES ELECTRÓNICAS, DEL DOCUMENTO ELECTRÓNICO Y LOS DOCUMENTOS TRANSMISIBLES ELECTRÓNICOS", las mismas se considerarán válidas a los efectos de dar cumplimiento a los requerimientos y obligaciones contractuales, salvo que las normativas exijan una forma determinada.

Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación, el cual deberá estar inscripto en el registro de poderes.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
- Declaración jurada en el que se manifieste que las condiciones verificadas por el Comité respecto a los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22, se mantienen vigentes a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia de la Escritura Pública de constitución del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

La convocante deberá recurrir a fuentes oficiales para la verificación y comprobación del contenido declarado por el oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA <i>(se indica la fecha que debe presentar según el PBC)</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 1</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 1</i>	30 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 2</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 2</i>	60 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 3</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 3</i>	90 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 4</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 4</i>	120 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 5</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 5</i>	150 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 6</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 6</i>	180 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	210 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 8</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 8</i>	240 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 9</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 9</i>	270 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 10</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 10</i>	300 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 11</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 11</i>	330 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 12</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 12</i>	360 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 13</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 13</i>	390 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 14</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 14</i>	420 días

<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 15</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 15</i>	450 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 16</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 16</i>	480 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 17</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 17</i>	510 días
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 18</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 18</i>	540 días

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.

Subcontratación

En caso de que aplique, 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.

En caso de que la presentación del formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, se realice en la etapa contractual, el Administrador del Contrato deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo requerir al proveedor o contratista, la información que sea necesaria.

Derechos Intelectuales

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

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

- La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

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

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

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

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

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

Transporte

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

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

No Aplica

Confidencialidad de la información

Reserva de información en respuestas a aclaraciones.

En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL"

Confidencialidad de la etapa de evaluación de ofertas.

No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. 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.

Confidencialidad en el procedimiento de contratación y el contrato.

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.

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.

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

- 1) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
- 2) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
- 3) 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
- 4) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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.

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

Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor, consultor o 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 Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.

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

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

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

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

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será (en días corridos) de:

19 (DIEZ Y NUEVE) DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días corridos posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

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

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

- Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- 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;
- REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
- Certificado de Cumplimiento Tributario;
- Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS);
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS

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 lo efectivamente entregado o 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:

- Nota de Solicitud de Pago (NSP) conforme al modelo adjunto
- Copia de la póliza de seguro de fiel cumplimiento de contrato
- Factura Crédito.
- Certificado de Cumplimiento Tributario.
- 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.
- 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 Vigente. Independiente a estas retenciones impositivas se aplicará una retención equivalente al 0.4 % sobre el monto de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos reflejados en la misma.**
- La presente licitación es plurianual y el/los pago(s) correspondiente(s) a el/los ejercicio(s) fiscal(es) 2026 y 2027 estará(n) sujeto(s) a la aprobación presupuestaria correspondiente**

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

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

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

El certificado previsto en el inciso g), se requerirá únicamente para el último pago.

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

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

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo.

No Aplica

Reajuste

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, mediante notas oficiales, del presente Contrato, conforme a la siguiente fórmula:

$$PR = PO (0,2 + 0,80 * S)$$

So

Donde:

PR = Precio Reajustado

Po = Precio básico de la oferta a ser reajustado. con deducción del anticipo (ojo, si tiene anticipo)

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.

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

Porcentaje de multas

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

0,10 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.
La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Tasa de interés por Mora

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

0,01

En ningún caso el porcentaje podrá superar al tope máximo definido en la Resolución MEF N° 12/2025, en cuyo supuesto, se aplicará un ajuste automático al contrato con los topes respectivos, de conformidad a las reglas establecidas en la mencionada resolución, según se traten de contratos en guaraníes o en dólares estadounidenses.

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, 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.

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

Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

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

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.

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

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

2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

-Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

-Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

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

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Fraude y Corrupción

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 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.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

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

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

- El Poder Judicial.

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

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste y sean susceptibles de transacción o conciliación, podrán ser resueltas por mediación, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, de la Ley N° 1879/02 “De Arbitraje y Mediación” y las condiciones del contrato. El proceso será presidido mediante la asistencia de un tercero neutral, denominado mediador, de conformidad a la sede establecida. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regulen dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del acta de Mediación, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, “CAMP”). El tribunal será conformado por:

- Tribunal colegiado

El o los árbitros designados deberán pertenecer a la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes.

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, de la Ley N° 1879/02 “De arbitraje y mediación” y las condiciones del Contrato. 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”.

MODELO DE CONTRATO

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

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

FORMULARIOS

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

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

