

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Instituto de Previsión Social (IPS)
Uoc Ips**

Nombre de la Licitación:

**LPN SBE 23-23 CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA
PROVISION DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL
HEQI
(versión 4)**

ID de Licitación:

421941



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

11/05/2023

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - SBE"
Versión 1*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	421941	Nombre de la Licitación:	LPN SBE 23-23 CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI
Convocante:	Instituto de Previsión Social (IPS)	Categoría:	9 - Servicios de ceremonial, gastronomico y funerarios
Unidad de Contratación:	Uoc Ips	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Consultas Virtuales a traves del portal	Fecha Límite de Consultas:	18/04/2023 10:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	1ER. PISO SALA DE APERTURA DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES	Fecha de Entrega de Ofertas:	26/05/2023 08:45
Lugar de Apertura de Ofertas:	1ER. PISO SALA DE APERTURA DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES	Fecha de Apertura de Ofertas:	26/05/2023 09:00

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	ABOG. JUAN MANUEL VILLAR LOPEZ	Cargo:	DIRECTOR
Teléfono:	021226050	Correo Electrónico:	uoc@ips.gov.py

ADENDA

Adenda

Las modificaciones al presente procedimiento de contratación son los indicados a continuación:

Se realizan las siguientes modificaciones:

En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, Capacidad Financiera, punto Activo Líquido.

En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, Capacidad Técnica, en el punto 14.

En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, Capacidad Técnica, Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica, en el punto 14.

Se modifican las fechas de Tope de Respuesta, Inicio, Cierre, Etapa Competitiva, Entrega y Apertura Física de las ofertas quedando conforme a lo establecido en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de calificación y criterios de evaluación

- Capacidad Financiera
- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace: <https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/421941-lpn-sbe-23-23-contratacion-servicios-tercerizados-provision-alimentos-funcionarios-1/pliego/4/diferencias/3.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en la convocatoria y/o en las bases de la licitación o en los contratos suscritos. La adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

DATOS DE LA LICITACIÓN

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.

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

Difusión de los documentos de la licitación

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

Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del PBC que reciba dentro del plazo establecido que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará su respuesta incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del SICP, dentro del plazo tope.

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

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.

Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

Aclaración de las ofertas

Con el objeto de facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación solicitará a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, el comité de evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al comité de evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el comité de evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable establecido por el mismo, 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:

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

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañado de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

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

No Aplica

Idioma del contrato

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

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 décimos y céntimos.

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

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

Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Precio y formulario de la oferta

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

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

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

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

- El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue a la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes suministrados en virtud del contrato no 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.

Abastecimiento simultáneo

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

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 productos a los cuales se les requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

Muestras

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. En caso de que la convocante requiera la presentación de copias lo deberá indicar en este apartado, las copias deberán estar identificadas como tales.

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

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.

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

150

Las ofertas deberán permanecer válidas por el periodo indicado en el presente apartado, que se computará a partir del inicio de la etapa competitiva. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

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

2. La garantía de mantenimiento de oferta presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.

3. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo total de la oferta; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.

4. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de Oferta incluido en la Sección "Formularios".

5. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:

- Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
- Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.

6. 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 la oferta;
- c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir;
- d) Si el oferente no presentarse su oferta en la fecha y hora señaladas, previo requerimiento por parte de la convocante; o
- e) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:

e.1. Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,

e.2. Firmar el contrato,

e.3. Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,

e.4. Se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,

e.5. El adjudicatario no presentarse las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o

e.6. No se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.

7. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

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

9. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días corridos) será de:

180

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. Cuando la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

Periodo de Validez de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

19 (DIEZ Y NUEVE) MESES.

Periodo de validez de la garantía de los bienes

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

No Aplica

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:

30 minutos posteriores al horario máximo de entrega fijado por cada servicio.

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

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

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

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

Cobertura de seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los Incoterms aplicables.

Sistema de presentación de ofertas

Las ofertas serán presentadas en un sólo sobre y deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

Plazo para presentar las ofertas

Culminada la etapa competitiva, presentarán las ofertas físicas en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP, los siguientes participantes requeridos:

Culminada la etapa competitiva, presentarán las ofertas físicas en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP, los siguientes participantes requeridos:
TODOS LOS OFERENTES DEBERAN PRESENTAR SU OFERTA.

Las ofertas deberán ser recibidas por la convocante en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP.

La convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

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

Apertura de ofertas

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

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

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

- a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- b) "SUSTITUCION". Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

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

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.
 6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.
 7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.
 8. El acta de apertura deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.
-

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

Adicionalmente a lo establecido en el párrafo anterior el oferente deberá considerar las siguientes condiciones de participación:

Que se encuentren registrados/as en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), debiendo suscribir ante el mismo una Declaración Jurada en la cual manifiesta que tiene pleno conocimiento y acepta las reglas del proceso, para su activación como oferente. La Declaración Jurada referida, podrá ser descargada desde el SICP, módulo del SIPE.

Que activados/as conforme al SIPE posean su Usuario y Contraseña, personal e intransferible, salvo que los mismos hayan sido cancelados por el sistema, de conformidad a la reglamentación específica. La pérdida del usuario y contraseña deberá ser comunicada a la DNCP para que, a través del sistema, sea bloqueado el acceso inmediatamente; y

Como requisito para la participación en la Subasta a la Baja Electrónica, el oferente deberá manifestar en el campo previsto en el sistema electrónico, que cumple plenamente los requisitos de habilitación y que su propuesta de precios está conforme con las exigencias del pliego de bases y condiciones.

Requisitos de Calificación

Calificación Legal

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

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

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

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

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

Análisis de precios ofertados

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

1. 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.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

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 la etapa competitiva.

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.

1. 1. Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

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

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

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

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

Margen de Preferencia Local - CPS

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

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

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

Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. Formulario de Oferta (*) [El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]
2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.
3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)
6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)
8. Documentos legales
8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.
<ul style="list-style-type: none">Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)

<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • 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. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
8.3. Oferentes en Consorcio.
<p>1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)</p>
<p>2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)</p>
<p>3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
<p>4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o • Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes al inicio de la etapa competitiva para procesos de SBE.

Capacidad Financiera

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

Contribuyente de IRACIS.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que 1,15 en promedio, en los años 2019, 2020 y 2021.

Endeudamiento (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2019, 2020 y 2021.

Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2019, 2020 y 2021

En caso de consorcios: todos los miembros del consorcio deben cumplir con este requisito.

