



Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración

Acta N° 075/2025 de fecha 16 de octubre de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 075-009/2025

POR LA QUE SE APRUEBAN LA ACLARACIÓN N° 1 Y LA MODIFICACIÓN PARCIAL AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 91/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL”, CON ID N° 472.733; Y LA MODIFICACIÓN DE LOS DATOS CARGADOS EN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE LAS CONTRATACIONES PÚBLICAS (SICP).

VISTO: El Expediente Digital identificado como CA/N° 2189/2025, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 14 de octubre de 2025, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI1/N° 1215/2025, de fecha 10 de octubre de 2025, del Departamento de Licitaciones – Sección Gestión de Ofertas de la Dirección Operativa de Contrataciones, por el que se eleva a consideración de la Máxima Autoridad, la aprobación de la Aclaración N° 1 y la Modificación Parcial al Pliego de Bases y Condiciones; y la Modificación de los Datos Cargados en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP), en el marco de la Licitación Pública Nacional N° 91/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL”, con ID N° 472.733; y

CONSIDERANDO: Que, la Aclaración N° 1, representa aclaraciones sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego; ello a raíz de la consultas realizadas por los potenciales oferentes a través del Portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas. Las respuestas suministradas (remitidas a través de correo electrónico institucional), son de exclusiva responsabilidad de la Dirección de Hospitales del Área Central;

Que, la Modificación Parcial, representa las modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones, conforme al pedido de la Unidad Solicitante. Las respuestas suministradas (remitidas a través de correo electrónico institucional), son de exclusiva responsabilidad de la Dirección de Hospitales del Área Central;

Que, en atención a lo expuesto anteriormente, solicitamos la aprobación de la modificación de los datos cargados en el SICP, acorde a la planilla adjunta, teniendo en cuenta que la planilla de precios ya no es publicada como parte del PBC, sino que la misma es descargada del SICP, para ser presentada con el formulario correspondiente;

FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO / ECON. JOSÉ EMILIO ARGÑA CONTRERAS
LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH / SR. JOSÉ JARA ROJAS.
MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración



El presente instrumento es de carácter público, garantizando la transparencia de la gestión pública. Se podrá acceder al mismo de forma libre, conforme a la reglamentación legal vigente que rige la materia, en atención al principio de publicidad de la administración pública, con excepción de aquellos documentos que por su naturaleza, su acceso se encuentre restringido por la Ley.



**Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración**

Acta N° 075/2025 de fecha 16 de octubre de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 075-009/2025

Que, la propuesta en cuestión, cuenta con el aval de la Directora de la Dirección Operativa de Contrataciones; y el parecer favorable del Gerente de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, garantizando así sus conformidades, en los términos del Memorando DOP/DLI/N° 1215/2025, de fecha 10 de octubre de 2025 y el Formulario de Recepción de Expedientes para tratamiento por parte del Consejo de Administración del IPS, suscritos por los mismos;

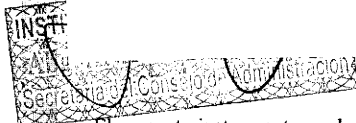
Por tanto, en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DEL
INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL**

RESUELVE:

- 1°) Aprobar la Aclaración N° 1, al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 91/2025 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL", ID N° 472.733, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 02 (dos) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 2°) Aprobar la Modificación Parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 91/2025 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL", ID N° 472.733, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 64 (sesenta y cuatro) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 3°) Aprobar la Modificación de los Datos Cargados en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP), en el marco de la Licitación Pública Nacional N° 91/2025 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL", ID N° 472.733, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO / ECON. JOSÉ EMILIO ARGÑA CONTRERAS
LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH / SR. JOSÉ JARA ROJAS.
MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración**



El presente instrumento es de carácter público, garantizando la transparencia de la gestión pública. Se podrá acceder al mismo de forma libre, conforme a la reglamentación legal vigente que rige la materia, en atención al principio de publicidad de la administración pública, con excepción de aquellos documentos que por su naturaleza, su acceso se encuentre restringido por la Ley.



**Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración**

Acta N° 075/2025 de fecha 16 de octubre de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 075-009/2025

y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 02 (dos) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----

4°) Establecer que la Gerencia de Abastecimiento y Logística y la Dirección Operativa de Contrataciones, son las responsables de la integridad del expediente físico y su coherencia con la versión digital registrada para el tratamiento por parte del Consejo de Administración.-----

5°) Comunicar a quienes corresponda y archivar.-----
SC/fm/pb.-

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO / ECON. JOSÉ EMILIO ARGANA CONTRERAS
LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH / SR. JOSÉ JARA ROJAS.
MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 91/25
“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS
PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA
CENTRAL” IN N° 472733.

ACLARACIÓN N° 1

Asunción, de octubre de 2025.

AL OFERENTE:

Con relación al proceso licitatorio individualizado como LICITACION PÚBLICA NACIONAL N° 91/25 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL” ID N° 472733, se realizan las siguientes aclaraciones a las consultas realizadas por el/los potencial/es oferente/es:

Consulta 1 - Registro Categoría 5

Resulta limitante solicitar que el proveedor tenga la categoría 5 la cual contempla: Azúcares, miel y derivados, confites, caramelos, chicles, chocolates, turrone, ya que no tienen nada que ver con el servicio hospitalario a ser prestado. Es limitante e innecesario.

Consulta: ¿Que utilidad tiene el que tenga el certificado hasta el finiquito del contrato? En todo caso deberían solicitar que la empresa adjudicada presente los mismos actualizados cada cierto tiempo de manera a corroborar que la misma siga teniendo certificaciones en dichas categorías. Si la empresa tiene las certificaciones al día en el momento de adjudicación no pueden obligar a que vuelva a certificar algo que está vigente.

RESPUESTA:

Se aclara que la exigencia de las categorías 05, 06, 16 y 17 es una medida de control integral de la cadena de producción alimentaria. Un servicio de "alimentos preparados" (Categoría 16) es el resultado final de un proceso que ineludiblemente requiere la adquisición, almacenamiento y manipulación de materias primas e insumos que pertenecen a otras categorías (azúcares, aceites, aditivos, etc.). Para garantizar la inocuidad total del plato servido, es fundamental que el proveedor esté habilitado por la autoridad sanitaria competente (INAN) para manejar correctamente todos los componentes del proceso. Exigir estas categorías asegura la trazabilidad y el cumplimiento de las buenas prácticas desde el insumo hasta el producto final, por lo tanto, el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones.

Respecto al segundo punto, el requisito, tal como figura en el PBC, establece la obligación contractual ineludible del adjudicatario de mantener la vigencia de todas sus certificaciones de manera ininterrumpida durante todo el plazo de ejecución del contrato. Esto implica que el proveedor es responsable de gestionar las renovaciones necesarias antes de su vencimiento para evitar cualquier lapso en su habilitación. No es una exigencia de presentar un único certificado con una vigencia plurianual, sino de asegurar un estado de cumplimiento y certificación continuo, por lo tanto, el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones. Version 1. Publicado en fecha: 15-09-2025.

Consulta 2 – Certificado de antecedentes policiales

¿Los antecedentes policiales deberán ser presentados una vez adjudicados? ¿O en la apertura del sobre?

RESPUESTA:

Se aclara que la postura institucional es mantener la exigencia de presentar toda la documentación con la oferta. Una simple declaración jurada es insuficiente para un servicio de esta naturaleza. El IPS no evalúa una promesa de capacidad, sino la capacidad real, actual y comprobable del oferente. La alimentación de pacientes es una operación de alto riesgo sanitario, y el equipo humano es el pilar fundamental de la calidad y seguridad del servicio. Por ello, es esencial tener a la vista las pruebas documentales fehacientes (certificados médicos que garanticen la no portación de enfermedades 3 transmisibles, antecedentes policiales que aseguren la idoneidad para trabajar en un entorno sensible, y constancias de capacitación que avalen la competencia técnica). Permitir que un oferente participe sin tener un equipo ya conformado y debidamente documentado sería aceptar un riesgo inaceptable. La presentación de esta documentación con la oferta demuestra la solvencia y seriedad del proponente, y garantiza que, en caso de ser adjudicado, el servicio podrá iniciarse de inmediato con personal calificado y verificado, sin poner en riesgo la salud de los pacientes, por lo tanto, el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones. Version 1. Publicado en fecha: 15-09-2025.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Jefe de Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Alicia María Rocholl
Directora General de Contratación
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Alicia María Rocholl
Directora General de Contratación
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Jefe de Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contratación

Consulta 3 – Certificado HACCP

Siendo que el servicio es para pacientes y considerando que el 90% de los pliegos de la convocante solicita la certificación HACCP queremos consultar porque en este caso se obvia? ¿Más que es la única forma de garantizar la calidad de alimento para los pacientes?

RESPUESTA:

El IPS considera la gestión de riesgos alimentarios como una prioridad absoluta. Si bien no se solicita un certificado HACCP como documento individual, los principios de dicho sistema están plenamente garantizados y cubiertos por la combinación sinérgica de otros requisitos: La certificación ISO 9001 exige un sistema de gestión con enfoque en procesos y control de riesgos. La capacitación obligatoria en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) impartida por el INAN asegura la correcta aplicación de procedimientos de inocuidad por parte del personal. Los Registros de Establecimiento (R.E.) del INAN validan la idoneidad de la infraestructura. Este conjunto de requisitos conforma un marco de control robusto, por lo tanto, el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones. Version 1. Publicado en fecha: 15-09-2025.

Consulta 4 - RECURSOS HUMANOS

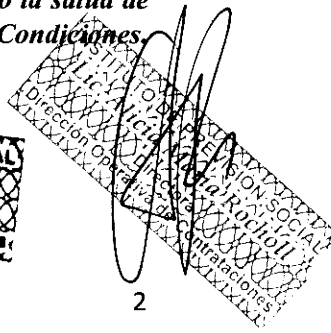
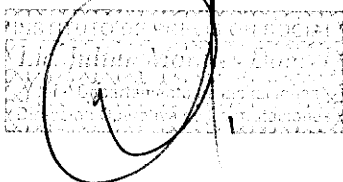
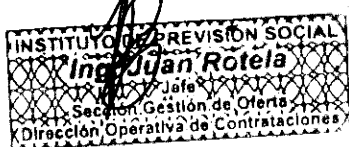
El PBC, en el apartado de "Capacidad Técnica", solicita lo siguiente:

7.2 DOCUMENTACIONES DEL PERSONAL La empresa adjudicada deberá presentar:

1. Una 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 de Luque.
2. Currículum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios solicitados. La empresa adjudicada deberá contar con personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio. Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.
4. Los certificados médicos, de cada uno de los funcionarios, los cuales deberán tener una antigüedad máxima de hasta 3 meses antes del inicio de la prestación del servicio, expedidos por la autoridad competente. Además, deberá adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.
5. Certificado de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.
6. Certificado de capacitación en uso de extintores y prevención de incendios, de cada uno de los funcionarios. Los documentos detallados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato. Al principio aclara que debe ser presentada por la empresa adjudicada como corresponde. Pero al final del texto solicita que también sea presentado en el momento de la oferta. ¿Consultamos cuál es el fundamento de solicitar en el momento de la oferta siendo que debería de ser presentada al inicio del contrato por la posible empresa adjudicada?

RESPUESTA:

Se aclara que la postura institucional es mantener la exigencia de presentar toda la documentación con la oferta. Una simple declaración jurada es insuficiente para un servicio de esta naturaleza. El IPS no evalúa una promesa de capacidad, sino la capacidad real, actual y comprobable del oferente. La alimentación de pacientes es una operación de alto riesgo sanitario, y el equipo humano es el pilar fundamental de la calidad y seguridad del servicio. Por ello, es esencial tener a la vista las pruebas documentales fehacientes (certificados médicos que garanticen la no portación de enfermedades transmisibles, antecedentes policiales que aseguren la idoneidad para trabajar en un entorno sensible, y constancias de capacitación que avalen la competencia técnica). Permitir que un oferente participe sin tener un equipo ya conformado y debidamente documentado sería aceptar un riesgo inaceptable. La presentación de esta documentación con la oferta demuestra la solvencia y seriedad del proponente, y garantiza que, en caso de ser adjudicado, el servicio podrá iniciarse de inmediato con personal calificado y verificado, sin poner en riesgo la salud de los pacientes, por lo tanto, el oferente deberá ajustarse a lo establecido en Pliego de Bases y Condiciones. Version 1. Publicado en fecha: 15-09-2025.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 91/25
“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL”
ID N° 472733.

MODIFICACION PARCIAL

1- NOMBRE DEL LLAMADO. Se realiza la siguiente modificación:

Donde dice:

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE LUQUE – IPS

Debe decir:

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL

2- En la Sección RESUMEN DE LLAMADO. Adjudicación y Contrato. Se realiza la siguiente modificación:

Donde dice:

Sistema de adjudicación: Por el Total.

Debe decir:

Sistema de adjudicación: **Por Lote.**

3- En la Sección Requisitos de participación y criterios de evaluación. Capacidad Tecnica. Se realizan las siguientes modificaciones:

Donde dice:

1- Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 05, 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. Deberá estar vigente hasta el finiquito del contrato. En caso que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargados de la elaboración de los alimentos deberá también contar con el Registro de Establecimiento (R.E.) vigente.

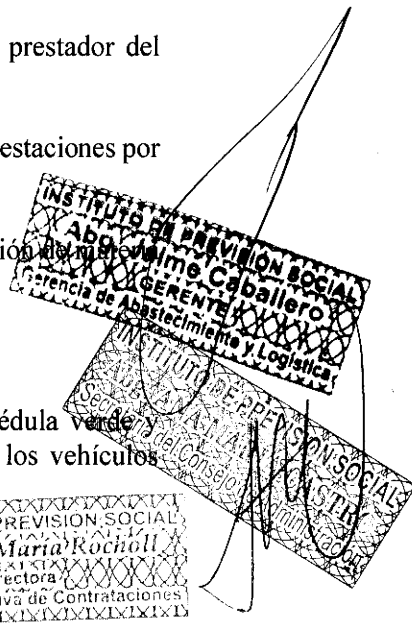
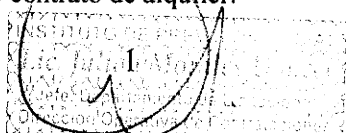
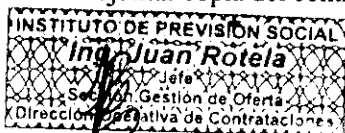
2- Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.

3- Declaración jurada del oferente, donde conste no haber recibido sanciones y/o amonestaciones por parte de la convocante en los últimos 5 años.

4- Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de alimentos primos y alimentos frescos para consumo.

5- Curriculum vitae, actualizado del Coordinador/a asignado/a.

6- Contar por lo menos con 3 (tres) camiones refrigerados, adjuntar copia de la cédula verde de 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.





7-Constancia de personal registrado en IPS por el oferente, como mínimo 10 personales, en los últimos 6 meses.

8-Manual de Procedimiento, que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio.

10-El oferente deberá presentar la Planilla de Precios en formato digital editable por medio magnético mediante (CD o PENDRIVE).

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

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

Debe decir:

LOTE 1 HOSPITAL DE LUQUE

1- *Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 05, 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. Deberá estar vigente hasta el finiquito del contrato. En caso que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargados de la elaboración de los alimentos deberá también contar con el Registro de Establecimiento (R.E.) vigente.*

2- *Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.*

3- *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 de Luque.*

4- *Declaración jurada del oferente, donde conste no haber recibido sanciones y/o amonestaciones por parte de la convocante en los últimos 5 años.*

5- *Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo.*

6- *Listado de los funcionarios que prestarán servicio, especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.*

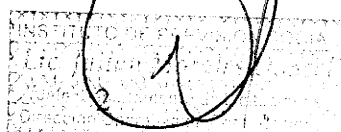
7- *Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.*

8- *Certificado médico, de cada uno de los funcionarios, expedidos por la autoridad competente sea del Instituto de Previsión Social o Ministerio Público.*

LOTE 2 C.P. CAMPO VÍA, UNIDAD SANITARIA YPACARAI

LOTE 3 UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO, PUESTO SANITARIO GUARAMBARE,

UNIDAD SANITARIA VILLETIA





- 1- Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 05, 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. Deberá estar vigente hasta el finiquito del contrato. En caso que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargados de la elaboración de los alimentos deberá también contar con el Registro de Establecimiento (R.E.) vigente.
- 2- Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.
- 3- Declaración jurada del oferente, donde conste no haber recibido sanciones y/o amonestaciones por parte de la convocante en los últimos 5 años.
- 4- Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo.
- 5- Curriculum vitae, actualizado del Coordinador/a asignado/a con certificado de antecedente policial.
- 6- Contar por lo menos con 3 (tres) camiones refrigerados, adjuntar copia de la cédula verde y 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.
- 7- Constancia de personal registrado en IPS por el oferente, como mínimo 10 personales, en los últimos 6 meses.
- 8- Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
- 9- Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado

4- En la Sección Especificaciones Técnicas. Identificación de la unidad solicitante y justificaciones. Se realizan las siguientes modificaciones:

Donde dice:

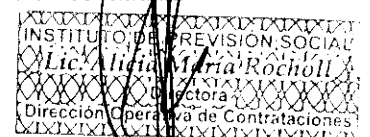
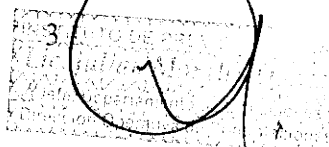
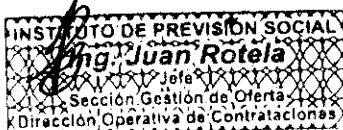
Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:

Dr. Jorge Fabián Melgarejo, Director del Hospital de Luque, dependiente de Dirección de Hospitales del Área Central del IPS.

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

La presente contratación resulta indispensable para garantizar la provisión continua, oportuna y adecuada de alimentos destinados a los pacientes internados del Hospital de Luque, asegurando el cumplimiento de los estándares nutricionales, de calidad e inocuidad alimentaria exigidos, lo cual contribuye directamente a su proceso de recuperación.

Asimismo, se incluye la provisión de raciones para el personal de salud. Esta inclusión se justifica y fundamenta en la excepcionalidad establecida en el Art. 480, numeral 5), del Anexo A "Guía de Normas y Procesos del PGN 2025", que forma parte del Decreto N° 3248/2025. Por la naturaleza crítica de sus funciones, los horarios extendidos, el sistema de guardias y la exposición continua





riesgos inherentes a su labor, el personal de salud requiere de un soporte alimentario en su lugar de trabajo para mantener las condiciones necesarias para su óptimo desempeño.

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

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 N° 7021/22 de contrataciones públicas, previo relevamiento de datos de las necesidades a ser satisfechas para la correcta provisión de los alimentos a pacientes y funcionarios del Hospital de Luque.

Debe decir:

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

Dr. Luis Fleytas, Director de la Dirección de Hospitales Área Central, dependiente de la Gerencia de Salud del IPS.

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

La presente contratación resulta indispensable para garantizar la provisión continua, oportuna y adecuada de alimentos destinados a los pacientes internados y funcionarios de las siguientes dependencias de la DHAC Hospital de Luque, Clínica P. Campo Vía, Unidad Sanitaria Ypacarai, Puesto Sanitario Guarambaré, Unidad Sanitaria Villeta, Unidad Sanitaria San Antonio asegurando el cumplimiento de los estándares nutricionales, de calidad e inocuidad alimentaria exigidos, lo cual contribuye directamente a su proceso de recuperación.