Activo líquido: Rubro disponibilidades, según último balance cerrado y presentado ante la SET del periodo 2021, deberá cubrir el 20% del monto total máximo del llamado demostrando la liquidez para ejecutar el presente contrato, en su defecto, podrán presentar una línea de crédito aprobada por un banco de plaza que deberá cubrir el 20% del monto máximo del llamado.-

Requisitos documentales para evaluar el criterio de 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 (2019, 2020 y 2021) para contribuyente de IRACIS. |
| b. Formulario 106 de los tres últimos años (2019, 2020 y 2021) para contribuyentes del IRPC |

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en la Provisión de Alimentos Terminados en el rubro de hospitales, con una capacidad mínima de 300 comensales por día por cada establecimiento de salud, a través de copias de Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas, acompañadas de la nota de remisión y/o acta de entrega de los últimos 24 meses.

Demostrar la experiencia en provisión de alimentos terminados a hospitales con copias de contratos por un monto equivalente al 40 % como mínimo del monto total máximo llamado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) años (2018, 2019, 2020, 2021 y 2022).

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. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito. En caso de que la empresa oferente haya sido adjudicada en años anteriores al llamado o tenga contrato vigente con la Convocante deberá presentar la documentación que avale el fiel cumplimiento y la correcta ejecución del contrato. No deberá poseer antecedentes negativos con la Convocante, la misma se reserva el derecho a solicitar dichos informes.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de experiencia requerida

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

- | |
|---|
| 1. Copia de contratos facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida |
|---|

Capacidad Técnica

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

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista o del Gastrónomo, el cual debe contar con amplia experiencia en el rubro de cocina hospitalaria, en el sector público o privado, Deberán acompañar fotocopia de los documentos que acrediten como ser, certificados, referencias, etc.

b. Lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección Suministros Requeridos Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria.

c. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio: Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta 1 mes anterior a la entrega de ofertas y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.

d. Listado de funcionarios especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, establecida en la Sección Suministros Requeridos- Especificaciones Técnicas.

e. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.

f. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con estos requisitos de Recursos Humanos.

2. Vehículos

Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

CONTAR POR LO MENOS CON 5 (cinco) CAMIONES REFRIGERADOS - Adjuntar copia autenticada de la Cédula Verde, habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler. En caso de consorcio cualquiera de los miembros puede cumplir con este requisito.

3. 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:

I Recepción de víveres

II Almacenaje de víveres

III Preparación de alimentos

IV Cocción de alimentos

V Distribución de alimentos

VI Lavado de superficies, techos y paredes

VII Lavado de utensilios

VIII Lavado de equipos.

En caso de consorcio cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito.

4. Patente Comercial vigente del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. En caso de consorcio: Todos los integrantes deben presentar este documento.

5. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa oferente para la prestación de los Servicio. En caso de Consorcio cualquiera de los integrantes puede cumplir con este requisito

6. El Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.

7. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con estos requisitos.

8. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital INGAVI del IPS. En caso de Consorcio cualquiera de los miembros podrá cumplir con este requisito.

9. Constancia de Personal registrado en IPS por el oferente: Como mínimo 34 personales, en los últimos 6 meses. En caso de consorcio se realizará la sumatoria de todos los personales de cada integrante del consorcio

10. Manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además del recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.

11. Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos))

12. Certificado de Calidad HACCP, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos))

13) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de Provisión de Alimentos Terminados en el rubro de hospitales, con una capacidad mínima de 300 comensales por día por cada establecimiento de salud donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2017 2018 2019 2020 2021). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).

14. Se deberá contar con una cantidad mínima de **34 empleados** inscritos en el IPS, en los últimos 6 meses, para verificar este requisito el Comité Evaluador podrá requerir informes a la Dirección de Aporte Obrero Patronal del IPS.

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

16- Declaración jurada del Oferente de la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Todos los documentos señalados deberán estar vigentes antes del inicio de la Etapa Competitiva.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista o del Gastrónomo, el cual debe contar con amplia experiencia en el rubro de cocina hospitalaria, en el sector público o privado, Deberán acompañar fotocopia de los documentos que acrediten como ser, certificados, referencias, etc.

b. Lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección Suministros Requeridos Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria.

c. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio: Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta 1 mes anterior a la entrega de ofertas y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.

d Listado de funcionarios especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, establecida en la Sección Suministros Requeridos- Especificaciones Técnicas.

e. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.

f. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con estos requisitos de Recursos Humanos.

2. Vehículos

Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

CONTAR POR LO MENOS CON 5 (cinco) CAMIONES REFRIGERADOS - Adjuntar copia autenticada de la Cédula Verde, habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler. En caso de consorcio cualquiera de los miembros puede cumplir con este requisito.

3. 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:

I Recepción de víveres

II Almacenaje de víveres

III Preparación de alimentos

IV Cocción de alimentos

V Distribución de alimentos

VI Lavado de superficies, techos y paredes

VII Lavado de utensilios

VIII Lavado de equipos.

En caso de consorcio cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito.

4. Patente Comercial vigente del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. En caso de consorcio: Todos los integrantes deben presentar este documento.

5. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa oferente para la prestación de los Servicio. En caso de Consorcio cualquiera de los integrantes puede cumplir con este requisito

6. El Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.

7. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con estos requisitos.

8. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital INGAVI del IPS. En caso de Consorcio cualquiera de los miembros podrá cumplir con este requisito.

9. Constancia de Personal registrado en IPS por el oferente: Como mínimo 34 personales, en los últimos 6 meses. En caso de consorcio se realizará la sumatoria de todos los personales de cada integrante del consorcio

10. Manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además del recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.

11. Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos))

12. Certificado de Calidad HACCP, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos))

13) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de Provisión de Alimentos Terminados en el rubro de hospitales, con una capacidad mínima de 300 comensales por día por cada establecimiento de salud donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2017 2018 2019 2020 2021). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).

14. Se deberá contar con una cantidad mínima de **34 empleados** inscritos en el IPS, en los últimos 6 meses, para verificar este requisito el Comité Evaluador podrá requerir informes a la Dirección de Aporte Obrero Patronal del IPS.

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

16- Declaración jurada del Oferente de la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Todos los documentos señalados deberán estar vigentes antes del inicio de la Etapa Competitiva.

Criterios de desempate de ofertas

El vencedor de cada grupo subastado será el oferente que ingresó el menor precio. En los casos de igualdad de precios, queda como vencedor el que lo haya ingresado primero.

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

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

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 serán suministrados por el proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el contrato.

Los bienes 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 cambios.

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.

Detalles de los productos y/o servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

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

DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS:

A. 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 solicitados o autorizados conforme a lo establecido en el presente pliego.

B. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICADA

B.1 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.

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

B. 2. 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**)

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.

• **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 electroductos 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, 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. 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 donde 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.

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 un 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 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 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 y comedor,

cargo de la empresa adjudicada verificar el cumplimiento en cuanto a limpieza de las instalaciones, equipos, loza, utensilios y demás instrumentos, al igual que las superficies de trabajo la cual deberán estar limpias y desinfectadas de conformidad con lo que señala la normativa en la materia para evitar contaminación cruzada, tanto de alimentos como de utensilios.

La empresa 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, y la Sección Servicios Generales 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).

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 a cargo de la Sección de Servicios Generales del Hospital de Especialidades Quirúrgicas.

C. 3. RECURSOS HUMANOS:

C.3.1 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.

C.3.2 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. Curriculum 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 bucofaríngeo, 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.

C. 3.3 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*, 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, excasez, 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. La violación de este punto 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).

B. 3.4 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.

C.3.5 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 registrarse 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.

D. MATERIALES BASICOS:

La empresa adjudicada deberá, proveer en tiempo, forma y cantidad necesaria, materiales, equipos y útiles de oficina lápices, bolígrafos, borradores, sacapuntas, papel de oficina, reglas, resaltadores, computadora (1 para orden de producción de pacientes y 1 para orden de producción de funcionarios), escritorio (2), impresora láser (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.

E. 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 (3 tres) de acero inoxidable (1 para lavado exclusivo de utensilios de pacientes, 1 para lavado exclusivo de utensilios de funcionarios y uno para el lavado de insumos). Las bachas deben de estar asentadas sobre alacenas cerradas, los cuales servirán de habitáculo de los tachos de basura.
- Alacenas de acero inoxidable.
- Mesa de acero inoxidable central para preparación de alimentos.
- Telas metálicas para cubrir puertas y ventanas (obligatorio).
- Trampa para insectos UV (TIPO A), Lámina adhesiva UV, matamoscas eléctrico en todas las áreas.
- Protección para lámparas fluorescentes según los requerimientos del INAN.
- 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.

F. 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 la 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,
 - GUIA BASICA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VERSION 2021 (INAN)
 - NP 4200406
 - NP ISO 22000
 - y toda otra normativa establecida por la 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. Menú cíclico para 8 semanas con sus recetas estandarizadas por tipo de dieta para pacientes.
 - IV. Menú cíclico para 8 semanas con sus recetas estandarizadas para funcionarios (menú normal y menú light)
 - 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.

G. DERECHO A ALIMENTACIÓN

FUNCIONARIOS:

Los funcionarios con derecho a usufructuar este beneficio son:

- a. **Funcionarios activos** (personal de salud, administrativo, personal de apoyo, otros), que cumplan una carga horaria mínima de 12 (doce) horas diarias según registro de marcaciones de recursos humanos.
- 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. **Excepciones:** Tienen derecho además: funcionarios de Alta Gerencia, Directores, Jefes de Departamentos, Jefes de Servicio, Jefes de Sección, Jefes de Área, Jefes de sala, funcionarios 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 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 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.

H. 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.

I. 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 en 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, y dará las indicaciones necesarias para la preparación y distribución. Los preparados modulares y/o espesantes podrán ser proveídos por la empresa adjudicada.

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 OMC carbohidratos 60-65%, proteínas 10-15% y lípidos 20-25%.

J. 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 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.

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:

- a) Se deben utilizar tarimas o estantes despegados del piso y la pared, fuera de la luz solar y humedad.
- b) No encimar bolsas de frutas ni de hortalizas, porque puede afectar a la calidad por aplastamiento.
- c) 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:

- a) 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.
- b) Los productos lácteos deben estar bien tapados para que no tomen olores de otros productos.
- c) Los huevos refrigerados deberán estar en recipientes separados.
- d) El pollo y pescado deberán mantenerse congelados si no serán utilizados enseguida.
- e) 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:

- a) Los productos secos y líquidos deben ser almacenados por separado. No encimar productos diferentes para evitar que se mezclen por derramamiento.
- b) Inspeccionar periódicamente el estado de los productos almacenados.
- c) 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 2 horas, para evitar riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.).

El recalentamiento 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 con antelación a su consumo (postres y jugos), 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, compoteras, 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:

a) 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.

b) 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.

c) Guardar en recipientes separados productos crudos o cocidos de tal forma a evitar contaminaciones cruzadas.

Manipulación de alimentos de origen animal:

a) Lácteos: se debe conservar refrigerado.

b) Carnes: las carnes rojas deberán ser envasadas al vacío, las carnes blancas congeladas. Refrigerar tanto los productos crudos como cocidos hasta el momento de utilizarlos. Guardar las carnes por separado en refrigeradores diferentes según temperatura especificada.

c) Las carnes crudas se dispondrán en la parte inferior de la heladera a fin de evitar que goteen sobre los alimentos cocidos.

d) 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, 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, escarbadiantes, 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.

K. 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 8 semanas detallada por tipo de dieta y tipo de servicio (para pacientes) con sus respectivos recetarios, menú cíclico para 8 semanas para funcionarios (menú normal, menú light) con su recetario.

Además deberá incorporar opciones de menú para situaciones especiales: sin gluten, baja en 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 20 25%, 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 untable, 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 03, 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: Agua mineral, turrón de maní, dulce de batata y galletita cracker. 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, o 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 adecúan 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 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.

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

L. DE LA TRASPORTACION DE LOS ALIMENTOS

L.1 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.

L.2 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.

M. SISTEMA DE MONITOREO Y EVALUACION

M 1. 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.

M 2. 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.

M 3. 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.

M 4. 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.

M. 5. 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, descritas 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.

N. INICIO DEL SERVICIO

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.**

TABLA 5. PLANILLA DE COMENSALES FUNCIONARIOS Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi Servicio de Nutrición y Cocina 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)							

O. PROCESO ADMINISTRATIVO

En cuanto a la cantidad de funcionarios con derecho a recibir el servicio de provisión de alimentos por día, de cada dependencia, esta será determinada por el Servicio de Nutrición y Cocina en los formatos de planillas correspondientes. Un funcionario no podrá firmar por la provisión de varios servicios. 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.

P. LISTADO DE TABLAS

Tabla 1. Especificaciones técnicas de equipos industriales, utensilios

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.

TABLA 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS (cont)

EQUIPO	CANTIDAD MÍNIMA	DESCRIPCION
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.

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 térmico para distribución	8	Carro térmico para distribución de alimentos, de acero quirúrgico o inoxidable, lavable, con capacidad para 20 bandejas o más, con regulador de temperatura.
Bandejas Térmicas con tapa individual	600	Bandejas térmicas con tapa individual, apilable con calce perfecto.
Platos hondos	600	De loza o cerámica blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazones	600	De loza o cerámica blanca, tipo bowl, de 350 - 400 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos playos	600	De loza o cerámica blanca, de 24 a 26 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos de postre	600	De loza o cerámica blanca, de 10 — 12 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazas con platitos	600	De loza o cerámica blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Compoteras	600	De loza o cerámica blanca, reutilizable, transparente, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas y microondas.
Vasos	600	De acrílico resistente, reutilizables, transparentes, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas.
Cucharas soperas	600	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de postre	600	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de te	600	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cuchillos	600	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.

Tenedores	600	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 pieza 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.