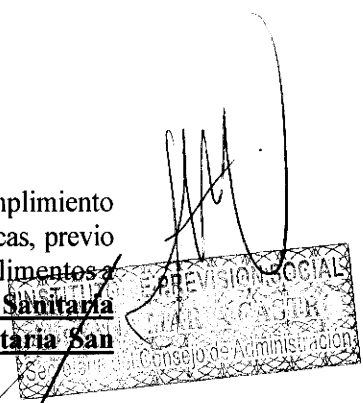
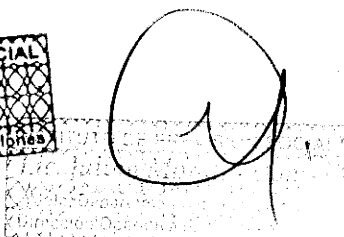
Asimismo, se incluye la provisión de raciones para el personal de salud. Esta inclusión se justifica y fundamenta en la excepcionalidad establecida en el Art. 480, numeral 5), del Anexo A "Guía de Normas y Procesos del PGN 2025", que forma parte del Decreto N° 3248/2025. Por la naturaleza crítica de sus funciones, los horarios extendidos, el sistema de guardias y la exposición continua a riesgos inherentes a su labor, el personal de salud requiere de un soporte alimentario en su lugar de trabajo para mantener las condiciones necesarias para su óptimo desempeño.

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

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 N° 7021/22 de contrataciones públicas, previo relevamiento de datos de las necesidades a ser satisfechas para la correcta provisión de los alimentos a pacientes y funcionarios del Hospital de Luque, Clínica P. Campo Vía, Unidad Sanitaria Ypacarai, Puesto Sanitario Guarambaré, Unidad Sanitaria Villeta, Unidad Sanitaria San Antonio.





5- En la Sección Suministros y Especificaciones técnicas. Detalle de los bienes y/o servicios. Queda de la siguiente manera:

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

LOTE 1 HOSPITAL DE LUQUE

REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS

La utilización de las instalaciones del Hospital de Luque que le fueran asignadas a la empresa adjudicada sólo podrá ser destinada a la prestación del servicio contratado, en ningún caso, la empresa adjudicada podrá desarrollar otras actividades ajenas a las solicitadas, tampoco podrá proveer alimentos a pacientes, funcionarios o terceros que no sean solicitadas y autorizados por el Administrador de Contrato.

1. DESCRIPCION DEL SERVICIO

El presente documento contempla la provisión del servicio de alimentos a pacientes internados y funcionarios habilitados del Hospital de Luque dependiente de la Dirección de Hospitales Área Central de la Gerencia de Salud del Instituto de Previsión Social; desde las 05:00 horas hasta 21:30 horas, los 365 días del año.

Se deberá prestar un servicio de alimentación saludable, una atención de excelencia en un ambiente limpio, cómodo y agradable según las especificaciones técnicas detalladas en los siguientes apartados.

La provisión del servicio de alimentos, deberá ajustarse a la estructura de una planificación que evite la repetición excesiva de menús, las preparaciones de alimentos deberán ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Los alimentos serán elaborados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen cualquier sustancia que pongan en riesgo la salud de los comensales.

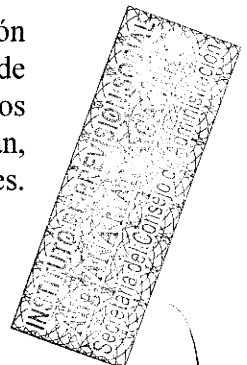
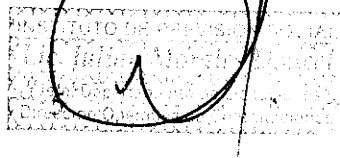
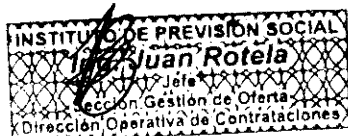
2. GESTIONES DE LA EMPRESA ADJUDICADA

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

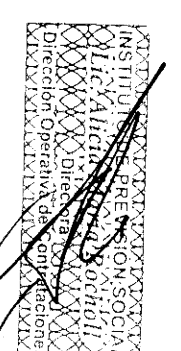
2.1 A fin de acondicionar el espacio físico otorgado a la empresa adjudicada (cocina y comedor); al inicio del servicio dentro de las primeras 72 horas, la empresa adjudicada deberá elaborar los alimentos fuera del hospital, hacerse cargo del traslado y distribución de los mismos, tanto a pacientes en las salas de internación como a funcionarios en el comedor, así como del retiro de los utensilios. Los alimentos deberán ser elaborados en el día, transportados y distribuidos en condiciones de higiene, temperatura y presentación, respetando los horarios de distribución exigidos en el presente documento.

2.2 Compra y gestión de alimentos, recepción, verificación y almacenamiento de la materia prima, definición de productos necesarios, mantenimiento y verificación del stock de insumos, etc., de acuerdo a los criterios establecidos en este pliego de bases y condiciones.

2.3 Establecer la metodología y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración, envasado y distribución de la materia prima y alimentos terminados, garantizando que se realicen de forma inocua, teniendo en cuenta las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura, las normativas municipales vigentes que establezcan las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura así como las directrices emanadas por el Administrador de Contrato.



[Handwritten signature]





2.4 Elaboración, envasado y distribución de desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena, colaciones alimentarias y agua a pacientes internados. La distribución deberá realizarse según instrucciones y horario establecidos por el Administrador de Contrato o por quien este designe.

2.5 Elaboración, envasado y distribución de desayuno, almuerzo, cena y colaciones alimentarias a funcionarios con derecho a alimentación. La distribución deberá realizarse según instrucciones y horario establecidos por el Administrador de Contrato o por quien este designe.

2.6 Provisión de útiles de oficina lápices, bolígrafos, borradores, papel de oficina, impresora de escritorio e impresora de etiquetas térmicas y etiquetas adhesivas, necesarios para el registro de distribución de los alimentos, impresiones de menús y otros documentos necesarios.

2.7 Limpieza de la cocina, depósitos, comedor, menajes, equipos electrodomésticos, utensilios y carros de distribución.

2.8. Traslado de los residuos generados 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.

3. REGLAMENTOS Y ORDENAMIENTO

3.1 La empresa adjudicada será responsable de 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 en el ámbito nacional, así como las reglamentaciones emanadas por el Hospital de Luque.

3.2 Queda a su cargo las responsabilidades, daños y perjuicios que resultaren por la omisión del punto anterior

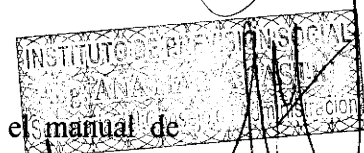
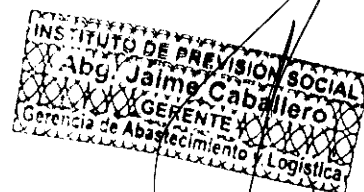
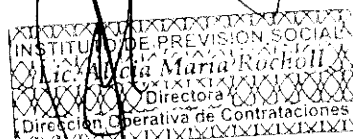
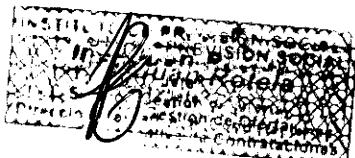
4. MANUALES DE PROCEDIMIENTO

4.1. La empresa adjudicada deberá presentar dentro de su propuesta técnica, un manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio. Deberá tener como base las reglamentaciones establecidas en la normativa municipal vigente que establece las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en el Hospital de Luque.

4.2 Áreas a considerar para el manual:

- Recepción y almacenaje de materia prima.
- Elaboración, cocción y distribución de alimentos.
- Lavado de superficies, techos y paredes.
- Lavado y desinfección de utensilios y equipos. Limpieza y desinfección de todas las áreas.
- Menús y recetas estandarizadas de pacientes y funcionarios.

4.3 La Empresa Adjudicada deberá entregar al inicio del servicio el manual de procedimiento al Administrador de Contrato.





5. ESPACIO Y PLANTA FISICA

5.1 PROPIEDAD

El Hospital de Luque proporcionará el espacio físico que contará con la siguiente distribución:

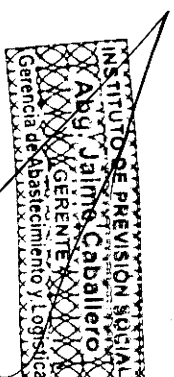
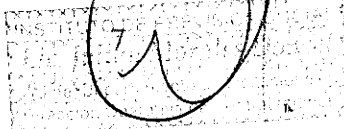
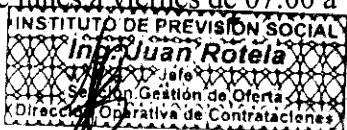
- Espacio físico para la elaboración y conservación de alimentos.
- Espacio físico para el depósito de insumos.
- Espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos.
- Espacio físico para comedor de funcionarios habilitados.
- Espacio físico y acondicionamiento para la preparación de Fórmulas Enterales.

5.2 ENERGIA ELECTRICA, AGUA, GAS, EQUIPOS DE DETECCION DE HUMO Y EXTINTORES

- La energía eléctrica y el agua que se utilicen para la provisión del servicio durante la vigencia del 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. El agua filtrada será utilizada para la elaboración del alimento y el lavado de utensilios y superficies. Se solicitarán pruebas microbiológicas periódicas (cada 6 meses y/o cuando el Administrador de Contrato lo requiera), realizadas en el INTN para asegurar la calidad de la misma.
- La empresa adjudicada, se hará cargo de las adecuaciones necesarias para la instalación del gas licuado de petróleo (G.L.P.) en coordinación y visto bueno de la Sección de Servicios Generales dependiente del Departamento de Apoyo Administrativo. Así como de la contratación y consumo del mismo durante la vigencia del contrato, formalizándolo al inicio del servicio. El mismo deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes para el consumo. Deberá presentar al Administrador de Contrato la certificación técnica de seguridad de las instalaciones del sistema de gas.
- La empresa adjudicada se encargará de la colocación y mantenimiento correctivo y preventivo del detector de humo y extintores correspondientes a cada sector (Ej.: cocina, comedor).

5.3 EQUIPAMIENTO, MANTENIMIENTO Y CLIMATIZACIÓN

- La empresa adjudicada deberá encargarse del equipamiento y mantenimiento del espacio físico asignado. Según especificaciones técnicas detalladas en TABLA 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA FÍSICA.
- La empresa adjudicada se encargará de la colocación y mantenimiento de los equipos de acondicionadores de aire. Los mismos deberán ser colocados en todas las áreas que necesiten refrigeración acorde a la necesidad (comedor de funcionarios, depósito de cocina, etc.). Deberán de seleccionar la potencia requerida de dichos equipos según el área dónde serán instalados. Previa nota a la Dirección del Hospital de Luque, la empresa adjudicada deberá solicitar el acompañamiento del personal de la Sección de Servicios Generales y Control dependientes del Departamento de Apoyo Administrativo, dichos procedimientos deberán realizarse de lunes a viernes de 07:00 a 12:00 hs.
- Para la instalación, retiro de equipamientos y adecuación del espacio físico, la empresa adjudicada deberá solicitar autorización por escrito a la Dirección del Hospital de Luque, ésta designará el acompañamiento de la Sección de Servicios Generales y Control dependiente del Departamento de Apoyo Administrativo, para el procedimiento, el cual podrá realizarse de lunes a viernes de 07:00 a 12:00 hs.

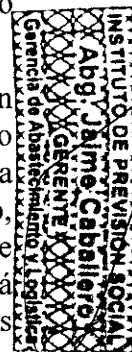
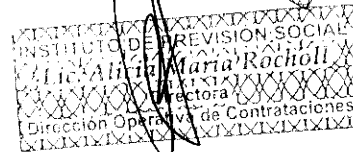
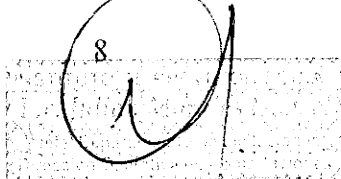
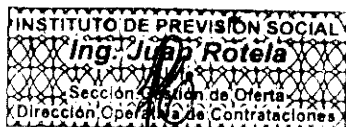




- d. Una semana antes del inicio de la prestación de los servicios la empresa adjudicada, deberá encargarse de la revisión, acondicionamiento y mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones eléctricas, griferías, techos, paredes, pisos, ventanas y puertas. Además de la revisión, calibración y mantenimiento preventivo de equipos.
- e. Al inicio de la prestación el Administrador de Contrato, entregará por escrito el inventario de bienes actualizado a la fecha de las áreas a ocupar, el documento tendrá el recibido del representante de la empresa quien firmó el acta de inicio de servicios, de esta manera la empresa adjudicada será el responsable del resguardo de los mismos en tanto dure el contrato.
- f. El mantenimiento, limpieza, desinfección, 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. Deberán de presentar un cronograma de limpieza y desinfección al Administrador de Contrato o a quien éste designe, quien tendrá la potestad de aprobarlo y de verificar su ejecución mientras dure el contrato.
- g. El Administrador de Contrato o a quien éste designe podrá visitar los espacios físicos proporcionados a la empresa adjudicada, las veces y en las oportunidades que considere necesario y sin aviso previo, con el fin de verificar el estado de conservación y limpieza del mismo.
- h. 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 para el monitoreo de la seguridad dentro de las normativas vigentes de seguridad del Instituto.
- i. La empresa adjudicada se encargará de la limpieza y mantenimiento de los ductos de la campana extractora y los conductos de gas, que serán de forma mensual y/o según necesidad.

5.4 ILUMINACIÓN, VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN DE AIRE

- a. Iluminación; los espacios otorgados a la empresa adjudicada deben tener luz natural y artificial que faciliten la correcta realización de tareas y no comprometan la higiene e inocuidad 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. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores.
- b. Ventilación y extracción de aire; la ventilación debe ser natural y/o artificial, con dispositivos de extracción los cuales deben de estar sobre los equipos de producción de humo y olores, en cantidad y tamaños adecuados a la necesidad, para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo y eliminación del aire contaminado, 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. La empresa adjudicada se encargará de la limpieza y mantenimiento preventivo y correctivo de la campana extractora y los ductos de gas, la cual deberá ser realizada como mínimo de forma mensual y/o según necesidad.
- c. La empresa adjudicada deberá encargarse instalar una campana de acero inoxidable para cocina industrial, del equipamiento y mantenimiento preventivo de la misma. La campana deberá contar con las siguientes especificaciones:
- Estructura fabricada en acero inoxidable de 1 mm, rieles porta filtros en acero inoxidable, bandeja recogedora de grasa, desmontable. Orificio para ducto de 50 cm x 50 cm, medidas 600cm x 150cm.
 - FILTRO PARA CAMPANA: Fabricado en acero inoxidable, lavables.





- DUCTO DE EXTRACCIÓN: Fabricado de acero inoxidable de 1 mm de 50cm x 50cm
- CODOS: Fabricados en acero inoxidable de 1 mm de 60 x 70 cm.
- Turbina de extracción: mantenimiento preventivo.

6. ZONAS DE TRABAJO

6.1. DISTRIBUCIÓN DE LAS ZONAS DE TRABAJO

a. El área designada deberá estar previamente verificada por el personal designado por el Administrador de Contrato o por quien éste designe, no debe de existir ninguna condición que pueda afectar la inocuidad de los alimentos que se preparan. El área física deberá estar protegida de inundaciones, olores objetables, humo, polvo, gases, radiación y entrada de animales e insectos.

b. Los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada zona de trabajo, de forma que no exista posibilidad de cruce entre zonas de productos sucios y limpios para evitar así posibles accidentes laborales y contaminación de alimentos.

6.2 ZONA DE ALMACENAMIENTO

a. El depósito debe poseer las siguientes características: 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 con contenedores de plásticos resistentes y transparentes de 10 a 15 litros para mantener el almacenamiento de insumos, los cuales deberán estar ordenados, fechados, con N° de R.S.P.A y fecha de vencimiento.

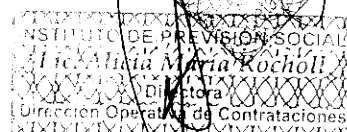
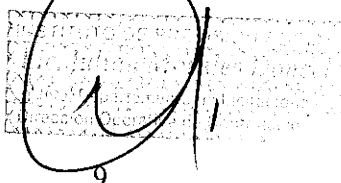
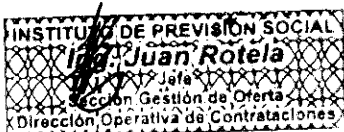
b. La zona de almacenamiento deberá ser un ambiente climatizado o disponer de un sistema de ventilación. En caso que los alimentos deban mantenerse refrigerados o calientes, deben poseer equipamientos capaces de mantener temperaturas seguras controladas mediante dispositivos de control de temperatura (termómetro digital) funcionando adecuadamente, cuya escala debe estar en grados centígrados. La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1°C. Deberán contar con planillas de registros de control de temperatura, como mínimo de dos tomas diarias (T.M. y T.T.), 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.

c. 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 P.E.P.S. (primero que entra primero que sale). Los insumos recepcionados deberán estar registrados en planillas con todos los datos necesarios para el control (fecha recepción, nombre del producto, marca, n° de lote, fecha de vencimiento, R.S.P.A.).

d. Para el almacenamiento de productos perecederos (alimentos que pueden almacenarse a temperatura ambiente por poco tiempo), se deberá tener en cuenta:

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

e. Para el almacenamiento de productos que deben mantenerse dentro de la heladera, enfriador o congelador:





- Deberán ser liberados de tierra y materias extrañas, pasados por un lavado a chorro de agua, desinfectados mediante agua clorada al 0.1 %. Una vez escurridos y enjuagados, ser guardados en recipientes, separándose las verduras de hojas que serán consumidas crudas.
 - Los productos lácteos deben estar bien tapados para que no tomen olores de otros productos, en caso de que los huevos se encuentren refrigerados deberán estar en recipientes tapados, el pollo y pescado deberán mantenerse congelados si no están próximos a ser utilizados.
 - Los equipos de frío deberán mantenerse ordenados, limpios y sectorizados por tipo de productos. Cada sector de productos requiere de temperaturas y humedad de conservación diferentes. Deben contar con control de temperatura.
- f. Para el almacenamiento de productos no perecederos:
- Los productos secos y líquidos deben ser almacenados por separado. No encimar productos diferentes para evitar que se mezclen por derramamiento.
 - Inspeccionar periódicamente el estado de conservación de los productos almacenados.
 - Separar los que no están en condiciones y cambiarlos o desecharlos cuánto antes.

6.3 ZONA DE LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Deberá contar con:

- a. 4 (cuatro) visicooler, para refrigerar en forma sectorizada y ordenada en cada uno: el agua mineral, los postres terminados, frutas y verduras, los lácteos y las carnes para pronta utilización y productos terminados que necesiten de refrigeración.
- b. 2 (dos) congeladores exclusivos para carnes blancas y rojas.

6.4 ZONA DE ELABORACIÓN Y/O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

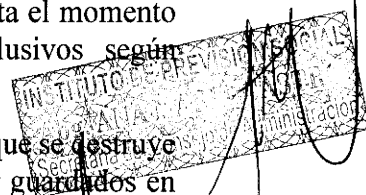
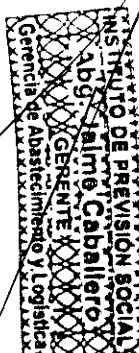
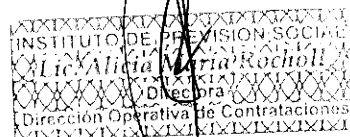
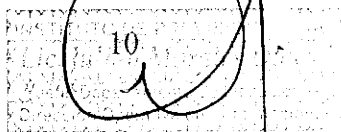
Cuidar en todo momento la manipulación higiénica de los alimentos.