*S/N: Según Necesidad

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 desagadero 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. 2. Se debe disponer de un armario para el almacenamiento de sustancias toxicas, productos y utensilios de limpieza	

Tabla 4. Cobertura recursos humanos según cargos, horarios y días

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	
Mozo/a para pacientes: TM: 2 TT: 2	06:00 a 14:00 hs 14:00 a 22:00 hs	
Mozo/a para comedor (Funcionarios): TM: 1 TT: 1	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	

Tabla 5. Planilla de comensales funcionarios

<p align="center">TABLA 5. PLANILLA DE COMENSALES FUNCIONARIOS Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi Servicio de Nutrición y Cocina Planilla de comensales funcionarios</p>							
<p>Fecha:</p> <p>Comida:</p> <p>Elaborado por:</p> <p>Empresa adjudicada:</p>							
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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.
Endulzantes	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar. Deberá tener opción de presentación individual de 30 a 50 g. • Edulcorantes, de stevia y/o sucralosa. NO CICLAMATO. Deberá tener opción de presentación individual de 30 a 50 g. • Miel de abeja, de estructura cristalina fina, libre de insectos o huevos
Mermeladas	<ul style="list-style-type: none"> • De frutas como durazno, guayaba, frutilla, naranja, mora, entre otras. Con y sin azúcar. • Con opción de presentación individual de 50 g o fraccionadas en compoteras del mismo tamaño.

Frutas	<ul style="list-style-type: none"> • Frescas: en todas sus variedades como limón, naranja, lima, pomelo, frutilla, melón, manzana, durazno, pera, banana, piña, sandía, aguacate, mamón, ciruela, uvas, kiwi, entre otras. - Enlatadas: durazno, piña, pera, frutilla, entre otras. - Deshidratadas: Uvas, ciruelas, banabas, entre otras. - Secas: Maní, almendras, nueces, castaña de caju, entre otras. - 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.
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, zucchini, pepino, perejil, cilantro, berro, perejil, choclo, rabanito, calabaza, pepinillos, morrones rojos, amarillo, entre otras. - 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.
Legumbres	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Harinas y féculas	<ul style="list-style-type: none"> • Harina blanca enriquecidas del tipo 0000 y 000, integral, de maíz, de arroz, de avena, fécula de maíz, fécula de almidón, sémola entre otras.
Pastas	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas secas a base de trigo duro enriquecidas con vitaminas. • Pastas frescas (con relleno).
Cereales y derivados	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Panificados	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Carne vacuna	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Cortes: peceto, lomo, carnaza negra, rabadilla, bife de chorizo, tapa cuadril, colita cuadril.
Pollo	<ul style="list-style-type: none"> - Pechuga sin piel, muslo, muslito, caderitas, alitas. - Congelado 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 2 veces en el mes.
Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> - Lomo, lomito, costeleta, costilla, pernil. - Envasado al vacío

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.).

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° 2.051/03 DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.

TABLA 6.ESPECIFICACIONESDELOSINSUMOSADQUIRIDOS (cont)

ALIMENTO	CARACTERISTICAS
Embutidos	<ul style="list-style-type: none"> Jamón cocido, crudo, envasado de origen. Chorizo de viena con y sin picante, envasado en origen. Deberá mantener sus características organolépticas (color, sabor, olor) intactas, propio del producto. La temperatura del producto al momento de recepción deberá ser menor a 4 grados C.
Leche envasada	<ul style="list-style-type: none"> Fluida: entera, semidescremada, descremada ultrapasteurizada, deslactosada, con fibra, enriquecida. En polvo: entera, semidescremada, descremada, deslactosada. Leche condensada, evaporada. Todos los productos deberán ser de producción nacional pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de elaboración y vencimiento, lote.
Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> Yogurt, entero, descremado, natural, deslactosado, griego, con prebióticos, con fibra. Puede ser con agregado de sacarosa o endulzados con edulcorantes (stevia). 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). Para la elaboración de postres deberán ser comprados en envases de origen de 1 litro. Durazno, vainilla, manzana, ciruela, coco.
Helados	<ul style="list-style-type: none"> De distintos sabores como: vainilla, crema americana, durazno, entre otros. envasados a base de leche pasteurizada
Quesos	<ul style="list-style-type: none"> Quesos en sus variantes blandos (ricota, paraguay, mozzarella, crema, cuartirolo, portsalut, entre otros), Semiduros (gouda, cheddar, gruyere, entre otros) y duros (parmesano, reggianito, sardo, entre otros), quesos sin lactosa, con y sin sal. 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.
Huevos	<ul style="list-style-type: none"> Frescos de gallina y codomiz. Envasados en packs de 6 placas y etiquetado según normativa sanitaria vigente. Se refrigerarán hasta su consumo, no se utilizaran en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (mouses, mayonesas, etc)

Agua mineral sin gas	<ul style="list-style-type: none"> 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 o 1.000 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. 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.
Sal iodada	<ul style="list-style-type: none"> Fina y gruesa, iodada, envase de origen, correctamente etiquetados con fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento, RSPA. 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).
Infusiones	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Bebidas en base a vegetales, granos, frutos: avena, almendras, arroz, nuez, otros.
Cacao	<ul style="list-style-type: none"> Para repostería y bebidas.
Semillas envasadas	<ul style="list-style-type: none"> Sésamo, girasol, lino, calabaza, entre otras.
Espicias envasadas	<ul style="list-style-type: none"> Orégano, cúrcuma, curry, pimienta, laurel, albahaca, ajo.
Espesantes instantáneo de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Polvo de proteínas a base de carbohidratos complejos. Libre de sacarosa, lactosa y gluten sin sabor ni aroma.

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
------------	------------

TABLA 8. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS	
PREPARACION CULINARIA	TEMPERATURA ADECUADA
Plato principal	$\geq 65^{\circ}\text{C}$
Ensalada	$\leq 5^{\circ}\text{C}$
Postres a base de leche	$\leq 5^{\circ}\text{C}$
Frutas, turrónes, entre otros	temperatura ambiente

TABLA 9. FICHA TÉCNICA PARA RECEPCIÓN 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 NUTRICIÓN Y COCINA

Tabla 10. Dietas con modificación de textura

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERÍSTICAS
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 panificados y farináceos 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.

TABLA12.COMPONENTESDELOSSERVICIOSAPACIENTES

SERVICIO	COMPONENTE
----------	------------

Desayuno /merienda	<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> <p>Cereal de desayuno con o sin azúcar, avena, granola (30 g) o pan blanco o integral con o sin sal (30 g) o galletitas de avena, salvado, integrales, de maicena, otros (3 unidades) o bizcochuelo (vainilla, naranja, marmolada, zanahoria, avena, otros) (40 g)</p> <p>Frutas enteras, cortadas, en compota, en forma de jugos u otros(40 g).</p> <p>Acompañamiento: Mermelada normal o dietética + queso untable o manteca. Todos en envases sellados individuales (10 g). Endulzante: azúcar o edulcorante (stevia o sucralosa)</p>
Almuerzo / Cena	<p>La dieta en almuerzo y cena deberá incluir:</p> <p>Plato de entrada: Incluirá sopa o consomé de vegetales (150 ml) u otro determinado en la planificación del menú según necesidad.</p> <p>Plato principal: deberá contener 1 porción de proteínas 120g (carne, pollo, pescado, huevo, queso, legumbres) + guarnición 80 g (arroz, fideo, pastas, papa, choclo, mandioca, batata, harina de maíz, otros) + Ensaladas de vegetales 40 g (crudas, al vapor o hervidas).</p> <p>Acompañamiento: Pan (30 g) o galletitas (4 unidades), blanco o integral o mandioca o batata y Sal iodada en sobre individual de 1 gramo en aquellos que no tengan contraindicado su uso.</p> <p>Postre: Preparaciones a base de frutas, leche o yogur, mousse, dulces compactos con queso, helado, flan, budín, muffins, tartas, entre otros (30 - 40 g).</p> <p>Bebidas: jugo natural de frutas o verduras de estación concentrado al 80% (200 ml).</p>
Colación Alimentaria	<p>Preparaciones a base de lácteos con o sin frutas (180 ml): cremas, yogurt con fruta, otros.</p> <p>Sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas (100 g) Lácteos (120 ml) + cereales (30 g) o frutas (30 g) entre otros.</p>
Agua	<p>Botellas con capacidad de 500 ml o 1.000 ml, debidamente cerrado y sellado y acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml o pajita según necesidad del paciente.</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.

La provisión de los componentes de cada servicio, podrán ser modificados 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.

Para las dietas líquida clara y líquida completa las provisiones deberán incluir 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, los cuales serán determinados por Servicio de Nutrición y Cocina.

	TABLA 13. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS
SERVICIO	COMPONENTES

Desayuno	<ul style="list-style-type: none"> • Leche (entera, descremada, deslactosada, con fibra) o bebidas vegetales o yogures (enteros, descremados, conprobióticos, griego, fibra) o quesos (150 ml) • Frutas enteras, cortadas, en compotas, en forma de jugo u otros (naranja, mamón, melón, durazno, sandía, otros) (30 g). <p>Infusiones o bebidas estimulantes (café, café descafeinado, café malta, cocido, té, cacao) (50 ml).</p> <p>Cereal de desayuno con o sin azúcar, avena, granola (30 g) o pan blanco o integral con o sin sal (30 g) o galletitas de avena, salvado, integrales, de maicena (4 unidades) o bizcochuelo (vainilla, naranja, marmolada, zanahoria, avena, otros) o pastelería varias (30 g)</p> <p>Frutas enteras, cortadas, en compota, en forma de jugos u otros (30 g)</p> <p>Acompañamiento: Mermelada normal o dietética + queso untable o manteca. Todos en envases sellados individuales.</p> <p>Endulzante: azúcar o edulcorante (stevia o sucralosa).</p>
Colaciones	- 200 ml de leche entera, descremada, deslactosada, con fibra, otros. - Azúcar o edulcorante.

Almuerzo / cena	<p>La dieta en almuerzo y cena deberá incluir:</p> <p>Plato de entrada: Incluirá sopa o consomé de vegetales (150 ml) u otro determinado en la planificación del menú según necesidad.</p> <p>Plato principal: deberá contener 1 porción de proteínas 120g (carne, pollo, pescado, huevo, queso, legumbres) + guarnición 80 g (arroz, fideo, pastas, papa, choclo, mandioca, batata, harina de maíz, otros) + Ensaladas de vegetales 40 g (crudas, al vapor o hervidas).</p> <p>Postre: Preparaciones a base de frutas, leche y yogur, mousse, dulces, compactos con queso, helado, budín, muffins, tartas, entre otros (30- 40 g).</p> <p>Bebidas: jugo natural de frutas o verduras de estación concentrado al 80% (200 ml).</p> <p>Acompañamiento: Pan (30 g) o galletitas (4 unidades), blanco o integral o mandioca o batata.</p> <p>Aderezos: Sal iodada en sobre individual de 1 gramo según necesidad, Aceite de oliva extra virgen, vinagre, limón natural. Además mayonesa, mostaza, ketchup, salsas, en sobres individuales.</p> <p>Obs: Cada mesa disponible del comedor deberá contar con recipientes que contengan los aderezos, servilletas, escarbidentes, etc.</p>
-----------------	---

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
<p>Obs:</p> <p>El agua mineral se repondrá según solicitud del Servicio de Nutrición y Cocina, a lo largo del día.</p> <p>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.</p>			

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
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.
	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 y/o Agua mineral en botella sellada (500 ml)	50 - 100 ml de cocido, café descafeinado, cacao, te.	50 - 150 ml de té negro, manzanilla o anís.	50 - 150 ml de cocido, café descafeinado.
	H. DE CARBONO	30 g de pan blanco.	30 g de cereal fino.	30 g de cereal fino.	1 compotera de gelatina sin azúcar	30 g panificados con fibra.	4 unidades de galletitas de agua o 30 gr de galletita cracker	30 g de panificado sin sal según indicación.
	COMPLEMENTO	10 g de queso untable y 10 g de mermelada normal o dietética	-	-	-	10 g de queso untable y 10 g de mermelada dietética.	10 g de queso untable descremado.	10 g de mermelada normal o dietética.

	FRUTA	30 g en trozos.	40 g en compota procesada.	40 g en compota procesada.	30 gr de fruta en jugo colado (excepto cítrico)	30 g en trozos.	40 g astringentes, en compota o en trozos sin cascara.	30 g bajas en potasio en trozos.
	ENDULZANTE	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante.	Edulcorante.	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
COLACION ALIMENTARIA	INCLUYE UNA PORCION DE LACTEOS FRUTAS Y CEREAL (EJEMPLO)	100 a 150 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.	100 a 150 g de preparaciones a base de lácteos, frutas, harinas finas, de consistencia pastosa. Con azúcar o edulcorante.	100 a 150 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 con azúcar 1 compotera de gelatina sin azúcar y/o Agua mineral en botella sellada (500 ml)	150 a 180 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.	100 a 150 g de compota de frutas astringentes, gelatinas o preparaciones a base de lácteos deslactosados. Con edulcorante.	100 a 150 g de preparaciones a base de frutas bajas en potasio

ANEXO 1. MENU DIETOTERAPICO DE REFERENCIA PARA PACIENTE				S				
EVENTO	GRUPO DE ALIMENTOS			TIPO DE DIETA				
		BLANDA	PASTOSA	LIQUIDA ESPESADA	LIQUIDA CLARA	DIABETICO	ASTRINGENTE	HIPOPROTEICA
ALMUERZO/CENA	ENTRADA	100 ml de sopa crema o 120 g de panaché.	100 ml de sopa crema o 120 g de puré de vegetales.	120 ml de sopa crema.	-	100 ml de sopa o 120 g de puré de vegetales astringentes.	120 g de panaché o puré de vegetales bajos en potasio, con método de filtrado.	100 ml de sopa o 120 g de panaché.