1 Manipulación de alimentos de origen vegetal:

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

2 Manipulación de alimentos de origen animal:

- a. Lácteos: conservar refrigerado.
- b. Carnes: las carnes rojas deberán ser envasadas al vacío con N° de R.S.P.A. y fecha de vencimiento, las carnes blancas congeladas, envasadas en origen con N° de R.S.P.A. y fecha de vencimiento. Refrigerar los productos crudos como los cocidos hasta el momento de utilizarlos. Guardar las carnes por separado en refrigeradores exclusivos según temperatura especificada.
- c. Huevos: Lavar los huevos justo en el momento de usarlo; no antes porque se destruye la barrera protectora y ocasionar una contaminación del mismo. Deberán ser guardados en un recipiente de plástico y separado de otros alimentos. No en cartones.





3 Para el proceso de elaboración los alimentos deberán ser cocidos a una temperatura interna mínima de 70°C, posteriormente deberán mantenerse a temperaturas de seguridad, los alimentos refrigerados hasta 5° C y los alimentos calientes desde 65° C.

4 Los métodos de conservación y los controles realizados deben proteger contra la contaminación, el deterioro o la aparición de un riesgo para la salud del comensal. Se debe asegurar la adecuada rotación de la materia prima, ingredientes y productos.

5 La materia prima, ingredientes, aditivos y productos semi elaborados y terminados deben identificarse, clasificarse, separarse según su naturaleza y apartarse de los productos no alimenticios. Queda prohibida la utilización de materia prima y/o productos en mal estado y/o contaminado, cuyo deterioro o contaminación pueda ser detectado en forma organoléptica o por análisis químicos.

6. Los alimentos almacenados deben de estar debidamente protegidos a fin de evitar contaminación cruzada entre ellos.

7. 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 previamente designados para el almacenamiento de alimentos.

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

9. Los insecticidas y sustancias tóxicas deben estar almacenados en un estante con puertas, separados de los alimentos y debidamente señalizados.

10. 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 5 °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.).

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

12. Los alimentos preparados con antelación a su consumo (postres y jugos), deben someterse a procesos de preenfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferior a 5° C.

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

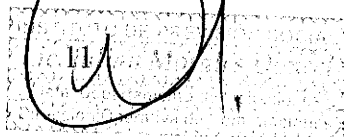
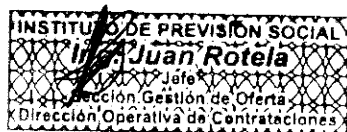
14. La elaboración de salsas, cremas y otros productos de alto riesgo, debe efectuarse con la mínima antelación y debe consumirse dentro de las 24 hs., manteniéndose refrigerados y protegidos.

15. 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.

16. Los elementos decorativos, comestibles o no, en contacto con los alimentos, durante su exhibición, deben estar limpios y desinfectados.

17. 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.

18. 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 contaminación. Los materiales desechables, usados para servir los alimentos deben estar igualmente protegidos.

19. 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.

20. 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), 6 (seis) luces repelentes de insectos (3 para el comedor de funcionarios y 3 para la cocina), equipos y utensilios de cocina para la elaboración de alimentos.

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

22. Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, contenedores, deberán ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para el servicio de los alimentos en áreas críticas u otras áreas designadas por el administrador de contrato la empresa adjudicada deberá contar con platos, computeras, vasos y cubiertos descartables.

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

6.5 ZONA DEL COMEDOR

1. El comedor es de uso común, para funcionarios y familiares de pacientes, además es utilizado para eventuales actos de la Institución y debe mantenerse en todo momento en condiciones de orden y limpieza, los cuales estarán a cargo de la empresa adjudicada.

Deberá contar con:

- 3 (tres) luz repelente de insectos.
- Equipo de AA acorde al tamaño del comedor con mantenimiento preventivo y correctivo a cargo.

- 3 (tres) microondas (uno para pacientes y o dos para funcionarios).

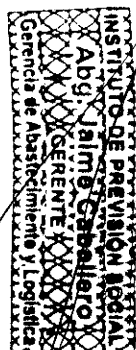
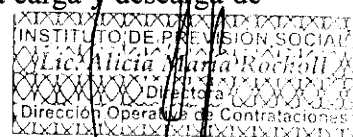
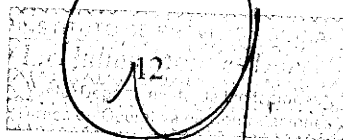
2. Las mesas y sillas deben de estar limpias y en buen estado de mantenimiento, se deben retirar del uso en caso de presentar algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.

3. Los manteles y enseres de cocina deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento, deberán de colocarse de manera diaria en los servicios de desayuno, almuerzo, cena de funcionarios y eventos organizados por el Hospital de Luque. En las fechas festivas de Navidad y Año Nuevo acondicionar el comedor de funcionarios con manteles, cubremanteles, adornos navideños, etc., con motivos alegóricos a la fecha.

6.6 ZONA DE CARGA Y DESCARGA DE INSUMOS

1. 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.

2. No se deberá de obstaculizar el tránsito de la zona, durante la carga y descarga de insumos.





6.7 EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS

1. La empresa adjudicada será responsable de adquirir todos los bienes, equipos industriales y utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, deberán estar en perfecto estado de funcionamiento y conservación, según especificaciones técnicas detalladas en las TABLAS 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS y 3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES. El Hospital de Luque no se hará responsable por la sustracción o rotura de los mismos.

2. Los utensilios del área de almacén, cocina, comedor y hospitalización deberán ser nuevos. Platos, vasos, compoteras, etc. que presenten rajaduras, se hayan quebrado o se encuentren con enmendaduras, deberán ser reemplazados inmediatamente por material nuevo.

7. RECURSOS HUMANOS

7.1 GENERALIDADES Y REQUISITOS

1. La empresa adjudicada deberá contratar a todo el personal que cumplirá funciones para la prestación del servicio de alimentos, quienes serán de su exclusiva responsabilidad, no teniendo vínculo laboral alguno con el Instituto de Previsión Social.

2. La empresa adjudicada deberá de informar por escrito al Administrador de Contrato todo movimiento (ingresos, ausencias, salidas, refuerzos) de su personal durante la vigencia del contrato. En caso de ausencia de un funcionario o que la empresa prescinda del servicio de uno de ellos, 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 Administrador de Contrato las documentaciones requeridas en el punto 2. Documentaciones del Personal.

3. 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 con nombres bordados e implementos de seguridad a sus funcionarios.

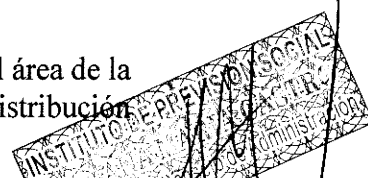
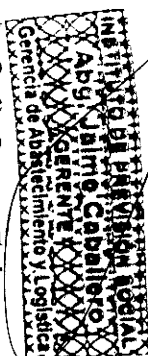
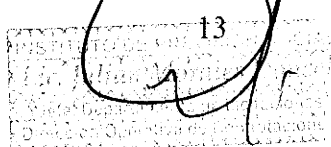
4. El personal deberá atenerse en su comportamiento a las normas de orden, higiene y seguridad previstas en las reglamentaciones del Instituto de Previsión Social, en caso contrario esta se reserva el derecho de solicitar el cambio del personal que no diere cumplimiento a lo estipulado, así como solicitar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

5. La empresa adjudicada deberá designar a un Coordinador responsable de profesión Licenciado/a en Nutrición (no excluyente), quien recibirá las indicaciones del Administrador de Contrato.

6. El personal que trabaje en el área de hospitalización, debido al trato directo con los pacientes, deberá tener entre 25 a 45 años, tener trato amable, portar diariamente uniformes, los cuales deberán estar bordados con el nombre del funcionario y el logo de la empresa para identificación.

7. El auxiliar de limpieza se encargará de mantener constantemente limpia el área de la cocina y el comedor, este personal no podrá realizar tareas de manipulación, ni distribución de alimentos mientras se encuentre efectuando las actividades de limpieza.

8. El personal de la empresa adjudicada tendrá expresamente prohibido facilitar cualquier información de carácter clínico, sanitario o de otra índole, a los pacientes, a sus acompañantes o a terceras personas. No tendrán acceso a la información contenida en el expediente clínico. 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.





9. El personal de la empresa adjudicada, sobre todo el manipulador implicado en las áreas de producción o elaboración de los alimentos, debe recibir capacitaciones periódicas o al menos una vez al año, otorgadas por profesionales en el área de alimentos, en temas relacionados a: 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 Administrador de Contrato la planilla de asistencia firmada por los funcionarios asistentes y por el profesional que impartió el curso.

7.2. DOCUMENTACIONES DEL PERSONAL

La empresa adjudicada deberá presentar:

1. Una 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 de Luque.
2. Currículum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios solicitados. La empresa adjudicada deberá contar con personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio. Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.
3. La lista de los funcionarios con el cargo que ocupará según lo solicitado en TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.
4. Los certificados médicos, de cada uno de los funcionarios, los cuales deberán tener una antigüedad máxima de hasta 3 meses antes del inicio de la prestación del servicio, expedidos por la autoridad competente. Además, deberá adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos.
5. Certificado de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.
6. Certificado de capacitación en uso de extintores y prevención de incendios, de cada uno de los funcionarios.

Los documentos detallados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato.

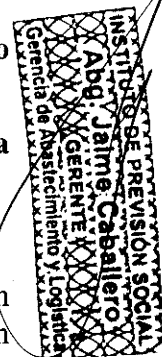
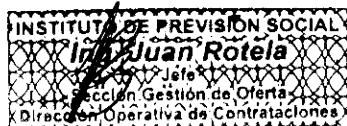
Estos documentos deberán ser presentados siempre que un trabajador de la empresa adjudicada se incorpore a prestar servicios en el Hospital de Luque.

7.3 PERSONAL CRITICO

La empresa adjudicada deberá contar con un Coordinador (de profesión Licenciado/a en Nutrición), con experiencia demostrada en el manejo de un servicio de alimentación hospitalaria, se requerirá de su presencia permanente, debe poseer poder de decisión y liderazgo ante el grupo a manejar, será responsable de la gestión del servicio por lo que 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 Administrador de Contrato.

7.4 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:





1. Chomba bordada con nombre, apellido y logo de la empresa adjudicada (el mismo debe ser de un tamaño que pueda distinguirse a una distancia de cortesía) y pantalón de colores claros.
2. Delantal de color claro en buenas condiciones higiénicas, calzado cerrado, con suela antideslizante.
3. Red para cabello, cofias y tapabocas descartables.

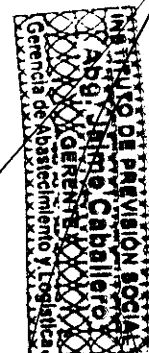
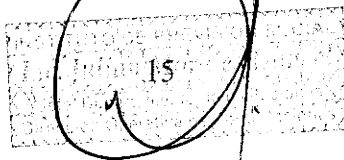
7.5 CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO POR CARGO Y HORARIO

1. Se contará con la cantidad de funcionarios solicitados en TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, 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.

7.6 HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL

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:

1. Lavarse las manos con agua potable corriente y un agente de limpieza autorizado por los organismos competentes. Dicha operación debe realizarse antes de empezar el trabajo, después de ir al baño, luego de una ausencia temporaria o de haber efectuado actividades o manipulen objetos ajenos a la producción y las veces que lo requieran las condiciones del trabajo.
2. Utilizar guantes desechables en caso de presentar heridas o lesiones cutáneas en las manos. El uso de guantes no reemplaza el lavado de manos, el mismo debe realizarse con guantes puestos o sin ellos. Las heridas en antebrazos deben ser cubiertas y protegidas con cobertura impermeable.
3. En las áreas de producción deben colocarse carteles que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos; al igual que carteles que prohíban la entrada y el tránsito de personas ajenas al área de producción u otras áreas; sin ropas protectoras y equipos de seguridad apropiadas.
4. El cabello del personal debe estar limpio, recogido o se usará corto, no usar barbas, bigotes, patillas, objetos de adorno de ninguna clase, pestañas y uñas postizas, las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin pintura, no se usarán anillos, pulseras, relojes o cualquier otra joya que pueda caer dentro de las preparaciones.
5. No se permitirá el uso de celulares, auriculares y otros equipos electrónicos de tipo recreativo, al igual que el consumo de tereré o mate, en el área de trabajo.
6. Todas las ropas protectoras, cofias, tapabocas deben de estar limpias, 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.
7. Para la ejecución de las actividades en las áreas de preparación, cocción y distribución, el personal de la empresa deberá portar tapabocas descartables, que deberán ser cambiados al menos cada 6 horas.
8. El personal deberá comportarse en el área de trabajo en forma respetuosa. La comunicación con sus superiores, entre el personal y los usuarios debe ser cordial, sin maltratos ni discusiones.



9. 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.
10. Para la degustación de los alimentos deberán de utilizarse utensilios limpios y de ninguna manera deberán de volverse a usar.
11. Se deberá contar con un botiquín de primeros auxilios para la atención inmediata de pequeños accidentes.
12. El personal que padezca enfermedades infectocontagiosas, debe ser separado de su actividad hasta su total recuperación, lo que deberá ser demostrada a través de una constancia médica.
13. El personal manipulador deberá realizarse en forma anual, estudios laboratoriales a fin de determinar su estado de salud y su aptitud para trabajar en contacto con alimentos, 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 Administrador del Contrato, deberán ser actualizados en caso de cambios de personal.

8 MATERIA PRIMA, INSUMOS Y ALIMENTOS

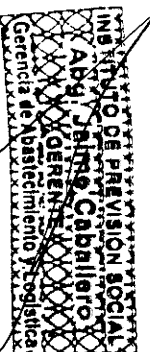
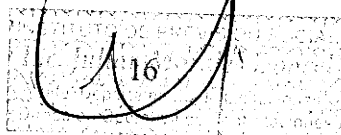
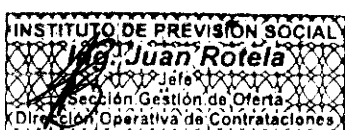
8.1 REQUISITOS GENERALES

1. La empresa adjudicada deberá realizar las gestiones necesarias para la compra, recepción, almacenaje, preparación y distribución de los alimentos, debiendo llevar una bitácora de entrada y salida para el manejo de la materia prima.
2. Toda materia prima, a excepción de las frutas y verduras, deberá contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A.) vigente a tal efecto que la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.
3. Los envases y/o recipientes de alimentos utilizados para la distribución y disposición del plato terminado deben contar con el registro correspondiente, expedido por el I.N.A.N.

8.2 COMPRA DE INSUMOS

1. El proveedor y los productos deben cumplir con los requisitos legales vigentes (R.E. y R.S.P.A.).
2. La empresa adjudicada deberá mantener una rotación actualizada de insumos y materia prima según lo requiera la planificación del menú.
3. Los productos envasados destinados a la elaboración de platos libres de gluten deben estar certificados por la Fundación Paraguaya de Celiacos (FUPACEL).
4. El etiquetado de los productos deberá contener los siguientes datos: fecha de elaboración y/o vencimiento, periodo de consumo, lote e información nutricional según normativa vigente, R.E. y R.S.P.A. según corresponda.
5. 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. La calidad de los alimentos, materia prima e insumos deben ser uniforme y constante, mantener la calidad extra, primera o superior.
6. La adquisición de los insumos se realizará en base a las especificaciones de la TABLA 5. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS.

8.3 RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA





1. La recepción de materia prima, como cualquier otra mercadería o producto elaborado, debe realizarse sobre acceso pavimentado y bajo alero protector, una vez que ingresan los productos las puertas de acceso deben cerrarse.

2. Se deberán planificar las entregas fuera de las horas pico de producción, organizarlas con calendario, de modo de que no lleguen todas al mismo tiempo y asegurarse de que exista espacio suficiente en las áreas de almacenamiento. La recepción de la materia prima se registrará en la TABLA 6. FICHA TECNICA PARA RECEPCION DE INSUMOS, la cual estará a disposición de ser verificada por el Administrador de Contrato, cuando este lo crea conveniente.

8.4 INSPECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

1. La inspección de la materia prima se registrará según las documentaciones abajo detalladas siendo la responsable del mismo la empresa adjudicada.

2. Documentaciones para inspección de materia prima:

- Ficha técnica para recepción de insumos de la TABLA 6. FICHA TECNICA PARA RECEPCION DE INSUMOS.
- Planilla diaria para control de existencias de productos perecederos, es decir aquellos con periodo de consumo inferior a 15 días TABLA 7. PLANILLA SEMANAL PARA EL CONTROL DE ALIMENTOS PERECEDEROS.
- Para los productos lácteos se tendrán en cuenta lo establecido en la Ley 5.264 en su Artículo 6°.

8.5 TRANSPORTE

1. En caso de repartos o traslado de alimentos:

- Se tomarán medidas a fin de evitar riesgo de posibles contaminaciones y/o deterioro de los alimentos transportados.
- Los vehículos de transporte deben ser revestidos internamente de material inocuo, lavable, fácil de desinfectar y en buenas condiciones de mantenimiento.
- Para la conservación del orden y la higiene, los contenedores deben contar con soporte, estantes, tarimas de material liso e impermeable, separados del piso en donde se deben de ubicar los alimentos.

2. Para alimentos que deben mantenerse refrigerados, los contenedores de los vehículos de transportes deben poseer equipos de refrigeración dotados de dispositivos de control de temperaturas, en funcionamiento cuyas escalas deben estar en grados centígrados y no deben de ser superior a 6° C.

3. En caso de alimentos calientes, se deberán de utilizar contenedores térmicos que mantenga los alimentos a una temperatura no menor a 60° C.

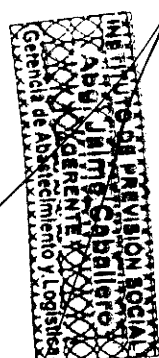
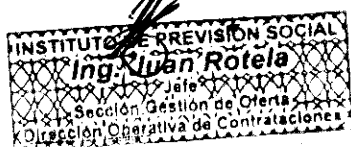
4. Los transportes utilizados deben ser habilitados para el efecto por los organismos correspondientes.

5. No se podrán transportar los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.

6. Los furgones de los vehículos refrigerados de transportes deben contar con registros de control de temperatura y registros de limpieza.

8.6 ALMACENAMIENTO

1. La empresa deberá de mantener un stock de alimentos que le permita enfrentar sin dificultades el servicio de provisión de alimentos.





2. La empresa adjudicada es la única responsable por pérdidas o deterioro de materias primas, productos e insumos en lugares de almacenamiento.
3. El Instituto de Previsión Social quedara liberado de toda responsabilidad ocasionada por fenómenos externos o emergencias, tales como cortes de suministro de energía eléctrica o agua potable, incendios, etc.

9. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

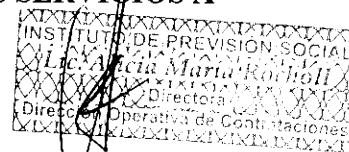
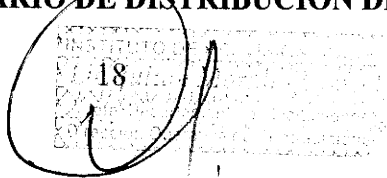
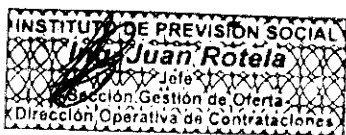
La empresa adjudicada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú referencial establecido en el presente Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega y distribución de las raciones a los comensales, así como del retiro de residuos desde la cocina y el comedor hasta caseta de residuos del hospital y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

10. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. A los pacientes en general, llevar servida la ración correspondiente en bandejas térmicas individuales según especificaciones técnicas detalladas en la TABLA 2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS.
2. A pacientes aislados, llevar servida la ración correspondiente en envases individuales térmicos, no tóxicos para alimentos, descartables, según especificaciones técnicas detalladas en la TABLA 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES.
3. A los funcionarios en general, servir la ración correspondiente en bandejas individuales o en envases descartables según lo solicite el Administrador de Contrato, previa firma del funcionario en la planilla habilitada para el efecto. En casos autorizados por el Administrador de Contrato llevar la bandeja en envases individuales térmicos, no tóxicos para alimentos, al lugar de trabajo del funcionario.
4. El alimento deberá ser servido según temperaturas en TABLA 8. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS.
5. El retiro de los utensilios se realizará luego de 90 minutos de la entrega de cada evento, la empresa debe retirar los utensilios utilizados (platos, cubiertos, bandejas y demás utensilios) de las salas de los pacientes y del comedor de funcionarios, para su posterior limpieza y desinfección. Los envases descartables del servicio a pacientes deberán ser desechados en las salas de internación.

11. PLAN DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS

1. La distribución de alimentos a pacientes, será realizado por 2 (dos) mozas en simultáneo, por evento, según el listado de pacientes provisto por el Administrador de Contrato, según horarios y formato de planilla, establecidos por este.
2. 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 Administrador de Contrato y en el horario que este indique.
3. Las comidas deberán llegar a la temperatura adecuada según las características del mismo.
4. 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 9. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A**





PACIENTES. El mismo podrá ser modificado según instrucciones del Administrador de Contrato.

TABLA 9. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A PACIENTES

EVENTO	HORARIO DE DISTRIBUCION	
	INICIO	FINALIZACION
Desayuno y/o colación de la mañana	06:00	06:30
Media mañana	09:30	10:00
Agua mineral (*)	09:30	10:00
Almuerzo	11:30	12:00
Merienda y/o colación de la tarde	15:30	16:00
Cena	18:30	19:00
Colación nocturna	20:00	20:30

(*) El agua mineral se repondrá según solicitud del Servicio de Nutrición, a lo largo del día.

5. El horario tope de solicitud de comida por evento será establecido por el Administrador de Contrato o quien este designe. Las solicitudes de comida fuera de estos horarios serán realizados según indicaciones y topes de horario del Administrador de Contrato o quien este designe.

6. El horario de distribución de alimentos a funcionarios será según el siguiente cronograma de inicio y fin. TABLA 10. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS. El mismo podrá ser modificado según instrucciones del Administrador de Contrato o quien este designe.

TABLA 10. HORARIO DE DISTRIBUCION DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS		
EVENTO	HORARIOS	
	INICIO	FINALIZACIÓN
Desayuno y/o colación	06:00	08:30
Almuerzo	11:30	14:30
Cena	18:30	21:00

7. La empresa adjudicada deberá tener en cuenta en el momento de la entrega de la bandeja al funcionario, que la planilla se encuentre completa en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas y debidamente rubricada por el funcionario correspondiente.

8. En caso de que el funcionario este imposibilitado de subir al comedor por las actividades demandantes antes del horario de finalización de distribución, la empresa podrá envasar los alimentos en contenedores descartable y llevar hasta el área del funcionario previa firma de la planilla

12-. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

1. El Administrador de Contrato o quien este designe planificará los menús semanales de funcionarios y pacientes con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados según necesidad. La repetición de menús será cada 6 semanas y teniendo en cuenta las estaciones del año: verano e invierno.
2. La empresa adjudicada no podrá realizar cambios en la planificación, a excepción de situaciones de fuerza mayor que deberán ser comunicadas al Administrador de Contrato para su conocimiento y autorización del cambio.
3. Se contemplará un menú diferencial para los días festivos (festividades de fin de año: cena del 24 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.
4. El Administrador de Contrato o quien este designe planificará 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, entre otras, que serán organizadas con tiempo.
5. Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día. La empresa adjudicada esta inhabilitada a reutilizar para otro servicio los excedentes de producción (alimentos restantes que no hayan sido servidos), como también los excedentes que si hayan sido servidos.
6. 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 Administrador de Contrato.

13. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. La alimentación para pacientes y funcionarios deberá cumplir con todas las características organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y con las Leyes de la Alimentación (Ley de la Cantidad, Calidad, Armonía y Adecuación).
2. La empresa adjudicada deberá tener la capacidad de preparar un 10 % más de raciones adicionales al número total de dietas solicitadas para pacientes y funcionarios con derecho a alimentación, por servicio o tiempo de alimentación diaria por cualquier incremento del número de comensales.
3. Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación; los platos y vasos no deberán derramarse.
4. La solicitud de las dietas se hará exclusivamente por el personal de nutrición en los formatos correspondientes y establecidos por el Administrador de Contrato o por quien éste designe, al Coordinador de la empresa adjudicada.
5. La empresa adjudicada deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de los insumos requeridos para cada tipo de dieta, como por ejemplo galleta de arroz, avena, cereales finos, leche deslactosada, entre otros.
6. Los jugos deberán ser preparados en el horario a ser distribuidos y ser a base de frutas o verduras naturales.

7. El Administrador de Contrato o a quien este designe será el encargado de supervisar que los alimentos entregados y servidos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

14. DIVISIÓN EN PORCIONES

1. 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.

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

15. SERVICIO DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. No apilar los platos a ser servidos unos sobre otros.

2. Verificar que toda la vajilla este limpia y que no tenga fisuras, grietas, rajaduras ni astillas.

3. El Administrador de Contrato o quien este designe supervisará que la distribución de alimentos se realice en el menor tiempo posible en las áreas de hospitalización.

16. SERVICIO PARA PACIENTES

16.1 CONSIDERACIONES NUTRICIONALES

1. 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, en el horario y a la temperatura idónea.

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

3. El Administrador de Contrato o a quien este designe se encargará de la planificación de los menús de pacientes. Consistirán en menús basales y en dietas terapéuticas (Blanda, Pastosa, Astringente, Líquida Clara, Líquida Espesada, Hipoproteica, Hiperproteica, para Celiacos, para Diabéticos y toda otra dieta para patología específica solicitada por el Administrador de Contrato o quien este designe), en su presentación con sal e hiposódica y considerando las patologías de los pacientes, las costumbres culturales y gastronómicas de nuestro país.

16.2 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO DE LAS DIETAS:

1. 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.

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

3. El menú completo ofertado se compondrá según la descripción de la tabla referencia. TABLA 11. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A PACIENTES.



4. Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú aprobado por el Administrador de Contrato.

5. Se detalla en la TABLA 12. MENU DIETOTERAPICO DE REFERENCIA PARA PACIENTES, la planificación de menú de pacientes como una referencia para la empresa adjudicada.

16.3. PROVISIÓN DE ALIMENTOS A PACIENTES

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

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

3. La provisión de comidas y agua mineral a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según indicaciones del Administrador de Contrato o quien este designe.

4. 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.

5. Para la distribución de alimentos relacionados con el área de pacientes aislados, los utensilios (platos, vasos, cucharas, etc.) serán indefectiblemente desechables.

6. Cuando el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada y no pueda alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será servida en material térmico desechable, con su respectiva protección e identificación y dejada en el área cocina, hasta nueva indicación por parte Administrador de Contrato o quien este designe.

7. La entrega de alimentos se realizará de acuerdo al listado proveído por el Administrador de Contrato o quien este designe, el cual deberá ser tildado por la moza en el momento de la entrega de la bandeja al paciente.

17. SERVICIO PARA FUNCIONARIOS

17.1. GENERALIDADES

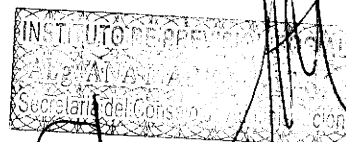
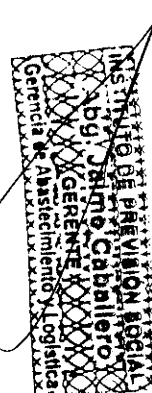
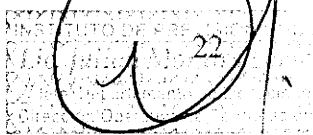
1. La empresa adjudicada implementará el sistema para determinar la cantidad exacta de comensales a servir por evento y por día, en base a la planilla diaria de funcionarios con derecho a alimentación TABLA 13. LISTADO DE COMENSALES FUNCIONARIOS, proveídos por el Administrador de Contrato o quien este designe, a la Coordinadora de la empresa. El Administrador de Contrato no se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando a cargo de la empresa implementar su sistema de confirmación de raciones a producir para cada evento.

2. El derecho de alimentación no es trasferrible a otro funcionario, excepto en los casos de cambio de guardia, debidamente documentados, ante su Jefatura e informados al Administrador de Contrato o quien este designe

3. Los funcionarios serán habilitados a los servicios de provisión de alimentos según el reglamento de acceso al comedor vigente.

17.2 MENÚ DEL FUNCIONARIO

1. En la planificación del menú de funcionarios, el Administrador de Contrato o quien este designe presentará opciones de menú estándar e hipocalórico. Así como estar preparados





en caso de presentarse casos de alguna patología específicas como ser: diabético, hipertenso, celiaco, entre otros.

2. La empresa adjudicada deberá confeccionar un listado con los nombres de los funcionarios con dietas específicas cuya solicitud estará coordinada con el Administrador de Contrato o quien este designe.
3. El menú completo ofertado se compondrá según la descripción de la TABLA 14. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS.
4. Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú aprobado por el Servicio de Nutrición.
5. Se detalla en la TABLA 15. REFERENCIAS DEL MENU DE FUNCIONARIOS, la planificación de menú para funcionarios, a utilizar como una referencia para la empresa adjudicada.
6. El funcionario que no pueda acudir al comedor en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar al Administrador de Contrato o quien este designe, de manera que el personal encargado de la empresa pueda proporcionar la ración equivalente, en envase individual descartable, acercándole hasta su lugar de trabajo con la planilla correspondiente para su firma; teniendo en cuenta el horario de prestación de servicios de la empresa, hasta las 21:00hs.

18. PETICIONES AUTORIZADAS

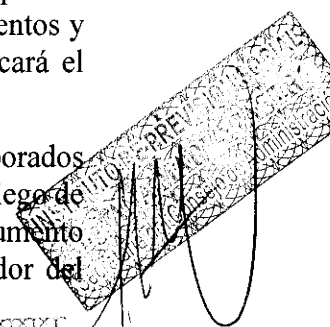
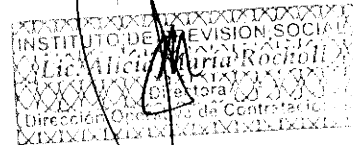
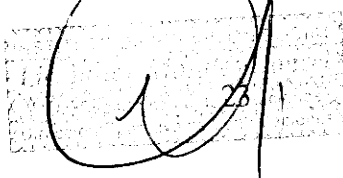
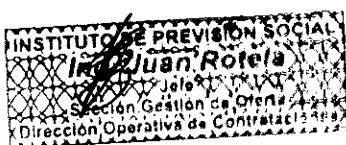
La empresa adjudicada no podrá suministrar bebidas ni comidas a pacientes y/o funcionarios, ni a dependencia alguna del Hospital de Luque, si no son solicitados y autorizados a través del procedimiento establecido por el Administrador de Contrato o quien este designe.

19. SATISFACCION DEL USUARIO

1. El Administrador de Contrato o quien este designe deberá efectuar semestralmente una encuesta a los usuarios (pacientes y funcionarios) para medir la percepción del servicio, se deberá considerar variables como Calidad, Cantidad, Variedad de los alimentos, Atención, Higiene del personal, etc. TABLA 16. ENCUESTA DE SATISFACCION DEL CLIENTE.
2. Los resultados que se obtengan de las encuestas obligarán a la empresa adjudicada 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.

20. INSPECCION Y CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

1. El Administrador de Contrato o quien este designe, 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. Así mismo, se verificará el cumplimiento de la presentación y el horario del servicio de provisión de alimentos.
2. Las verificaciones de cumplimiento se registrarán mediante documentos elaborados por Administrador de Contrato o quien este designe en base a los requisitos de este Pliego de Bases y Condiciones, con una frecuencia mensual, al finalizar la verificación el documento deberá ser rubricado por el nutricionista que realizó la verificación, el administrador del





contrato y el Lic. en Nutrición Coordinador de la prestación de servicios de la empresa adjudicada.

3. En caso de incumplimientos, la empresa adjudicada deberá de realizar el descargo correspondiente en un plazo no mayor a 72hs.

21. MODALIDAD PARA REEMPLAZAR UN SERVICIO

1. Todos los platos de pacientes y funcionarios, 30 minutos previos a ser servidos deberán ser verificados por el Administrador de Contrato o quien este designe, En caso de que algún plato presente alguna anomalía, este debe ser reemplazado inmediatamente por una contingencia de menú acorde al evento afectado.

22. RECLAMOS Y SUGERENCIAS

1. La empresa adjudicada deberá disponer permanentemente en un lugar visible al usuario (funcionarios, familiares de pacientes) un libro de sugerencias y reclamos, al cual se deberá dar repuesta escrita en un plazo no mayor de 72 horas, indicando el plan de mejoramiento a implementar según corresponda.

2. Estas situaciones deberán ser informadas por la empresa adjudicada al Administrador de Contrato o quien este designe.

23. PROMEDIO DE PROVISION DE ALIMENTOS POR EVENTO

1. El promedio de provisión de alimentos para pacientes y funcionarios, por eventos se detalla en la TABLA 16. PROMEDIO DIARIO DE EVENTOS SERVIDOS. El mismo es una referencia para el cálculo de los servicios a prestar, pudiendo ser modificado según situaciones específicas que se presenten.

TABLA 16. PROMEDIO DIARIO DE EVENTOS SERVIDOS		
EVENTO	PACIENTES	FUNCIONARIOS
Desayuno	35	2
Colación alimentaria	35	3
Almuerzo	35	30
Merienda	35	-----
Cena	35	40
Agua 1 litro	70	-----

24. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

1. La Dirección de Hospitales Área Central a través del Hospital de Luque 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.

2. La Dirección de Hospitales del Área Central a través del Hospital de Luque 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.

25. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

1. La limpieza y desinfección de las instalaciones incluye todas las áreas, es decir, el espacio físico y las instalaciones donde se preparan los alimentos, como el lugar donde se almacenan y conservan los mismos, incluyendo el área del comedor, así como los equipos y utensilios, están a cargo de empresa adjudicada.
2. La empresa adjudicada deberá de contar con un calendario de operaciones de limpieza y desinfección, junto con sus respectivos registros, para el control de dichos procedimientos a fin de contribuir con la inocuidad del producto terminado; y estar a disposición del Administrador de Contrato cuando lo soliciten.
3. Las instalaciones en general, al igual que los alrededores deben mantenerse en todo momento en buenas condiciones de orden e higiene; evitando la presencia de objetos no relacionados a la producción y/o en desuso que acumulen suciedad, dificulten la limpieza y sirvan para anidar plagas.
4. Se deberá evitar la acumulación de agua en todas las áreas, incluyendo en los equipos de refrigeración.
5. Se deberá limpiar periódicamente las paredes, techos y aberturas en horarios en que no se estén manipulando alimentos. Barrer, lavar y desinfectar los pisos diariamente al final de la jornada y según necesidad.
6. Limpiar y ordenar las alacenas y estantes, una vez a la semana y según necesidad, aprovechando un momento de menor concentración de productos.
7. Lavar, desinfectar e higienizar las mesadas antes y después de la jornada de trabajo. Utilizar agua con lavandina u otro producto para desinfectar. Enjuagarlo después. Secar con paño limpio y específico para ello.
8. Equipos, licuadoras, hornos, picadores limpiarlos inmediatamente después de su uso, cuidando retirar cualquier residuo. Secar con paños los hornos, heladeras y congeladores, posterior a la limpieza.
9. Los utensilios después de usarlos y/o antes según necesidad, para ello utilizar detergente y agua caliente y posteriormente desinfectarlos con alcohol al 70%.
10. Las heladeras y congeladores deben limpiarse al menos cada 15 días.
11. Se deberá llevar un registro con las fechas y horarios de limpieza de los equipos.
12. La limpieza y desinfección de las instalaciones se realizarán en horarios que no causen molestias a los usuarios.
13. El Hospital de Luque a través del Administrador de Contrato o quien este designe, realizará visitas de supervisión en las áreas de cocina y comedor, de la empresa, para realizar la verificación de 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.
14. La empresa adjudicada deberá dejar las áreas de cocina y comedor y todos sus utensilios limpios y ordenados al término de cada jornada.
15. Los elementos de limpieza y secado deben estar en todo momento en buenas condiciones de higiene y mantenimiento sin olores desagradables, y se deben desinfectar diariamente, sumergiéndolos por el tiempo necesario en líquidos desinfectantes. Se deben



mantener ordenados, limpios y sectorizados. Se deben disponer en cantidad suficiente y serán individuales para los sectores de producción y de otras áreas.

16. Los agentes de limpieza, desinfección y desinfestación deben ser los adecuados para el fin perseguido y estar registrados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (M.S.P. y B.S.).

26. PROGRAMA DE FUMIGACION

1. La empresa adjudicada deberá presentar en la propuesta técnica, un programa de fumigación, estableciendo fechas que deberán ser de por lo menos 6 veces por año, a partir de la fecha de contratación. Una vez finalizado el servicio deben presentar el informe técnico del procedimiento o ficha técnica del mismo al Administrador de Contrato.

2. Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa, deberán utilizarse productos no tóxicos propios para servicios de alimentos y se realizará en horarios donde no haya producción y servicios de alimentos.

3. Todas las áreas asignadas a la empresa, deben mantenerse libres de insectos, roedores y otros animales.

27. TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

1. La empresa adjudicada será responsable de retirar del área de internación todos los residuos de la provisión de alimentos, luego de cada evento servido, en recipientes preparados para el efecto, en bolsas transparentes para residuos orgánicos.

2. La disposición de residuos sólidos debe realizarse en recipientes impermeables, resistentes, de material de fácil limpieza provisto de bolsa plástica en su interior y con tapa, preferentemente a pedal. La cantidad y el tamaño de basureros deben ser acordes a la producción y mantenerse limpios en todo momento.

3. Por ningún motivo se permite la acumulación de basuras expuestas o no, por lo que los desechos deben retirarse de las zonas de manipulación todas las veces que sean necesarias, a fin de evitar que constituyan focos de contaminación.

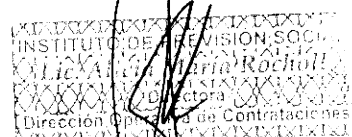
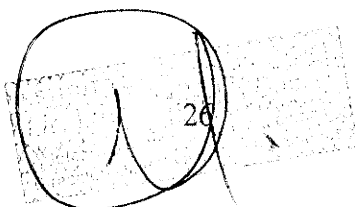
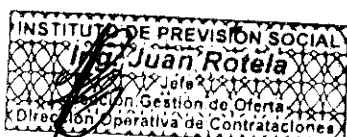
4. Debe disponerse de contenedores impermeables, donde se almacenen los desechos y bolsas, hasta su recolección y deben estar protegidos o tapados. Luego de la evacuación éstos deben limpiarse y desinfectarse.