PLATO PRINCIPAL	100 a 120 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 120 g de farináceos.	100 a 120 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 120 g de farináceos. Procesados o en puré suave.	100 a 120 g de carne blanca magra sin piel ni hueso, 40 a 60 g de queso Py, 80 a 100 g de farináceos.	150 ml de caldo de verduras colado	100 a 120 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 80 a 100 g de farináceos integrales.	100 a 120 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, 40 a 60 g de queso Py, 80 a 100 g de farináceos no flatulentos.	60 a 100 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 80 a 100 g de farináceos.
JUGO	200 ml de jugo de fruta concentrado al 80 % (160 g de fruta en 200 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	200 ml de jugo de fruta concentrado al 100 % (200 g de fruta en 200 ml de agua), consistencia pudding, endulzado con azúcar o edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 70 % (140 g de fruta en 200 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (100 g de fruta en 200 ml de agua) endulzado con edulcorante. y/o Agua mineral en botella sellada (500 ml)	200 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (100 g de fruta en 200 ml de agua) endulzado con edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (100 g de fruta en 200 ml de agua) endulzado con edulcorante.	200 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (100 g de fruta en 200 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.
PAN	30 g pan blanco.	-	-	-	30 g de pan integral	4 unidades de galletitas de agua o 30 g de galletita cracker	30 g de pan blanco sin sal, s/ indicación.
ACEITE	8 g en crudo.	8 g en crudo.	8 g en crudo.	8 g en crudo.	8 g en crudo.	8 g en crudo.	g en crudo.

POSTRE	A base de lácteos: 60 a 100 g A base de frutas: 60 a 80 g Dulces con queso / dulces : 60 g a 80 g Masas: 30 a 60 g	60 a 100 g (base lácteos)/60 a 80 g (base frutas) Procesadas o en puré.	60 a 100 g (base lácteos) 60 a 80 g (base frutas) Consistencia miel 15 g de fruta en 200 ml.	1 compotera de gelatina sin azúcar	60 a 100 g (base lácteos) 60 a 80 g (base frutas) Con edulcorante	40 a 60 g de compota de frutas o gelatina.	40 a 60 g de compota de fruta baja en potasio, filtrada. 60 a 70 g de dulces compactos.
VASO DE LECHE	Vaso de leche (200 ml) tibia con canela	Vaso de leche (200 ml) tibia con canela con espesante según consistencia)	Vaso de leche (200 ml) con canela (con espesante según consistencia)	-	Vaso de leche descremada (200 ml) tibia con canela	Vaso de leche deslactosada (200 ml) tibia	-

ANEXO 2. REFERENCIAS DEL MENU DE FUNCIONARIOS		
EVENTO	OPCIONES DE ALIMENTOS	

	NORMAL	LIGHT
DESAYUNOS	200 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. <ul style="list-style-type: none"> • 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml deinfusión. • 30/60 g de mbejú • 10 g de azúcar. 	200 ml de jugo natural de naranja, endulzado con edulcorante. <ul style="list-style-type: none"> • 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. • 30 g de galletitas integrales • 10 g de mermelada dietética. • Edulcorante
	<ul style="list-style-type: none"> • 200 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. • 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml deinfusión. • 30/60 g de chipitas. • 10 g de azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 200 ml de jugo natural de durazno, endulzado conedulcorante. • 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. • 30 g de pan de molde integral. • 10 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 deinfusión. • 1 mixto hecho de 2 rebanadas de pan blanco, 1 feta dequeso, 1 feta de jamón, manteca. • 10 g de azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 200 ml de jugo natural de pomelo, endulzado conedulcorante. • 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. • 1 mixto hecho de 2 rebanadas de pan integral, 1 feta dequeso, 1 feta de jamón, manteca. • 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 deinfusión. • 30/60 g de muffins de naranja • 10 g de azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 200 ml de jugo natural de naranja, endulzado conedulcorante. • 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. • 30/60 g de muffins de naranja y avena. • Edulcorante
	<ul style="list-style-type: none"> • 200 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. • 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml deinfusión. • 30/60 g de torta marmolada. • 10g de azúcar. 	200 ml de jugo natural de durazno, endulzado con edulcorante. <ul style="list-style-type: none"> • 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión. • 30 g de turrón de maní • Edulcorante

ANEXO 2. REFERENCIAS DEL MENU DE FUNCIONARIOS			
EVENTO		OPCIONES DE ALIMENTOS	
		NORMAL	LIGHT

ALMUERZO / CENA	Entrada	-150 ml de sopa de zapallo. - 150 ml de sopa de espinaca. 150 ml de sopa de zanahoria y acelga. -80 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. 80 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -80 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. -80 g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. 80 g de ensalada de remolacha, arvejas y perejil. 80 g de ensalada de lechuga, tomate, choclo. -80 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.	150 ml de sopa de zapallo. <ul style="list-style-type: none"> • 150 ml de sopa de espinaca. • 150 ml de sopa de zanahoria y acelga. • 150 ml de sopa de zapallito zuchinni y espinaca. • 150 ml de sopa de acelga. • 80 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate.- 80 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. • 80 g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. • 80 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.
	Plato principal	-120 g de estofado de pollo, 80 g de arroz con queso. -120 g de marinera de pollo, 80 g de puré de papas. -120 g de muslo de pollo al horno, 80 g de ensalada rusa. -200 de lasagna de pollo, queso de rallar. -120 g de milanesa de pollo, 80 g de ensalada alemana. -200 g de canelones de pollo, con salsa roja y blanca, queso de rallar. -120 g de stroganoff de pollo, 80 g de arroz frito. -200 ml de caldo de pollo, 40 g de batata. -120 g de estofado de peceto, 80 g de fideo tallarín, queso de rallar. -120 g de carne al horno, 80 g de chipa guasú. -120 g de milanesas rellenas, 80 g de puré de papas. -200 ml de soyo, 40 g tortilla. 120 g de hamburguesa a la napolitana, 80 g de arroz con queso. -120 g de estofado de carne vacuna, 80 g de polenta, queso de rallar. -120 g de picadito de carne con salsa roja, 80 g de fideo a la manteca, perejil picadito y queso de rallar. -120 g de asado a la olla, 80 g de sopa paraguaya. -200 g de estofado de carne con ñoquis, perejil picadito y queso de rallar. -200 g de ravioles de carne, con salsa blanca, perejil picadito y queso de rallar. -120 g de peceto al horno con salsa madera, con fideo al pesto. 120 g de costillitas de cerdo al horno, 80 g de arroz con queso. -120g de lomo de cerdo al horno, 80 g de arroz primavera. -120 g de milanesa de tilapia, 80 g de fideo a la crema. -200 ml de sopa de porotos, 40 g de mandioca. -120 g de feichao con chorizo, 80 g de arroz frito.	-120 g de grille de pechuga de pollo con limón y orégano, 80 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. -120 g de pechuga de pollo en tiras salteada con vegetales (cebolla, locote, zanahoria, sésamo). -120 g de muslo de pollo al horno sin piel, 80 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -120 g de grille de pechuga de pollo con cebolla, 80 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate. -120 g de pollo al horno con vegetales, 80 g de ensalada de pepino, zanahoria y sésamo. -120 g de grille de carne magra, 80 g de panaché de zapallito, cebolla, locote. -120 g de picadito de carne vacuna magra, 80 g de panaché de cebolla, locote, zanahoria. - 120 g de carne al horno, 80 g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. 120 g de hamburguesa a la napolitana, 80 g de puré de zapallo. -120 g de ensalada de poroto, locote, cebolla, tomate, perejil picadito y huevo duro. -100 g de omelette de jamón y queso, 80 g de ensalada de pepino, tomate y zanahoria. -100 g de omelette de choclo y queso, 80 g de ensalada de berro, tomate y zanahoria. - 100 g de omelette de tomate y cebolla salteada, 80 g de ensalada de lechuga, tomate, rabanito. -150 g de zapallitos rellenos de carne molida y salsa de tomate. -120 g de tomates rellenos con jamon y queso

Postre	<p>-30 g de budín de pan. -30 g de mouse de chocolate. 30 g de flan de vainilla. 30 g. dulce de batata</p> <p>-40 g de ensalada de frutas. -0 g de duraznos en almibar. -40 g de frutillas con crema. -30 g de rodajas de piña azucaradas. -30 de naranjas en gajos. -30 g de pie de limón. -30 g de brownie.-</p>	<p>-30 g de gelatina dietética. -30 g de gelatina dietética con fruta. -30 g de gelatina dietética con yogur descremado.</p> <p>-30 g de mandarina sin cascara. -30 g de fruta. 40 de ensalada de fruta con edulcorante. -40 g de postres a base de leche descremada y edulcorantes.</p>
Jugo	<p>-200 ml de jugo de natural de naranja, endulzado con azúcar. -200 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. -200 ml de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con azúcar. -200 ml de jugo de natural de durazno, endulzado con azúcar. -200 ml de jugo de zanahoria y limón, -200 ml de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con azúcar. -200 ml de jugo de remolacha y limón, endulzado con azúcar. -200 ml de jugo de natural de naranja, endulzado con edulcorante. -200 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con edulcorante. -300 ml de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con edulcorante. -200 ml de jugo de natural de durazno, endulzado con edulcorante. -200 ml de jugo de zanahoria y limón, -200 ml de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con edulcorante. -200 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	-200 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. -150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. 30/60 g de pan dulce o budín inglés. -10 g de azúcar.
Almuerzos / cena	<p>-Entrada: ensalada de verduras. -Plato principal opciones: -120 g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, con 80 g de ensalada rusa y 40 g de chipa guasú, -120 g de lomo de cerdo a la mostaza, con 80 g de ensalada de arroz y 40 g de chipa guasú, -120 g de perrito de cerdo al horno con salsa madera, 40 g de chipa guasú y 80 g de arroz a la griega, -120 g de</p> <p>pechuga de pollo rellena de jamón, queso, albahaca, salsa rosa, con 80 g de ensalada primavera y 40 g de sopa paraguaya, 120 g de peceto al horno con vegetales y salsa madera, con 80 g de papas a la crema y 40 g de sopa paraguaya, 120 g de peceto a la vinagreta, con 80 g de ensalada alemana y 40 g de sopa paraguaya, -120 g de milanesa rellena de jamón y queso, 80 g de ensalada de arroz y 40 g de chipa guasú.</p>
Postre	-Opciones: -30 g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche, -30 g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla, -30 g de tarta de limón, de durazno o de frutas,- 30 g turrón de maní -40 g de pan dulce o budín inglés glaseado. 40 gr dulce de batata con queso
Panificado	-30 g de pancito chip o galletita cracker

Bebida	-200 ml de gaseosa.
--------	---------------------

SEMANA SANTA	
Desayuno	-200 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. -150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión. 60/80 g de chipas o chipita. - 15 g de azúcar.
Almuerzos / cena	-120 g de chupín de pescado, 80 g de arroz con queso, 40 g de sopa paraguaya. -120 g de milanesa de pescado, 80 g de ensalada alemana, 40 g de sopa paraguaya. -200 ml de sopa de pescado, 40 g de mandioca. -200 g de canelones de choclo, con salsa blanca, queso de rallar. -200 g de lasagna de jamón y queso y salsa blanca, queso de rallar. -120 g de costillitas de cerdo a la olla con ajo, 80 g de ensalada rusa y 40 g de chipa guazú. -120 g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, 80 g de ensalada primavera y 40 g de chipa guazú.
Postre	-30 g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche, -30 g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla, -40 g de tarta de limón, de durazno o de frutas, -40 g de ensalada de frutas con crema 40 g dulce de batata con queso
Panificado	-30 g de pan blanco o galletita cracker
Bebida	-200 ml de gaseosa.

<p align="center">ANEXO 4. LISTA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS E.E.T.T</p> <p align="center">(MODELO)</p>			
<p align="center">A) VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</p>			
Ítem a evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Firma y sello (Administrador de Contrato)			
Firma y sello (Nutrición)			
Firma y sello (empresa adjudicada)			

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

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

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.

***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 2051/03 de contrataciones públicas.

Plan de entrega de los bienes

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

NO APLICA

Plan de entrega de los servicios

a. PACIENTES

La distribución de alimentos a pacientes, será realizado por 1 (una) moza cada 40 pacientes internados, en simultáneo, por evento, según el listado de pacientes provisto por el Servicio de Nutrición y Cocina acordes a horarios y formato de planilla establecidos por el mismo.

a) La distribución del desayuno en la sala de hospitalización para los pacientes se realizará en horario de las 06:30 hs, de manera que para las 07:00 hs todos estos comensales estén servidos.

b) La distribución de las colaciones serán variables en horario y número de acuerdo a las necesidades del paciente y debidamente solicitadas por el Administrador de contrato y/o el Servicio de Nutrición y Cocina. Los horarios en que las colaciones podrán ser servidas serán: para la colación de la mañana: 06:30 horas, colación de media mañana: 08:30 horas, colación de merienda: 15:30 horas y colación nocturna: 20:00 hs.

c) La distribución del almuerzo se iniciará a las 11:30 horas para los pacientes, de modo a que a las 12:00 horas todos los comensales estén servidos.

e) La distribución de la merienda se hará a las 15:30 para que a las 16:00 horas estén todos servidos.

f) La distribución de la cena se iniciará a las 19:00 para que a las 19:30 horas esté totalmente servida.