5. Los residuos oleosos no deberán desecharse en los desagües de la red cloacal y/o similares. Deberán de almacenarse en contenedores cerrados para su disposición final.

6. La empresa adjudicada deberá realizar el proceso de separación de la basura que genere el área de cocina y comedor a su cargo, distribuyéndolas en bolsas de polietileno, súper resistentes de 200 litros debidamente cerradas, diferenciando por color de bolsa la ORGÁNICA de la INORGÁNICA, que deberá ser trasladada al área de depósito de basura del área de salud beneficiado.

7. La empresa adjudicada deberá instalar un contenedor herméticamente cerrado en el área de depósito de basura con capacidad suficiente para poder almacenar las basuras hasta su retiro, que deberá ser diario. Es responsabilidad de la empresa el retiro de las basuras desde la zona de producción hasta el contenedor, de acuerdo a las normas vigentes de salubridad.

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





9. La empresa adjudicada tendrá a cargo la limpieza semanal de las trampas de grasa ubicada en el área de lavado en el horario que no se estén procesando los alimentos. La disposición final del producto extraído, deberá ser fuera del área del hospital y cumpliendo con la normativa para el tratamiento de éstas. La realización de la limpieza deberá registrarse e informarse por escrito al Administrador de Contrato.

28. PLAN DE ENTREGA O INICIO DEL SERVICIO

El servicio deberá ser iniciado a las 24 horas de la recepción de la Orden de Inicio del Trabajo, la cual será emitida por los Administradores del Contrato dentro de los 05 días siguientes a la firma del Contrato. Si la empresa adjudicada tuviere un contrato similar en ejecución a la firma de éste contrato, se deberán terminar las cantidades máximas del contrato anterior, para la emisión de la orden de inicio.

29. PROCESOS ADMINISTRATIVOS

29.1 LISTADOS DE FUNCIONARIOS

1. El Administrador de Contrato o quien éste designe hará entrega en forma diaria a la coordinadora de la empresa de las planillas de funcionarios habilitados para cada evento, con el formato establecido en la TABLA 13. LISTADO DE COMENSALES FUNCIONARIOS. El Administrador de Contrato podrá incluir comensales a la planilla. La empresa adjudicada implementará el sistema para determinar la cantidad exacta de comensales a servir por evento y por día, en base a dicha planilla. El Administrador de Contrato no se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando a cargo de la empresa implementar su sistema de confirmación de raciones a producir para cada comida.

2. La empresa adjudicada deberá tener en cuenta en el momento de la 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.

3. A la hora de elaborar la planilla para factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en la planilla diaria de funcionarios como equivalentes a raciones consumidas.

4. Las planillas deberán estar verificadas y rubricadas por el coordinador de la empresa, el Administrador del Contrato y a quien éste designe para su previa verificación.

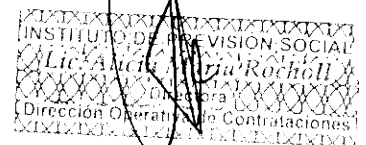
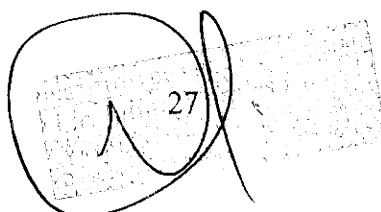
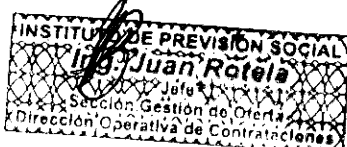
29.2 LISTADOS DE PACIENTES

1. Para la provisión de los servicios a pacientes el Administrador de Contrato o a quien éste designe, informará la cantidad de comensales a la empresa adjudicada; 30 minutos previos a la prestación de cada evento.

2. La entrega de alimentos se realizará de acuerdo al listado proveído por el Administrador de Contrato o a quien éste designe el cual deberá ser tildado por la moza en el momento de la entrega de la bandeja al paciente.

3. A la hora de elaborar la planilla los documentos para factura de pago sólo se tendrán en cuenta la cantidad de raciones servidas y registradas en el listado proveído por el Administrador de Contrato o a quien éste designe como equivalentes a raciones consumidas.

30. MEDIDA DE CONTINGENCIA EN CASO DE MUDANZAS, REFRACCIONES U OTROS





1. En caso de 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 conlleve.
2. En caso de darse la situación mencionada en el punto 31.1, la entrega y distribución de los alimentos deberá realizarse respetando las normativas de transporte y normas de buenas prácticas de manufactura, descriptas en el presente documento.
3. El Administrador de Contrato o quien éste designe, 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.

31. TABLAS

TABLA 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS PLANTA FISICA	
ABERTURAS	Impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y otros contaminantes del aire (humo, polvo y vapor).
TECHOS	De pintura clara y 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 de color claro en zonas de elaboración, tránsito y depósito de almacenamiento. El resto debe ser liso sin grietas, 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 desaguadero 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 tóxicas, productos y utensilios de limpieza.	

TABLA 2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS		
EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCION

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

28

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Alicia María Rechell
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
ABD. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística



Campana de extracción de vapores	1 por c/ equipo que genere vapor y/o humo	Altura mínima de 2mts por encima de la máxima altura del edificio del Hospital de Luque.
Lavavajillas automático / industrial	1	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	4	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, verduras, postres terminados, lácteos, carnes y 1 para el comedor de funcionarios.
Heladera	1	De acero inoxidable, con 2 puertas, con panel frontal de control de temperatura, no frost, con capacidad de al menos 400 lts. Destinado para descongelar carnes.
Congeladores /frezer	2	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
Cocina industrial con 2 hornallas	4	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.
Waflera	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	4	Uno con capacidad de 28 a 31 litros para utilizar dentro de la cocina y tres de 20 a 25 litros para el comedor. Ambos de color blanco, con panel digital.
Horno eléctrico industrial	1	De acero inoxidable. Varias opciones de cocción vapor, mixto, convección y regeneración, puerta con doble cristal, controlador de temperatura. Capacidad para 10 a 15 bandejas. Ruedas para fácil traslado
Multiprocesador	1	Con base adherente, con función para procesar, amasar, triturar.
Molino eléctrico para carnes	1	Estructura de aluminio y acero inoxidable, con bandeja colectora.



Mixer de mano	1	Pie desmontable de acero inoxidable, potencia de 800 W o más.
Extractor industrial de jugo	1	Para producir 25 a 30 litros de jugo, para frutas y verduras de diferentes tipos.
Licuadora industrial	3	Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 4 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 lis o similar
Balanza electrónica	1	Con capacidad de hasta 30 kg, divisor de 5 g, batería incorporada, funciones de tara, multitara, peso, con visor digital.
Balanza electrónica	1	Con capacidad de hasta 5 kg, divisor de 5 g, función de tara, peso en gramos con visor digital.
Mesa de trabajo	1	Mesada de acero inoxidable, patas regulables, estante inferior para menajes. De 1800 mm de largo.
Impresora para etiquetadora	1	Impresora térmica para etiquetas adhesivas.
Etiquetas autoadhesiva para etiquetadora	Según necesidad	Rollos de 700 unidades de etiquetas térmicas de 45 x 57 milímetros autoadhesivas lisas.
Impresora	1	Impresora multifunción
Equipo informático	1	Monitor, CPU, teclado, mouse.
Mesa para equipo informático	1	Mesa de formica para PC de escritorio.
Silla para escritorio	1	Silla con respaldero para escritorio.
Carro térmico para distribución	2	Carro térmico para distribución de alimentos, de acero quirúrgico o inoxidable o plástico lavable, con capacidad de al menos 20 bandejas, con regulador de temperatura.
Bandejas térmicas con tapa individual	40	Bandejas térmicas con tapa individual, apilables, con calce perfecto. Divisiones suficientes para contener, plato de entrada, plato principal, postre, panificado.
Platos hondos	80	De loza o cerámica, blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazones	80	De loza o cerámica, blanca, tipo bowl, de 350 - 400 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos playos	80	De loza o cerámica, blanca, de 24 a 26 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos de postre	80	De loza o cerámica, blanca, de 10 12 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazas con platitos	80	De loza o cerámica, blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Computeras	80	De acrílico resistente, reutilizable, transparente, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas y microondas.

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Juan Rotela
Dirección Operativa de Contrataciones

30

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. María Rocholl
Dirección Operativa de Contrataciones



Vasos	80	De acrílico resistente, reutilizables, transparentes, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas.
Cucharas soperas	80	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de postre	80	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de té	80	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cuchillos	80	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Tenedores	80	Tenedor de mesa, de acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Los electrodomésticos serán a comodato durante la vigencia del contrato.		

TABLA 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES		
EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCION
Recipiente descartable tipo estuche con tapa	Según necesidad	Rectangular/circular de polipropileno (PP) transparente, 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	Según necesidad	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. Apto para microondas.
Pajita flexible con fuelle	Según necesidad	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	Según necesidad	Combinación de Polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco de 200 mm largo y 20mm ancho.
Tenedor descartable	Según necesidad	Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco de 185 mm largo y 25 mm ancho.
Cuchara sopera descartable	Según necesidad	Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, de 190 mm largo y 40 mm ancho.
Cucharita descartable	Según necesidad	Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, de 130 mm largo y 25 mm ancho.
Lámina de policloruro de vinilo (PVC)	Según necesidad	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	Según necesidad	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 de plástico cerrada.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abs. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Asesoramiento y Logística

TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGO, HORARIOS Y DÍAS.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

31

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. María Rocholl
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones



Nº	Cantidad	Cargo	Horario de cobertura	Días de cobertura
1	1	Nutricionista coordinador de la empresa adjudicada	08:00 a 18:00	Lunes a viernes
2	1	Nutricionista de la empresa adjudicada	08:00 a 18:00	Sábados, domingos, asuetos y feriados
3	1	Tecnólogo de alimentos	Según necesidad	1 visita semanal y/o según necesidad, Coordinado con el Administrador de Contrato o a quien este designe.
4	1	Cocinero certificado TM	06:00 a 14:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
5	1	Cocinero certificado TT	13:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
6	1	Auxiliar de cocina TM	06:00 a 14:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
7	1	Auxiliar de cocina TT	13:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
8	S/N	Auxiliar de limpieza	07:00 a 21:00	7 días a la semana (de lunes a lunes)
10	2	Mozas para pacientes	05:30 a 13:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)
11	2	Mozas para pacientes	13:30 a 20:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)
12	1	Moza para comedor de funcionarios	06:30 a 08:30	7 días a la semana (de lunes a lunes)
			11:30 a 14:30	
			17:30 a 21:30	

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

TABLA 5. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS.	
ALIMENTO	CARACTERISTICAS
Endulzantes	ü Azúcar. Deberá tener opción de presentación individual de 10 g.
	ü Edulcorantes, de stevia y/o sucralosa. NO CICLAMATO. Deberá tener opción de presentación individual de 0.5 a 1 g.
	ü Miel de abeja, de estructura cristalina fina, libre de insectos o huevos.
Frutas	ü Frescas: en todas sus variedades como limón, naranja, lima, pomelo, frutilla, melón, manzana, durazno, pera, banana, piña, sandía, aguacate, mamón, ciruela, uvas, entre otras.
	ü Enlatadas: durazno, piña, pera, frutilla, entre otras.
	ü Deshidratadas: ciruela, uvas pasas, banana, entre otras.
	ü Secas: almendras, nueces, maní, entre otras.
	En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.
Frutas y verduras congeladas	ü 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.
	ü Arroz blanco e integral: tipo I, tipo II, parborizado.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contratación

32

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. María Rocholl
Directora
Dirección de Contratación



Granos y leguminosas	ü Loco.
	ü Porotos: rojo, negro, san francisco, manteca, entre otros, garbanzo, arveja, soja, lenteja, entre otros. Envases libres de agujeros, rasgaduras o mordeduras.
	Libres de parásitos y de contaminaciones eventuales como piedras, gorgojos, etc.
Grasas	ü Aceites comestibles de maíz, girasol, oliva, no mixtos, los mismos no deberán reutilizarse.
	ü Manteca, envasada en materiales adecuados, hecha de crema de leche pasteurizada, con o sin sal. Deberán tener opción de presentación individual.
	ü Mayonesas, envase hermético, pasteurizada y etiquetada, homogénea, sin burbujas, en su variante normal y light. Que no contengan soja ni trigo transgénico.
	ü Crema de leche pasteurizada envasada, en sus variantes: normal y liviana.
Harinas y féculas	ü Harina blanca enriquecidas del tipo 0000 y 000, integral, de maíz, de arroz, de avena, fécula de maíz, fécula de almidón, entre otras.
Mermeladas / Dulces	ü Mermeladas de frutas como durazno, frutilla, naranja, mora, entre otras. Con y sin azúcar.
	ü Con opción de presentación individual de 50 g o fraccionadas en compoteras del mismo tamaño.
	ü Dulce de batata, membrillo, mamón, etc.
	ü Gelatina: con y sin azúcar sin sabor y de diferentes sabores.
Pastas	ü Pastas secas a base de trigo duro enriquecidas con vitaminas.
	ü Pastas frescas (con relleno).
Verduras	ü Frescas, en todas sus variedades como: apio, acelga, lechugas, tomate, cebolla blanca, morada, repollo blanco, morado, zapallo, zanahoria, zucchini, pepino, perejil, cilantro, berro, perejil, choclo, rabanito, calabaza, pepinillos, entre otras.
	En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.
Panes y derivados	ü Panes frescos y blandos, palitos, rosquitas y/o coquitos, en variantes blancos e integrales, con y sin sal.
	ü Galletitas o galletas de avena, de arroz, de maicena, chipitas, entre otras.
	Todos envasados y fechados en porciones individuales.
	ü De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción.
Carne vacuna envasada en origen al vacío	ü La carne molida deberá molerse al instante o ser envasada en origen al vacío.
	Cortes: peceto, lomo, carnaza negra, rabadilla, bife de chorizo, tapa cuadril, vacío, costilla, costeleta.
Pollo envasado en origen	ü De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción.
	Cortes: pechuga sin piel, muslo, alitas, caderitas.
	ü De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Sin espina y sin piel.
Pescados	ü Frescos y/o congelados, envasados en origen, como: tilapia, surubí, merluza.
	ü Enlatados: sardina, atún, caballa.
Cerdo envasado en origen	ü De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción.
	Cortes: lomo, lomito, costeleta, costilla, matambrito, pernil.
Embutidos envasados en origen	ü Jamón cocido, crudo.
	ü Pancho, chorizo de viena con y sin picante, morcilla.



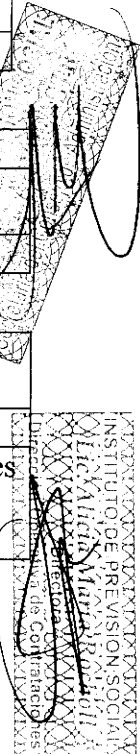
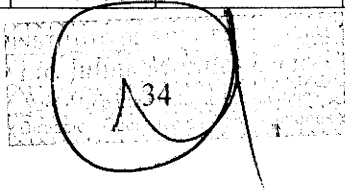
Leche envasada	ü Leche entera y descremada ultrapasteurizada, líquida y en polvo. Deslactosada. Hiperproteica.
	ü Leche condensada, evaporada.
	ü Leches o bebidas vegetales (arroz, almendras, etc.).
Yogur	ü Yogurt entero, descremado, natural, deslactosado, hiperproteico, griego, con prebióticos y así como con agregado de sacarosa o endulzados con edulcorantes, envasados en origen. Yogures vegetales.
Helados envasados a base de leche pasteurizada	ü De distintos sabores como: vainilla, crema americana, durazno, entre otros.
Quesos	ü Quesos en sus variantes blandos (ricota, Paraguay, mozzarella, crema, cuartirolo, port salut, entre otros), semiduros (gouda, cheddar, gruyere, entre otros) y duros (parmesano, reggianito, sardo, entre otros), quesos sin lactosa, con y sin sal.
	ü Envasado en origen y rotulado según la norma sanitaria vigente.
Huevos	ü Frescos, de gallina y codorniz.
	ü Se refrigerarán según necesidad hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc).
Agua mineral sin gas con pico	ü Con o sin sodio, con certificación del I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización).
	ü El agua deberá estar contenida en envases de plástico transparente con capacidad de 1 litro, con pico, debidamente cerrado y sellado y acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml.
Sal iodada	ü Fina, entrefina y gruesa.
	ü Con opción de sobrecitos individuales de 0,5 - 1 g.
Infusiones	ü Te negro y a base de hierbas (manzanilla, tilo, boldo, anís, entre otros).
	ü Mate cocido en saquitos y envasado por kilo.
Bebidas	ü Café, café descafeinado, café de malta, cocido.
	ü Gaseosas.
	ü Agua con pico vertedor, en envases de 1 lt.
Cacao	ü Para repostería y bebidas al 70 -100 %.
Semillas envasadas en origen	ü Sésamo, chía, girasol, lino, calabaza, entre otras.
Especias envasadas en origen	ü Orégano, cúrcuma, curry, pimienta, pimentón, laurel, albahaca, ajo, entre otras.
ü Todos los envasados deben ser en origen y rotulados según la Norma Sanitaria vigente.	
ü No se utilizarán productos a granel.	

TABLA 6. FICHA TECNICA PARA RECEPCION DE INSUMOS

FECHA DE INGRESO	HORA DE INGRESO	PRODUCTO	LOTE	MARCA	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA	CUMPLIMIENTO E.E.T.T.	RESPONSABLE	OBS.

TABLA 7. PLANILLA SEMANAL PARA EL CONTROL DE ALIMENTOS PERECEDEROS

Fecha:							
Categoría Alimento	Producto	Fecha de ingreso	Cantidad / Unidades	Vida útil / Vencimiento	Estado del envase	Responsable	Observaciones





Carnes							
Lácteos							
Productos preparados							
Otros							

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

TABLA 11. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A PACIENTES	
SERVICIO	COMPONENTE
Desayuno / merienda	ü Leche (entera, descremada, deslactosada), leches o bebidas vegetales o yogures (entero, descremado, con pro bióticos) o quesos.
	ü Infusiones o bebidas estimulantes (café, café descafeinado, café malta, cocido, té, cacao).
	ü Cereal de desayuno con o sin azúcar, granola, pan tipo viena, galletitas.
	ü Mermelada normal o dietética, queso untable.
	ü Frutas.
	ü Endulzante: azúcar o edulcorante.
Almuerzo / Cena	ü Verduras: cocidas, en sopas, caldos, panachés, otros.
	ü Farináceos: arroz, fideo, pastas, papa, choclo, mandioca, batata, harina de maíz, legumbres, otros.
	ü Proteínas: carne, pollo, pescado, huevo, queso, cerdo.
	ü Bebidas: jugo natural diluido o concentrado.
	ü Sal iodada según necesidad.
Colación Alimentaria	ü Postre: Preparaciones a base de frutas, leche o yogur, mousse, dulces compactos con queso, helado, budín, muffin, tartas, entre otros.
	ü Preparaciones a base de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, mbejú, chipa, chipitas, magdalenas, tortitas a base de harina, avena, etc.
Agua	ü Lácteos con cereales, entre otros.
	ü Botellas de 1 litro con pico, fresca, acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml.
Hielo	ü En cubos.

TABLA 12. MENU DIETOTERAPICO DE REFERENCIA PARA PACIENTES								
EVENTO	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE DIETA						
		BLAND A	PASTOS A	LIQUID A ESPESA DA	LIQUI DA CLARA	DIABET ICO	ASTRING ENTE	HIPOPRO TEICA

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Jefe de Sección
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística



DESAYUNO - MERIENDA	LACTEOS (leche y/o yogur)	150 ml, enteros, descremados, deslactados, Griego, con probióticos, etc.	200 ml, enteros, descremados, deslactados, Griego, con probióticos, etc.	200 ml, enteros, descremados, deslactados, Griego, con probióticos, etc.	-	150 ml, enteros, descremados, deslactados.	150 ml, deslactados OPCIONAL	100 ml, enteros, descremados, deslactados.
	INFUSION	50 ml de cocido, café descafeinado, cacao, té.	50 ml de cocido, café descafeinado, cacao, té. OPCIONAL	50 ml de cocido, café descafeinado, cacao, té. OPCIONAL	250 ml de té claro	50-100 ml de cocido, café, descafeinado, cacao, te.	50-250 ml de té negro, manzanilla o anís.	50-150 ml de cocido, café descafeinado.
	H. DE CARBONO	50 g de pan blanco tipo viena.	50 g de cereal fino.	50 g de cereal fino.	1 compote de gelatina sin azúcar	50 g pan blanco con fibra.	6 unidades de galletitas de agua o 50 g pan blanco desecado	50 g de panificado sin sal según indicación.
	COMPLEMENTO	20 g de queso untable y 20 g de mermelada normal o dietética	-	-	-	20 g de queso untable y 20 g de mermelada dietética.	20 g de queso untable descremado.	20g de mermelada normal o dietética.
	FRUTA	100 g en trozo o jugo.	100 g en compota procesada.	100 g en compota procesada.	100 gr de fruta en jugo colado (excepto cítrico)	100 g en trozos.	100 g de frutas astringentes, en compota o en trozos sin cáscara.	100 g (en trozos, bajas en potasio s/n)
	ENDULZANTE	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante.	Edulcorante.	Edulcorante o azúcar.
COLACIÓN ALIMENTARIA	PREPARACIONES SEGÚN DETALLE EN TABLA	150 a 200 g de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, lácteos con cereales, etc. Ej.: Sándwich de verduras y huevo.	150 a 200 g de preparaciones a base de lácteos, frutas, harinas finas, de consistencia pastosa. Con azúcar o edulcorante.	150 a 200 g de preparaciones a base de batidos de frutas con o sin lácteos, consistencia néctar y/o miel (150 g de fruta en 200 ml de líquido). Con azúcar o edulcorante.	1 taza de té con azúcar	150 a 200 g de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, lácteos con cereales integrales Ej.: Sándwich pan integral de verduras y huevo.	150 a 200 g de compota de frutas astringentes, gelatinas o preparaciones a base de lácteos deslactados. Con edulcorante.	150 a 200 g de preparaciones a base de frutas bajas en potasio s/n.
ALMUERZO/ CENA	Entrada	300 ml de sopa o 200 g de panaché.	300 ml de sopa crema o 200 g de puré de vegetales.	300 ml de sopa crema.	-	200 g de panaché de verduras.	300 ml de sopa o 200 g de puré de vegetales astringentes.	200 g de panaché o puré de vegetales bajos en potasio, con método de Entrada (s/ necesidad)



	Plato principal	150 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos.	150 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos. Procesados o en puré suave	150 a 200 g de carne blanca magra sin piel ni hueso, 50 a 70 g de queso Py, 100 a 150 g de farináceos.	350 ml de caldo de verduras colado.	150 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos integrales	150 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, 50 a 70 g de queso Py, 150 a 150 g de farináceos no flatulentos.	60 a 100 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos.
	JUGO	250 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado o con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta concentrado al 120 % (250 g de fruta en 200 ml de agua), consistencia pudding, endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 70 % (175 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado o con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado o con edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado o con edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50 % (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.
	ACEITE	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.
	POSTRES	A base de lácteos: 120-150 g A base de frutas: 150 g	120 a 150 g (base lácteos) 150 g (base frutas) Procesados o en puré.	120 a 150 g (base lácteos) 150 g (base frutas) Consistencia miel 150 g de fruta en 200 ml.	1 compote de gelatina sin azúcar	120 a 150 g (base lácteos) 150 g (base frutas) Con edulcorante	150 g de compota de frutas o gelatina.	150 g de compota de fruta baja en potasio, filtrada (s/n). 60 a 90 g de dulces compactos.
		Dulces con queso : 60 g a 90 g Masas: 120 a 150 g						
COLACION NOCTURNA	OPCIONES DE EJEMPLO	140g de yogur c/ 100g de fruta picada	250g de arroz c/ leche y canela PROCESADO	200ml de compota de fruta procesada (consistencia ligera)	250 300g de gelatina sin azúcar	Vaso de leche descremada (300ml) tibia con canela c/ 4 unidades de galletitas de agua	1 taza de té (200ml) con 50 ml de leche deslactosada + 4 unidades de galletitas de agua	1 sandwich de zanahoria rallada y queso



TABLA 13. LISTADO DE COMENSALES FUNCIONARIOS						
Planilla listado de comensales - Funcionarios						Fecha:
Empresa adjudicada:						Comida:
Nº	NOMBRE Y APELLIDO	C.I. Nº	DEPENDENCIA	NOMBRE DEL REEMPLAZANTE	C.I. Nº	FIRMA

TABLA 14. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS	
SERVICIO	COMPONENTES
	Leche entera, descremada, deslactosada, quesos tipo sándwich, untable.
	Frutas enteras o en forma de jugo (naranja, mamón, melón, durazno, sandia, piña, melón, etc.).
	Panificados blancos o integrales en todas sus variantes, chipas, cereales con o sin azúcar, pastelerías varias, mbejú. Infusiones, café normal y/o descafeinado, cocido.
Desayuno	Azúcar o edulcorante.
Colaciones alimentarias (vaso de leche)	300 ml de leche entera, descremada, deslactosada. Azúcar o edulcorante.
	Entrada:
	Caldo, consomé, sopa crema o ensalada de verduras crudas o cocidas (al menos 3 colores de verduras).
	Plato principal:
	Proteínas: carne vacuna magra, pollo, pescado, cerdo, huevos, quesos, etc.
	Farináceos, arroz, fideo, harina de maíz, batata, mandioca, papa, legumbres, etc.
Almuerzo / cena	Acompañamiento:
	50 gramos panificados, mandioca, batata, etc.
	Postres variados (*)
	Postre a base de lácteos, frutas, cremas, pastelerías, etc.
	Bebida:
	Agua o jugo natural de frutas, gaseosas según solicitud del Administrador de Contrato o quien éste designe, endulzadas con azúcar o edulcorante.
	Aderezos:
	Aceite, vinagre, limón, de libre consumo.
	Mayonesa, mostaza, ketchup, salsa de ajo, entre otros.
Servilletas, escarbadiantes.	
(*) Pesaje mínimo de los postres: postres lácteos y pastelería, frutas en compota, ensalada de frutas (3 variedades mínimo) 120 g, fruta natural 150 g	

TABLA 15. REFERENCIAS DEL MENÚ FUNCIONARIO
--

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Jefe
Secretaría de Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contratación

38

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística



EVENTO	OPCIONES DE MENÚ	
	MENÚ NORMAL	MENÚ LIGHT
DESAYUNO	-300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. -150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. -100 g de mbejú. -15 g de azúcar.	-300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con edulcorante. -150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. . -5 unidades o 60 g de galletitas integrales. 20 g de mermelada dietética. -Edulcorante.
	-300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. -150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. -100 g de chipitas. -15 g de azúcar.	-300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con edulcorante. -150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. -70 g de pan de molde integral. 20 g de queso untable. -Edulcorante.
	-300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. -1 mixto hecho de 2 rebanadas de pan blanco, 1 feta de queso, 1 feta de jamón, manteca para untar. -15 g de azúcar.	-300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con edulcorante. -150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. -1 mixto hecho de 2 rebanadas de pan integral, 1 feta de queso, 1 feta de jamón, manteca para untar. -Edulcorante.
	-300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de muffins de naranja. 15 g de azúcar.	-300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con edulcorante. 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de muffins de naranja y avena. Edulcorante.
	-300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de torta marmolada. 15 g de azúcar.	-300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con edulcorante. 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de muffins de manzana y avena. Edulcorante.
ALMUERZO / CENA	ENTRADA	250 ml de sopa de zapallo. 250 ml de sopa de espinaca.
		250 ml de sopa de zanahoria y acelga.
		250 ml de sopa de zapallito zuchini y espinaca. 250 ml de sopa de acelga.



PLATO PRINCIPAL	· 100 - 120 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga.	100 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate.
	· 100 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate.	100 120 g de ensalada de berro, tomate y cebolla.
	· 100 120 g de ensalada de berro, tomate y cebolla.	100 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo.
	· 100 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo.	100 -120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.
	· 100 120 g de ensalada de remolacha, arvejas y perejil.	
	· 100 120 g de ensalada de lechuga, tomate, choclo.	
	· 100 120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.	
	· 250 g de estofado de pollo, 150 g de arroz con queso.	· 250 g de grille de pechuga de pollo con limón y orégano, 100 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga.
	· 250 g de marinera de pollo, 150 g de puré de papas.	· 350 g de pechuga de pollo en tiras salteada con vegetales (cebolla, locote, zanahoria, sésamo).
	· 250 g de muslo de pollo al horno, 150 g de ensalada rusa.	· 250 g de muslo de pollo al horno sin piel, 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate.
	· 400 de lasagna de pollo, queso de rallar.	· 250 g de grille de pechuga de pollo con cebolla, 120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.
	· 250 g de milanesa de pollo, 150 g de ensalada alemana.	· 250 g de pollo al horno con vegetales, 120 g de ensalada de pepino, zanahoria y sésamo.
	· 400 g de canelones de pollo, con salsa roja y blanca, queso de rallar.	· 250 g de grille de carne magra, 120 g de panaché de zapallito, cebolla, locote.
	· 250 g de stroganoff de pollo, 150 g de arroz frito.	· 250 g de picadito de carne vacuna magra, 120 g de panaché de cebolla, locote, zanahoria, batata.
· 300 ml de caldo de pollo, 100 g de batata.	· 250 g de carne al homo, 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate.	
· 250 g de estofado de peceto, 150 g de fideo tallarin, queso de rallar.	· 250 g de hamburguesa a la napolitana, 120 g de puré de zapallo.	
· 250 g de carne al horno, 150 g de chipa guazú.	· 350 g de ensalada de poroto, locote, cebolla, tomate, perejil picadito y huevo duro.	
· 250 g de milanesas rellenas, 150 g de puré de papas.	· 250 g de omelette de jamón y queso, 120 g de ensalada de pepino, tomate y zanahoria.	
· 300 ml de soyo, 100 g de tortilla.	· 250 g de omelette de choclo y queso, 120 g de ensalada de berro, tomate y znahoria	
· 250 g de hamburguesa a la napolitana, 150 g de arroz con queso.	· 250 g de omelette de tomate y cebolla salteada, 120 g de ensalada de lechuga, tomate, rabanito.	
· 250 g de estofado de carne vacuna, 150 g de polenta, queso de rallar.	· 350 g de zapallitos rellenos de carne molida y salsa de tomate, 120g de ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	
· 250 g de picadito de carne con salsa roja, 150 g de fideo a la manteca, perejil picadito y queso de rallar	· 250 g de tomates rellenos con choclo, 120 g ensalada de repollo, lechuga y tomate.	

REVISIÓN SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL

REVISOR SOCIAL



		· 250 g de asado a la olla, 150 g de sopa paraguaya. · 400 g de estofado de carne con ñoquis, perejil picadito y queso de rallar. · 400 g de ravioles de carne, con salsa blanca, perejil picadito y queso de rallar. · 250 g de peceto al horno con salsa madera, con 150 g de fideo al pesto. · 250 g de costillitas de cerdo al horno, 150 g de arroz con queso. · 250 g de lomo de cerdo al horno, 150 g de arroz primavera. · 250 g de milanesa de tilapia, 150 g de fideo a la crema. · 300 ml de sopa de porotos, 100 g de mandioca. · 250 g de feichao con chorizo, 150 g de arroz frito.	· 350g de lasagana de zuchinni o berenjena, 120g de ensalada de repollo, tomate y zanahoria.
POSTRE	· 150 g de budín de pan. · 150 g de mousse de chocolate. · 150 g de flan de vainilla. · 150 g de ensalada de frutas. · 150 g de duraznos en almíbar. · 150 g de frutillas con crema. · 150 g de rodajas de piña azucaradas. · 150 de naranjas en gajos. · 150 g de pie de limón. · 150 g de brownie. · 300 ml de jugo de natural de naranja, endulzado con azúcar. · 300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. · 300 ml de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con azúcar.	200 g de gelatina dietética. 200 - g de gelatina dietética con fruta. 200 g de gelatina dietética con yogur descremado. 150 g de mandarina sin cascara. 150 - g de fruta. 150 g de ensalada de fruta con edulcorante. 150 g de postres a base de leche descremada y edulcorantes. · 300 ml de jugo de natural de naranja, endulzado con edulcorante. · 300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con edulcorante. · 300 ml de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con edulcorante.	
BEBIDAS	· 300 ml de jugo de natural de durazno, endulzado con azúcar. · 300 ml de jugo de zanahoria y limón, -300 ml de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con azúcar. · 300 ml de jugo de remolacha y limón, endulzado con azúcar.	· 300 ml de jugo de natural de durazno, endulzado con edulcorante. · 300 ml de jugo de zanahoria y limón. · 300 ml de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con edulcorante. · 300 ml de jugo de remolacha y limón, endulzado con edulcorante.	



ACOMPANAMIENTO	- 50 gr de panificados, tostadas, palitos, rosquitas, etc.	
	- 100 g tortilla	
	- 100 g mandioca	
	- 100 g batata	
MENU FESTIVO		
FIN DE AÑO		
Desayuno	-300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. -150 ml de leche entera, descremada o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. -100 g de pan dulce o budín inglés. - 15 g de azúcar o edulcorante.	
Almuerzos / Cenas	Entrada: ensalada de verduras. Plato principal opciones: -250 g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, con 100 g de ensalada rusa y 100 g de chipa guazú, -250 g de lomo de cerdo a la mostaza, con 100 g de ensalada de arroz y 100 g de chipa guazú, -250 g de pernil de cerdo al horno con salsa madera, 100 g de chipa guazú y 100 g de arroz a la griega, -250 g de pechuga de pollo rellena de jamón, queso, albahaca, salsa rosa, con 100 g de ensalada primavera y 100 g de sopa paraguaya, -250 g de peceto al horno con vegetales y salsa madera, con 100 g de papas a la crema y 100 g de sopa paraguaya. -250 g de peceto a la vinagreta, con 100 g de ensalada alemana y 100 g de sopa paraguaya, -250 g de milanesa rellena de jamón y queso, 100 g de ensalada de arroz y 100 g de chipa guazú.	
Postre	-150 g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche, -150 g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla, -150 g de tarta de limón, de durazno o de frutas, -150 g de pan dulce o budín inglés glaseado.	
Panificado	-50 g de pancito chip.	
Bebida	-250 ml de gaseosa.	
SEMANA SANTA		
Desayuno	-300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. -150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de té, café o cocido. 100 g de chipas o chipita o mbejú. 15 g de azúcar. -250 g de chupin de pescado, 100 g de arroz con queso, 100 g de sopa paraguaya.	
Almuerzos / cena	-250 g de milanesa de pescado, 100 g de ensalada alemana, 100 g de sopa paraguaya. -300 ml de sopa de pescado, 100 g de mandioca. -350 g de canelones de choclo, con salsa blanca, queso de rallar. -350 g de lasagna de jamón y queso y salsa blanca, queso de rallar. -250 g de costillitas de cerdo a la olla con ajo, 100 g de ensalada rusa y 100 g de chipa guazú. -250 g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, 100 g de ensalada primavera y 100 g de chipa guazú. -150 g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche.	
Postre	-150 g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla, mburukuja. -150 g de tarta de limón, de durazno o de frutas. -150 g de ensalada de frutas con crema chantilly.	
Panificado	-50 g de pan blanco.	
Bebida	-250 ml de gaseosa.	

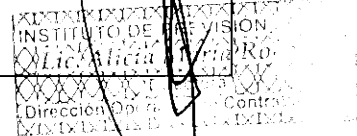




TABLA 16. ENCUESTA DE SATISFACCION DEL CLIENTE				
HOSPITAL DE LUQUE				
Fecha:	1. Sexo:	F	M	2. Funcionario: ☐ Paciente: ☐
3. Horario laboral:		Valoración		
Puntos a Evaluar		Bueno	Regular	Malo
1. El menú es <i>variado</i> por día?				
2. El alimento servido tenía la <i>temperatura</i> adecuada?				
3. El aroma de la comida es bueno?				
4. El aspecto visual de los platos es bueno?				
5. La comida tiene rico sabor según la dieta que corresponde?				
6. La cantidad de comida es adecuada?				
7. El servicio es entregado en el horario establecido?				
8. El alimento es servido en condiciones higiénicas adecuadas?				
9. El horario de la comida es adecuado?				
10. Los empleados son amables?				
Total				
Sugerencias para mejorar la provisión de alimentos:				

LOTES 2 Y 3 CLÍNICA PERIFÉRICA CAMPO VÍA, UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO, PUESTO SANITARIO GUARAMBARÉ, UNIDAD SANITARIA VILLETA, UNIDAD SANITARIA YPACARAI

1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El presente documento contempla las condiciones que debe reunir el servicio de provisión de alimentos para funcionarios habilitados conforme a la reglamentación vigente de los siguientes establecimientos de salud: **Clínica Periférica Campo Vía, Unidad Sanitaria San Antonio, Puesto Sanitario Guarambaré, Unidad Sanitaria Villeta, Unidad sanitaria Ypacarai**, todos dependientes de la Dirección de Hospitales Área Central, describiendo las normas para la elaboración, suministro y distribución de platos de alimentos frescos terminados, para lo cual la empresa adjudicada deberá estar disponible a prestar sus servicios los 365 días del año.

Se deberá prestar un servicio de alimentación saludable, una atención de excelencia en un ambiente limpio, cómodo y agradable según las especificaciones técnicas detalladas en los siguientes apartados del presente documento.

La provisión del servicio de alimentos deberá ajustarse a la estructura de una planificación que evite la repetición excesiva de menús, las preparaciones de alimentos deberán ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Los alimentos deberán ser elaborados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen cualquier sustancia que pongan en riesgo la salud de los comensales.