La organización de la prestación de los servicios de alimentación deberá adaptarse a las necesidades del paciente y no a la conveniencia del personal de la empresa, así mismo se deberá de proveer al paciente todo alimento que este requiera bajo autorización del Servicio de Nutrición y Cocina y en el horario que este indique.

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.

Las comidas deberán llegar a la temperatura adecuada según las características del mismo, el horario de distribución de alimentos y agua a pacientes internados se realizará según el siguiente cronograma de inicio y finalización de la entrega de alimentos (Tabla 14. Horario de distribución de los servicios a pacientes y 15. Horario de distribución de los servicios a funcionarios).

b. FUNCIONARIOS

El horario de servicio del área de comedor para quienes tienen derecho, se iniciará con la distribución del desayuno a las 06:00 hs y terminará a las 08:00 hs; el almuerzo se iniciará a las 11:30 hs y terminará a las 14:30 y la cena iniciará las 19:30 y terminará 21:30 hs.

Los alimentos deberán ser otorgados en el área de comedor, con moza de la empresa adjudicada para servir los alimentos a funcionarios en los platos correspondientes, previa identificación del comensal y firma del mismo en la lista de asistencia proporcionada por el administrador del contrato y/o Servicio de Nutrición y Cocina.

OBSERVACIONES:

El Administrador de Contrato y/o el Servicio de Nutrición y Cocina supervisarán que la distribución de alimentos se realice en el menor tiempo posible en las áreas de hospitalización

y en sus respectivas camas.

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

El servicio otorgado por paciente, deberá identificarse con etiquetas que contengan Servicio, puesto, nombre de paciente, tipo de dieta, fecha y horas, sala/cama. La provisión de las citadas comidas a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según la indicación, del administrador de contrato y/o el 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.

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

La división de las preparaciones de alimentos se completará en el periodo mínimo factible, que no debe ser superior a 30 minutos para cualquier producto refrigerado. Las porciones se deben servir inmediatamente o refrigerar a 4°C.

Se deben cubrir los alimentos con materiales aptos para el contacto con los alimentos para protegerlos de la contaminación

La lista de asistencia de comensales provista por el administrador de contrato, según la planilla adjunta en este documento identificará a los funcionarios que tengan derecho a cada comida y solo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas (física o electrónica) en dicha lista, como equivalente a cantidad de raciones consumida a la hora de elaborar la planilla para factura de pago. La persona designada por el administrador de contrato se hará responsable de la proyección de raciones a producir para cada comida, cuyas confirmaciones diarias quedará a cargo de la empresa adjudicada.

El funcionario que no pueda acudir al comedor, en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar con tiempo al Servicio de Nutrición a fin de comunicar a la empresa y 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 servicio de la empresa. En caso de que el funcionario no pueda retirar, la empresa deberá entregar en su lugar de trabajo o podrá ser retirado por un tercero previamente autorizado por el Administrador de Contrato y/o el Servicio de Nutrición y Cocina.

También tienen derecho a la provisión de alimentos terminados, los funcionarios de otras dependencias conforme a lo establecido en las excepciones.

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:

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indican a continuación:

Conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.

Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.

3. La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, 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.

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Acta de recepción 01	Acta de recepción 01	30 días
Acta de recepción 02	Acta de recepción 02	60 días
Acta de recepción 03	Acta de recepción 03	90 días
Acta de recepción 04	Acta de recepción 04	120 días
Acta de recepción 05	Acta de recepción 05	150 días
Acta de recepción 06	Acta de recepción 06	180 días
Acta de recepción 07	Acta de recepción 07	210 días
Acta de recepción 08	Acta de recepción 08	240 días
Acta de recepción 09	Acta de recepción 09	270 días
Acta de recepción 10	Acta de recepción 10	300 días
Acta de recepción 11	Acta de recepción 11	330 días
Acta de recepción 12	Acta de recepción 12	360 días
Acta de recepción 13	Acta de recepción 13	390 días
Acta de recepción 14	Acta de recepción 14	420 días
Acta de recepción 15	Acta de recepción 15	450 días
Acta de recepción 16	Acta de recepción 16	480 días
Acta de recepción 17	Acta de recepción 17	510 días
Acta de recepción 18	Acta de recepción 18	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.

Criterios de Adjudicación

La convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

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

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

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

Notificaciones

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

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.

2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

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

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

Audiencia Informativa

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

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

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

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

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

a) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

c) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;

d) Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS;

e) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

f) Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

a) Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.

b) Original o fotocopia del consorcio constituido.

c) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.

d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

3. Limitación de Dispensas:

- a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
- b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

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 seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, 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:

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

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

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

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

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

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

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

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación.
2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

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

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

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

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

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

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

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

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

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

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

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

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

Los pagos de la presente Licitación se 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:

1. Nota de Solicitud de Pago (NSP) conforme al modelo adjunto
2. Copia de la póliza de seguro de fiel cumplimiento de contrato
3. Factura Crédito.
4. Certificado de Cumplimiento Tributario.
5. Acta de recepción final, debidamente firmadas por el/los Jefe/s de la dependencia que recibió los bienes y/o servicios con el V° B° del administrador del Contrato.
6. Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social vigente.

Observaciones:

El IPS no liberará ningún desembolso a favor de ninguna empresa que no se encuentre al día en el pago de sus compromisos con el IPS.

El proveedor deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago vía acreditación en cuenta bancaria.

La Dirección de Tesorería corroborará si la Empresa se encuentra al día con el Pago del Aporte Obrero Patronal.

Cada monto facturado será pasible de las retenciones correspondientes a impuestos a la Renta e IVA, según lo establecido por las disposiciones conforme a la Ley 125/91.

Independiente a estas

retenciones impositivas se aplicará una retención equivalente al 0.5% sobre el monto de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos reflejados en la misma, de acuerdo a lo dispuesto

por el Art. 267 de la Ley 6672/2021 que modifica Art. 41 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y Establece la Carta Orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

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, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

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).

Solicitud de suspensión de la ejecución de contrato

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

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

Solicitud de Pago de Anticipo

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

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, 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.

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.

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 contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

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

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

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° 63 de la Ley N° 2051/2003.

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° 2051/2003, 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° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

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.

Fuerza mayor

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

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

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;
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato;
- 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 Fiel 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; o
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia.

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

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

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

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

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

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

Fraude y Corrupción

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

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

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

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

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

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

Fraude y corrupción comprenden actos como:

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

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

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

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

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

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

MODELO DE CONTRATO

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.