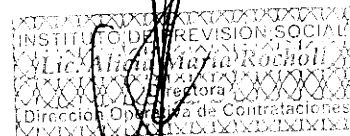
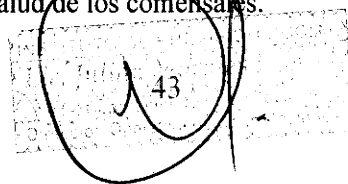




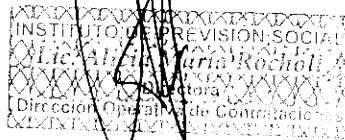
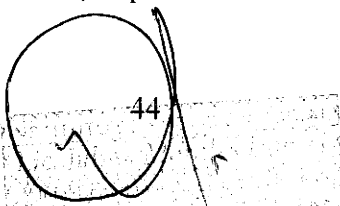
TABLA 1. DESCRIPCIÓN DE LOTES SEGÚN ESTABLECIMIENTO DE SALUD

LOTE Nº 2: CLINICA PERIFERICA CAMPO VIA - UNIDAD SANITARIA YPACARAI.					
ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1
LOTE Nº 3: PUESTO SANITARIO GUARAMBARE UNIDAD SANITARIA VILLETA UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO.					
ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1
ÍTEM	CÓDIGO CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	90101603-010	ALMUERZO	Unidad	Evento	1
2	90101603-039	CENA	Unidad	Evento	1
3	90101603-010	COLACION	Unidad	Evento	1

2. GESTIONES DE LA EMPRESA ADJUDICADA

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

- Acondicionar el comedor de funcionarios de los siguientes establecimientos de salud: **Clínica P. Campo Via, Unidad Sanitaria Villeta, Unidad Sanitaria Ypacarai, Puesto Sanitario Guarambaré** con los siguientes mobiliarios a ser adecuados según el espacio físico disponible en cada establecimiento y solicitado por el administrador de contrato y equipos manteles según necesidad, condimenteros, servilletas, utensilios descartables, microondas, visicooler, aire acondicionado (éste último según necesidad del establecimiento de salud), dentro de los primeros 5 (cinco) días posteriores a la firma del contrato.
- Comprar y gestionar los alimentos y materia prima para la elaboración y distribución de los menús solicitados por el administrador de contrato.
- La empresa adjudicada será responsable de adquirir todos los bienes, equipos y utensilios necesarios para la preparación, transporte y distribución de los alimentos terminados, éstos deberán estar en perfecto estado de funcionamiento y conservación, según especificaciones técnicas detalladas en las **TABLA 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS, MOBILIARIOS Y UTENSILIOS** y **12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES**. El Administrador de Contrato no se hace responsable por la sustracción o rotura de los mismos.
- Elaborar, envasar y distribuir el almuerzo, cena y colación alimentaria para los funcionarios con derecho a alimentación de cada establecimiento de salud.
- Elaborar los alimentos en el día, trasportarlos y distribuirlos en condiciones de optimas de higiene, temperatura y presentación, respetando los horarios de distribución exigidos en el presente documento.





- f. Establecer la metodología y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración, envasado y distribución de materia prima y alimento terminado, garantizando que se realicen de forma inocua, teniendo en cuenta las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), las normativas municipales vigentes que establezcan las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura así como las directrices emanadas por la Dirección de Hospitales Área Central mediante cada establecimiento de salud.
- g. Proveer de útiles de oficina como: bolígrafos, papel de oficina para la realización de impresiones de menús, planilla de comensales funcionarios y todo documento necesario para el registro de recepción y distribución de los alimentos a los funcionarios habilitados de cada establecimiento de salud.

- h. Mantener el comedor habilitado para funcionarios en condiciones de limpieza y en buen estado los electrodomésticos y mobiliarios solicitados en la **TABLA 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS, MOBILIARIOS Y UTENSILIOS.**
- 3. REGLAMENTOS Y ORDENAMIENTOS**

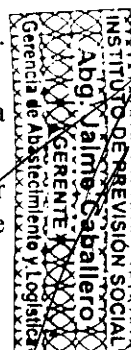
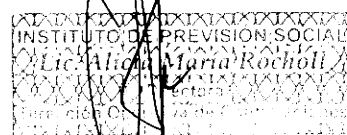
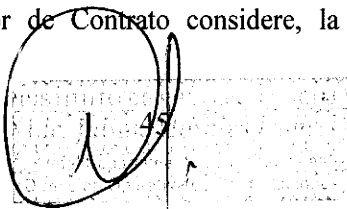
- a. La empresa adjudicada será responsable de ejecutar todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, uso de la vía pública, protección ecológica y del medio ambiente que rijan en el ámbito nacional, así como las reglamentaciones emanadas por la Dirección de Hospitales Área Central mediante cada establecimiento de salud.
- b. Queda a su cargo las responsabilidades, daños y perjuicios que resultaren por la omisión del punto anterior.

2. ESPACIO Y PLANTA FISICA

- a. Los siguientes establecimientos de salud: Clínica P. Campo Vía, Unidad Sanitaria Villeta, Unidad Sanitaria Ypacaraí, Puesto Sanitario Guarambaré, proporcionarán un espacio físico para acondicionar el comedor de funcionarios, que deberá de contar con los siguientes equipos y mobiliarios a comodato provistos por la empresa adjudicada:

1. Un (1) visicooler de 300 - 400 litros, para refrigerar los alimentos que necesiten cadena de frío.
2. Un (1) microondas de 25 - 30 litros, para recalentar los alimentos a servir.
3. Una (1) luz repelente de insectos.
4. Una (1) balanza de 0 a 5 Kg, para el pesaje de los alimentos terminados.
5. Una (1) impresora, para impresiones correspondientes a la ejecución del contrato (una para cada establecimiento de salud mencionado en el PBC).
6. Insumos de oficina como: tonner para impresora, hojas A4, bolígrafos, lápiz de papel, etc. (para cada establecimiento de salud mencionada en el PBC).
7. Equipo de AA acorde al tamaño del comedor con mantenimiento preventivo y correctivo a cargo.
8. N° de mobiliarios acorde al espacio físico y cantidad de funcionarios, estos deberán estar limpios y en buen estado de mantenimiento, se deben retirar del uso el mobiliario que presente algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.
9. Manteles según necesidad, cubiertos, condimenteros, servilleteros.
10. Un (1) bebedero con filtro, para agua fría y caliente.
11. Termómetro digital para control de temperatura de los alimentos, 1 (uno) para cada establecimiento de salud.
12. Un (1) tacho de basura a pedal con tapa, para cada establecimiento de salud.

- b. La limpieza y mantenimiento del espacio físico otorgado para el comedor, estará a cargo de la empresa adjudicada. Los manteles y enseres de cocina, deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento, deberán de colocarse de manera diaria en los servicios de almuerzo y cena de funcionarios. En fechas festivas de Navidad, Año Nuevo u otras que el Administrador de Contrato considere, la empresa adjudicada deberá de





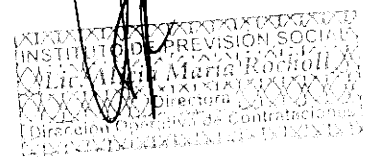
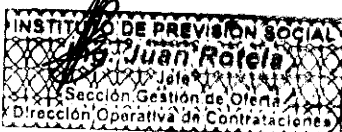
acondicionar el comedor con motivos alegóricos a la fecha (con manteles, cubremanteles, adornos navideños, etc.).

- c. Para la instalación, retiro de equipamientos y adecuación del espacio físico del comedor, la empresa adjudicada deberá solicitar autorización por escrito a la Dirección de Hospitales Área Central, ésta designará el acompañamiento un personal de cada establecimiento de salud para el procedimiento, el cual podrá realizarse de lunes a viernes de 07:00 a 12:00 hs.
- d. 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, techos, paredes, pisos, ventanas y puertas del área destinada al comedor de funcionarios.
- e. El Administrador de Contrato podrá visitar el espacio físico proporcionado a la empresa adjudicada, las veces que considere necesario y sin aviso previo, con el fin de verificar el estado de conservación y limpieza del mismo.
- f. 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 para el monitoreo (cámara de vigilancia) de la seguridad dentro de las normativas vigentes de seguridad del I.P.S.
- g. El horario de utilización del comedor será de 12:00 a 14:30 hs para el almuerzo de funcionarios y de 18:00 a 21:00 hs para la cena de funcionarios.

3. RECURSOS HUMANOS

- a. La empresa adjudicada deberá contratar al personal que cumplirá funciones para la prestación del servicio de alimentos, quienes serán de su exclusiva responsabilidad, no teniendo vínculo laboral alguno con el Instituto de Previsión Social. Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.
- b. La empresa adjudicada deberá de informar por escrito al Administrador de Contrato todo movimiento (ingresos, ausencias, salidas) del personal (coordinador) durante la vigencia del contrato. En caso de ausencias o que la empresa prescinda del servicio, la designación del nuevo personal deberá ser inmediata, el mismo deberá reunir las características solicitadas para el cargo a cumplir.
- c. 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 con nombres bordados e implementos de seguridad a su funcionario.
- d. 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.
- e. La empresa adjudicada deberá designar a un Coordinador responsable de profesión Licenciado/a en Nutrición (no excluyente, quien recibirá las indicaciones del Administrador de Contrato o de quién éste designe). El profesional deberá tener experiencia en el manejo de un servicio de alimentación hospitalaria, demostrable en el curriculum vitae a presentar. Debe recibir capacitaciones, otorgadas por profesionales en el área de alimentos en forma periódica o al menos una vez 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.), Manejo de Alimentos Libres de Gluten y otros temas afines como la Ordenanza Municipal de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, se deberá de presentar al Administrador de Contratos la planilla de asistencia firmada por el funcionario asistente y por el profesional que impartió el curso. Deberá presentar curriculum vitae actualizado, con capacitación en sus funciones (manejo en servicios de alimentación).

Los documentos solicitados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato, quien remitirá para conocimiento





vía correo electrónico a cada establecimiento de salud. Estos documentos deberán ser presentados siempre que un trabajador de la empresa adjudicada se incorpore.

5. HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL (PERSONAL QUE ELABORA LOS ALIMENTOS EN LA EMPRESA).

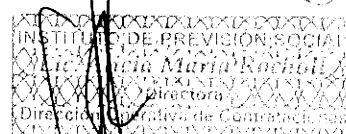
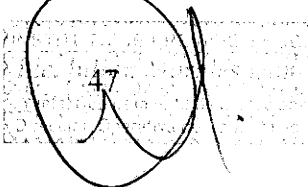
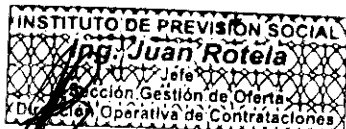
Para asegurar la manipulación higiénica de los alimentos, el personal implicado en la manipulación de alimentos debe cumplir las siguientes condiciones:

- Lavarse las manos con agua potable corriente y un agente de limpieza autorizado por los organismos competentes. 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 o de haber efectuado actividades o se 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. Las heridas en antebrazos deben ser cubiertas y protegidas con cobertura impermeable.
- El cabello del personal debe estar limpio, recogido o se usará corto, no usar barbas, bigotes, patillas, pestañas y uñas postizas, las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin pintura, no se usarán anillos, pulseras, 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 o mate, en el área de trabajo.
- El personal deberá comportarse en el área de trabajo en forma respetuosa. La comunicación entre el personal y los usuarios debe ser cordial, sin maltratos ni discusiones.
- El personal que padezca enfermedades infectocontagiosas, debe ser separado de su actividad hasta su total recuperación, lo que deberá ser demostrada a través de una constancia médica.

6. MATERIA PRIMA, INSUMOS Y ALIMENTOS

- La empresa adjudicada deberá realizar las gestiones necesarias para la compra, recepción, almacenaje, preparación y distribución de los alimentos.
- Toda materia prima, a excepción de las frutas y verduras, deberá contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A.) vigente, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.
- Los envases y/o recipientes de alimentos utilizados para la distribución y disposición del plato terminado deben contar con el registro correspondiente, expedido por el I.N.A.N.
- Los proveedores de la empresa adjudicada y los productos alimenticios envasados deben cumplir con los requisitos legales vigentes (R.E. y R.S.P.A.).
- La empresa adjudicada deberá mantener una rotación actualizada de insumos y materia prima según lo requiera la planificación del menú.
- Los productos envasados destinados a la elaboración de platos libres de gluten deben estar certificados por la Fundación Paraguaya de Celiacos (FUPACEL).
- El etiquetado de los productos deberá contener los siguientes datos: fecha de elaboración y/o vencimiento, periodo de consumo, lote e información nutricional según normativa vigente, R.E. y R.S.P.A. según corresponda. La convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.
- 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.
- La calidad de los alimentos, materia prima e insumos deben ser uniforme y constante, mantener la calidad extra, primera o superior.
- La adquisición de los insumos se realizará en base a las especificaciones de la TABLA 8. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS ADQUIRIDAS.

7. RECEPCIÓN DEL PLATO TERMINADO





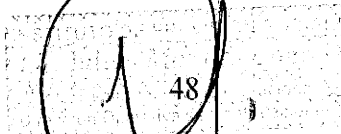
- a. La recepción del plato terminado debe realizarse según el espacio físico establecido por cada Administrador de Contrato.
- b. Se deberán planificar las entregas de modo de que lleguen en horarios cercanos al servicio de almuerzo y cena es decir entre 11:00 11:30 para el servicio de almuerzo y entre 17:00 y 17:30 para el servicio de cena. Cualquier desvío en el horario de entrega de los servicios el establecimiento de salud debe informar al Administrador de Contrato.
- c. Los platos terminados deberán presentarse en los descartables solicitados y distribuidos de la siguiente manera:
 - a. Un descartable con la preparación de proteína (pollo, carne, pescado, etc.).
 - b. Un descartable con la preparación de farináceos (arroz, fideo, harina de maíz, etc.).
 - c. Un descartable con la preparación de la entrada (sopa de verduras, ensalada).
 - d. Un descartable para la preparación del postre.
 - e. Envase individual (350 400 ml) para la bebida.
- d. En cada establecimiento de salud, la recepción de los platos será realizado por un profesional de nutrición o un funcionario administrativo, ambos asignados por el Director del establecimiento.
- e. La empresa adjudicada deberá enviar diariamente por cada servicio (almuerzo y cena) una porción del menú a servir (normal y especial/light) con el objetivo de que la nutricionista o el funcionario asignado del establecimiento responsable de la recepción pueda verificar las características organolépticas (olor, sabor, color, textura, temperatura) del plato y registrar éstos datos y el cumplimiento del menú en una planilla habilitada para el efecto. **TABLA 8. FICHA TÉCNICA DE RECEPCION DEL PLATO TERMINADO.**
- f. En caso de que las características organolépticas no sean las adecuadas y el alimento no se encuentre apto para el consumo, este debe ser rechazado. La empresa adjudicada deberá dar solución de inmediato, en un plazo máximo de 45 minutos, reemplazando el lote de comidas enviadas al establecimiento de salud por otras que cumplan las características solicitadas.
- g. El funcionario de cada establecimiento de salud responsable de la recepción de los platos terminados deberá pesar los mismos al azar y comprobar que tengan los pesajes solicitados en la **TABLA 4. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS.**
- h. Cada porción de alimento envasado deberá contar con un rotulado con los siguientes datos: fecha y horario de elaboración, fecha de vencimiento, personal responsable de la elaboración, observación de **MANTENER EN FRIO**, en los casos de que el alimento lo requiera y el nombre del funcionario a quien corresponde el alimento, éste último dato según planilla remitida por correo por cada establecimiento de salud.
- i. Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día no podrán ser reciclados reutilizados debiendo ser retirados por la empresa adjudicada en el día, posterior al horario de cierre de entrega de alimentos. El I.P.S., sólo pagará por los platos entregados a funcionarios habilitados lo cual estará certificada por la planilla de funcionarios del establecimiento debidamente firmada por el funcionario. **TABLA 10. PLANILLA DE COMENSAL FUNCIONARIOS HABILITADOS.**

8. CARACTERÍSTICAS] DEL ENVASE

- a. Los materiales de envases y empaques en contacto con alimentos, deben ser atóxicos, estar limpios y en perfectas condiciones, ser aptos para microondas y según las condiciones detalladas en la **TABLA 12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES.**
- b. No deben ser utilizados previamente para otro fin que no sea el estipulado.
- c. Deben estar habilitados para su uso en alimentos por el I.N.A.N.

9. VEHICULO TRASPORTADOR DE LOS ALIMENTOS

- a. La empresa adjudicada deberá contar como mínimo con 3 (tres) vehículos tipo furgones refrigerados, uno para cada lote adjudicado.





- b. Los vehículos a ser utilizados deben estar habilitados para el efecto por los organismos correspondientes.
- c. La empresa adjudicada deberá presentar una copia de los siguientes documentos en el momento del llamado y al Administrador de Contrato, al inicio de la prestación de los servicios:
 - **Cedula del automotor** (cedula verde), emitido por el Registro Único del Automotor.
 - **Carnet de habilitación vehicular municipal**, emitido por el municipio donde se asiente el oferente.
 - **Carnet de habilitación de carga**, emitida por la DINATRAM, en el caso de que corresponda.
 - **Habilitación de transporte de carnes, pollos y derivados**, de éstos emitido por la SENACSA.
 - **Habilitación de transporte de frutas, verduras, legumbres, cereales**, emitido por la SENAVE.
- d. Deben ser revestidos internamente de material inocuo, lavable, fácil de desinfectar y en buenas condiciones de mantenimiento, sin penetración de rayos de sol, sin humedad, libres de fauna nociva para el transporte de alimentos. El Administrador de Contrato podrá realizar los controles correspondientes a la verificación del cumplimiento de lo mencionado.
- e. Deben poseer equipos de refrigeración dotados de dispositivos digitales de control de temperaturas, en funcionamiento cuyas escalas deben estar en grados centígrados y no deben de ser superior a 6° C, la desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1° C.

10. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

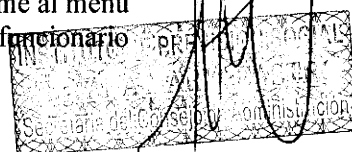
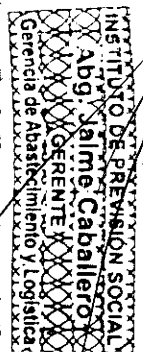
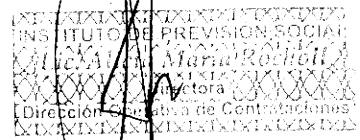
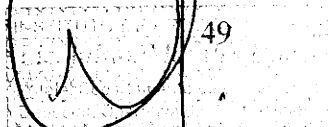
- a. Todo alimento elaborado debe mantenerse protegido de cualquier agente externo de contaminación, separado de pisos y paredes en forma adecuada. No se permite el uso de bolsas de basura y otros envases que no sean aptos para el contacto con alimentos.
- b. Los alimentos durante su traslado deben mantener 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 la temperatura de seguridad por 2 horas, para evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.). **TABLA 9. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS.**
- c. En caso de los alimentos preparados en el día pero con anticipación a su consumo, deberán someterse a procesos de pre-enfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferiores a 5° C.
- d. En caso de alimentos calientes, se deberán de utilizar contenedores térmicos que mantenga los alimentos a una temperatura no menor a 60° C, comprobados mediante termómetros preferentemente digitales en estado de funcionamiento, cuya escala debe estar en grados centígrados, la desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1° C.
- e. No se podrán transportar los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.
- f. Los furgones de los vehículos refrigerados utilizados para el transporte de los alimentos deben contar con registros de control de temperatura de al menos dos tomas diarias, además de registros de limpieza, ambos verificables por el Administrador de Contrato.

14. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La empresa adjudicada es responsable de la elaboración de los alimentos a servir conforme al menú referencial establecido en el presente Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a cada funcionario designado por el Director del establecimiento o Administrador de Contrato,

15. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- a. Servir la ración correspondiente en envases individuales descartables, previa firma del funcionario en la planilla habilitada para el efecto.





- b. Las comidas deberán servirse a la temperatura adecuada según las características del mismo. **TABLA 9. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS.**
- c. El funcionario designado por cada director o administrador de contrato deberá tener en cuenta en el momento de la entrega del alimento, que la planilla se encuentre completa en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas y debidamente rubricada por el funcionario habilitado al acceso al comedor.

16. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ

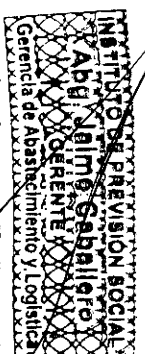
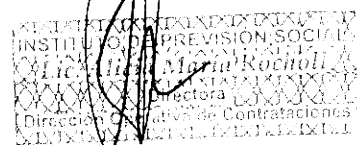
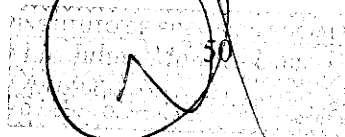
- a. El Administrador de Contrato mediante el profesional de nutrición asignado planificará los menús semanales de funcionarios con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados según necesidad y entregados a la empresa adjudicada de forma mensual.
- b. Las versiones de menú a elaborar serán: **menú normal** y **menú diferenciado** (ligth, para celiaco, para diabético), el funcionario que requiera del menú diferenciado deberá presentar una constancia médica que respalde la situación a la Dirección de cada establecimiento de salud.
- c. La rotación de menús será cada 6 semanas, se tendrá en cuenta las estaciones del año: verano e invierno.
- d. La empresa adjudicada no podrá realizar cambios en la planificación de menú, a excepción de situaciones de fuerza mayor que deberá ser comunicado al Administrador de Contrato para su conocimiento y autorización del cambio.
- e. Se contemplará un menú diferencial para los días festivos (festividades de fin de año: cena del 24 y almuerzo del 25 de diciembre, cena del 31 de diciembre almuerzo del 1 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. **TABLA 5. REFERENCIAS DEL MENÚ FUNCIONARIOS.**
- f. Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el 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.

17. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- a. Los alimentos terminados deberán cumplir con todas las características organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y con las Leyes de la Alimentación (Ley de la Cantidad, Calidad, Armonía y Adecuación).
- b. La empresa adjudicada deberá tener la capacidad de preparar un 10 % más de raciones adicionales diarias al número total de alimentos solicitados para los funcionarios con derecho a alimentación, por servicio o tiempo de alimentación, esto por cualquier incremento del número de comensales.
- c. Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación; los envases y vasos descartables no deberán derramarse. Deberán envasarse según las características de los alimentos es decir si son líquidos o sólidos y según lo detallado en la **TABLA 12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES.**
- d. La empresa adjudicada deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de los insumos requeridos para cada menú diferencial, como por ejemplo galletitas de arroz, avena, fideo de arroz, leche deslactosada, entre otros.
- e. El Administrador de Contrato o quien éste designe deberá de supervisar que los alimentos entregados y servidos cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

18. SERVICIO PARA FUNCIONARIOS

- a. La empresa adjudicada implementará el sistema para determinar la cantidad exacta de comensales a servir por evento y por día, en base a la planilla diaria de funcionarios con derecho a alimentación **TABLA 10. PLANILLA DE COMENSALES FUNCIONARIOS HABILITADOS**, proveídos por el encargado de cada establecimiento de salud al Coordinador de la empresa. El Administrador de Contrato ni directores de los establecimientos de salud no se harán responsable de confirmar la cantidad de comensales de





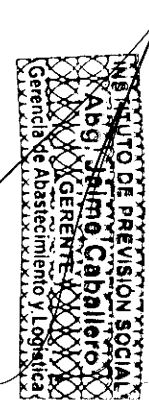
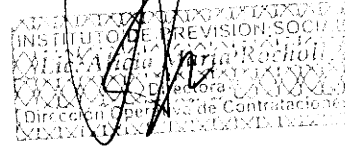
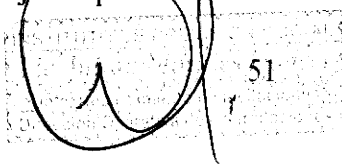
- cada comida, quedando a cargo de la empresa implementar su sistema de confirmación de raciones a producir para cada evento.
- Cada establecimiento de salud podrá realizar modificaciones en la cantidad de comensales (aumento / disminución), hasta 09:00 hs. para el servicio de almuerzo y hasta las 15:00 hs. para el servicio de la cena.
 - A la hora de elaborar la planilla para la factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en la planilla diaria de funcionarios como equivalentes a raciones consumidas.
 - 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 Director o quién éste designe como responsable.
 - Los funcionarios serán habilitados a los servicios de provisión de alimentos según el reglamento de acceso al comedor vigente.
 - Los alimentos servidos deberán envasarse individualmente y según la naturaleza, temperatura (frío / caliente) y estado (líquido / sólido) del mismo, es decir si el menú es pollo al horno con ensalada de arroz, el envasado deberá contener al alimento caliente (pollo) en un envase y al alimento frío en otro (ensalada de arroz). Los alimentos que se servirán de entrada (sopas, panaché, ensaladas) deberán envasarse por separado al plato principal, al igual que el postre y bebidas.
 - Los cubiertos descartables deberán remitirse para cada establecimiento de salud en forma de set, envasados en materiales aptos para el contacto con alimentos y herméticamente sellados. Distribuidos de la siguiente manera, **Set tipo 1:** Un cuchillo, un tenedor, un tenedor o cucharita de postre y dos servilleta descartables, envasados al vacío, **Set tipo 2:** Un cuchillo, un tenedor, cuchara sopera, un tenedor o cucharita de postre y dos servilleta descartables, envasados al vacío.

19. MENÚ DEL FUNCIONARIO

- En la planificación del menú de funcionarios, el Administrador de Contrato presentará opciones de menú estándar y diferencial. La empresa adjudicada deberá estar preparada en caso de presentarse funcionarios con alguna patología específica como ser: diabetes, hipertensión, enfermedad celiaca, entre otros.
- La empresa adjudicada deberá confeccionar un listado con los nombres de los funcionarios con dietas diferenciales cuya solicitud estará coordinada con la Dirección de cada establecimiento de salud o quién éste designe como responsable.
- El menú ofertado se compondrá de los alimentos detallados en la **TABLA 4. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS.**
- Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú presentado por el Administrador de Contrato.
- Se detalla en la **TABLA 5. REFERENCIAS DEL MENÚ FUNCIONARIOS**, la planificación de menú para funcionarios, a utilizar como una referencia para la empresa adjudicada.
- El funcionario que no pueda acudir al comedor en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar a la Dirección de cada establecimiento de salud o a quién éste designe como responsable, de manera que el personal encargado de la empresa pueda proporcionar la ración correspondiente a su almuerzo o cena acercándole hasta su puesto de trabajo con la planilla habilitada para su firma.

20. SATISFACCION DEL USUARIO

- El Administrador de Contrato mediante el Director de cada establecimiento de salud deberá efectuar semestralmente una encuesta a los funcionarios habilitados para medir la percepción del servicio, se deberá de considerar variables como Calidad, Cantidad, Variedad de los alimentos, Atención, Higiene del personal, etc. **TABLA 11. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN AL USUARIO.**
- 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 los funcionarios o aumentar la frecuencia de aquellos productos o preparaciones de mejor aceptación.





21. INSPECCION Y CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

- a. El Administrador de Contrato por medio del Director de cada establecimiento de salud, acordará sistemas de control periódicos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad del plato servido, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y la materia prima utilizada para la elaboración de los mismos. Así mismo, se verificará el cumplimiento de la presentación y el horario del servicio de provisión de alimentos, características organolépticas de los alimentos y cumplimiento del menú planificado.
- b. En caso de incumplimientos notificados por el Administrador de Contrato, la empresa adjudicada deberá de realizar un descargo por escrito en un plazo no mayor a 72hs, dando pronta solución a la problemática.

22. MODALIDAD PARA REEMPLAZAR UN SERVICIO

- a. Diariamente en cada evento (almuerzo y cena) la empresa adjudicada deberá remitir una muestra del menú elaborado, tanto normal como diferencial.
- b. La muestra deberá ser evaluada por la nutricionista o funcionario de cada establecimiento de salud, antes de que los alimentos se sirvan a los funcionarios habilitados.
- c. En caso de que un menú presente alguna anomalía, la empresa adjudicada deberá reemplazar el alimento inmediatamente por un menú de contingencia acorde al evento afectado, en un plazo no mayor a 45 minutos.

23. PROYECCIÓN DE CANTIDAD MENSUAL DE ALIMENTOS POR EVENTO Y ESTABLECIMIENTO DE SALUD

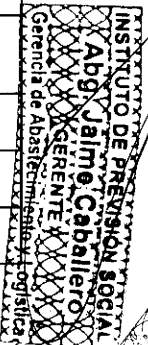
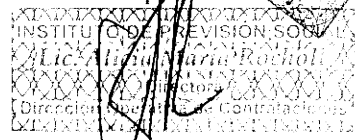
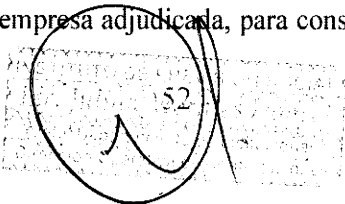
- a. El promedio de provisión de alimentos para funcionarios de cada establecimiento de salud, por evento se detalla en la **TABLA 2. PROYECCIÓN CANTIDAD MENSUAL POR EVENTO Y ESTABLECIMIENTO**.
- b. El mismo es una referencia para el cálculo de los servicios a prestar, pudiendo ser modificado según situaciones específicas que se presenten en cada establecimiento de salud.

TABLA 2. PROYECCIÓN CANTIDAD MENSUAL POR EVENTO Y ESTABLECIMIENTO

LOTES	ESTABLECIMIENTOS	PROYECCION CANTIDAD MENSUAL APROXIMADA		
		ALMUERZO	CENA	COLACION
LOTE 1	CLINICA PERIFERICA CAMPO VIA	750	900	180
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO	520	580	120
LOTE 3	PUESTO GUARAMBARE SANITARIO	220	320	0
LOTE 3	UNIDAD SANITARIA VILLETIA	460	550	85
LOTE 1	UNIDAD SANITARIA YPACARAI	240	240	0
TOTAL		2.190	2.590	385

24. LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- a. El Administrador de Contrato a través del Director de cada establecimiento de salud 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 en los casos que correspondan (comedor de funcionarios), la sanitación, el manejo de los residuos, durante la vigencia del contrato.
- b. El Administrador de Contrato a través a través del Director de cada establecimiento de salud tendrá la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria competente, que realice visitas de verificación sanitaria a la empresa adjudicada, para constatar la calidad en la preparación y





- manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, tomando las muestras que fueren necesarias para su verificación.
- c. El funcionario asignado por Resolución Interna como responsable de la verificación del servicio de cada establecimiento de salud, deberá remitir al Administrador de Contrato, mediante su Director un informe trimestral referente al cumplimiento del servicio adjudicado (cumplimiento del horario establecido para entrega de los alimentos, cumplimiento del equipamiento solicitado, cumplimiento del personal solicitado, cumplimiento de las características organolépticas y de la planificación del menú realizado).
- d. El Administrador de Contrato por resolución interna deberá designar un responsable de verificar in situ la cocina de la empresa adjudicada y/o las dependencias que son utilizadas para la elaboración del menú, con una frecuencia trimestral presentando un informe detallado de lo verificado, el cual será remitido a la empresa para realizar las mejoras necesarias en los casos que correspondan.

25. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

- a. La limpieza y desinfección de las instalaciones asignadas al comedor de funcionarios, está a cargo de empresa adjudicada.
- b. La empresa adjudicada deberá de contar con un calendario de operaciones de limpieza y desinfección, junto con sus respectivos registros, para el control de dichos procedimientos a fin de contribuir con la inocuidad del producto terminado; y estar a disposición del Administrador de Contrato cuando lo soliciten.
- c. Lavar, desinfectar e higienizar los mobiliarios solicitados, antes y después de la jornada de trabajo. Utilizar agua con lavandina u otro producto para desinfectar. Enjuagarlo después. Secar con paño limpio y específico para ello.
- d. El visicooler y microondas deberán limpiarlos al menos una vez por semana o según necesidad, cuidando retirar cualquier residuo que quede en ellos.

TABLA 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS, MOBILIARIOS Y UTENSILIOS

EQUIPO SOLICITADO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
Visicooler	1 por establecimiento de salud	Con capacidad mínima de 300 - 400 lts., indicador visual digital de temperaturas, luces led, con 4 a 6 parrillas montables, temperaturas de 0° a 10° C, para disponer alimentos que necesiten mantener la cadena de frío.
Microondas	1 por establecimiento de salud	Con capacidad de 25 a 30 litros de color blanco y panel digital.
Balanza electrónica	1 por establecimiento de salud	Con capacidad de hasta 5 Kg, con divisor de 5g, función de tara, peso en g y visor digital.
Impresora	1 por establecimiento de salud	Para impresión rápida y una calidad de texto nítida y profesional.
Mesas - mobiliarios	Según necesidad del establecimiento	Mesa plástica plegable u otros según la necesidad del establecimiento, de color claro, con marco y patas de acero revestido. Capacidad para 4 personas, fácil de transportar, limpiar y desinfectar.
Sillas o taburetes	Según necesidad del establecimiento	Fácil de limpiar y desinfectar.



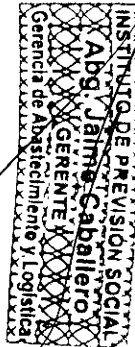
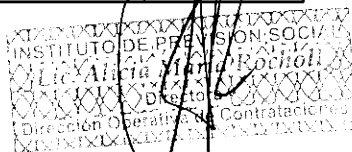
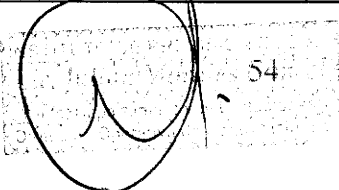
Termómetro digital para alimentos	1 por establecimiento de salud	Digital, mango de polipropileno, asta de acero inoxidable, de 0° a 100° C.
Tacho de basura a pedal	1 por establecimiento de salud	Alto: 64cm, ancho: 46cm, fondo: 37cm, capacidad: 50L. Papelerera de Plástico con tapa con pedal.

TABLA 4. COMPONENTES DE LOS SERVICIOS A FUNCIONARIOS

SERVICIO	COMPONENTES
COLACIONES ALIMENTARIAS (vaso de leche).	-300 ml de leche entera, descremada, deslactosada. -Azúcar o edulcorante (sobres individuales).
ALMUERZO / CENA	Entradas: -250 ml de caldo, consomé, sopa crema ó -100 a 120 g de ensalada de verduras crudas o cocidas (al menos 3 colores de verduras). Plato principal: -Proteínas: 250 g de carne vacuna magra, pollo, pescado, cerdo, huevos, quesos, legumbres, etc. -Farináceos: 150 g de arroz, fideo, harina de maíz, batata, mandioca, papa, legumbres, etc. Acompañamiento: - 50 g de panificados, mandioca, batata, etc. Envasados de manera individual. Postres variados - 150g de postres a base de lácteos, frutas, cremas, pastelerías, etc. Bebida: - 300 ml de jugo natural de frutas, gaseosas según solicitud del Administrador de Contrato, endulzadas con azúcar o edulcorante. Aderezos varios y otros: - Aceite, vinagre, limón, de libre consumo. - Mayonesa, mostaza, ketchup, salsa de ajo, entre otros. - Servilletas, escarbadiantes.

TABLA 5. REFRENCIAS DEL MENÚ FUNCIONARIOS

OPCIONES DE MENÚ		
EVENTO	MENÚ NORMAL	MENÚ LIGHT
ALMUERZO / CENA	ENTRADA: -250 ml de sopa de zapallo. -250 ml de sopa de espinaca. -250 ml de sopa de zanahoria y acelga.	ENTRADA: -250 ml de sopa de zapallo. 250 ml de sopa de espinaca. -250 ml de sopa de zanahoria y acelga.





-100 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. -100 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -100 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. -100 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo. -100 g de ensalada de remolacha, arvejas y perejil. -100 g de ensalada de lechuga, tomate, choclo. -100 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.	-250 ml de sopa de zapallito zuchinni y espinaca. -250 ml de sopa de acelga. -120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -120 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. -120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo. -120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.
PLATO PRINCIPAL: -250 g de estofado de pollo, 150 g de arroz con queso. -250 g de marinera de pollo, 150 g de puré de papas. -250 g de muslo de pollo al horno, 150 g de ensalada rusa. -400 g de lasagna de pollo, queso de rallar. -250 g de milanesa de pollo, 150 g de ensalada alemana. -400 g de canelones de pollo, con salsa roja y blanca, queso de rallar. -250 g de strogonoff de pollo, 150 g de arroz frito. -300 ml de caldo de pollo, 100 g de batata. -250 g de estofado de peceto, 150 g de fideo tallarín, queso de rallar. -250 g de carne al horno, 150 g de chipa guazú. -250 g de milanesas rellenas, 150 g de puré de papas. -300 ml de soyo, 100 g tortilla. -250 g de hamburguesa a la napolitana, 150 g de arroz con queso. -250 g de estofado de carne vacuna, 150 g de polenta, queso de rallar. -250 g de picadito de carne con salsa roja, 150 g de fideo a la manteca, perejil picadito y queso de rallar.	PLATO PRINCIPAL: -250 g de grille de pechuga de pollo con limón y orégano, 100 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. -350 g de pechuga de pollo en tiras salteada con vegetales (cebolla, locote, zanahoria, sésamo). -250 g de muslo de pollo al horno sin piel, 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. -250 g de grille de pechuga de pollo con cebolla, 120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate. -250 g de pollo al horno con vegetales, 120 g de ensalada de pepino, zanahoria y sésamo. -250 g de grille de carne magra, 120 g de panaché de zapallito, cebolla, locote. -250 g de picadito de carne vacuna magra, 120 g de panaché de cebolla, locote, zanahoria, batata. -250 g de carne al horno, 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. -250 g de hamburguesa a la napolitana, 120 g de puré de zapallo. -350 g de ensalada de poroto, locote, cebolla, tomate, perejil picadito y huevo duro. -250 g de omelette de jamón y queso, 120 g de ensalada de pepino, tomate y zanahoria. -250 g de omelette de choclo y queso, 120 g de ensalada de berro, tomate y zanahoria. -250 g de omelette de tomate y cebolla salteada, 120 g de ensalada de lechuga, tomate, rabanito.

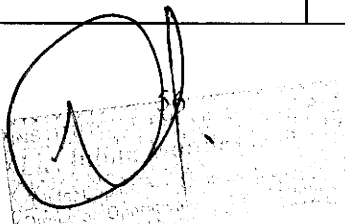
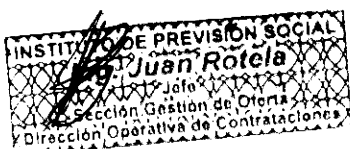


-250 g de asado a la olla, 150 g de sopa paraguaya. -400 g de estofado de carne con ñoquis, perejil picadito y queso de rallar. -400 g de ravioles de carne, con salsa blanca, perejil picadito y queso de rallar. -250 g de peceto al horno con salsa madera, con 150 g de fideo al pesto. -250 g de costillitas de cerdo al horno, 150 g de arroz con queso. -250 g de lomo de cerdo al horno, 150 g de arroz primavera. -250 g de milanesa de tilapia, 150 g de fideo a la crema. -300 ml de sopa de porotos, 100 g de mandioca. -250 g de feichao con chorizo, 150 g de arroz frito.	-350 g de zapallitos rellenos de carne molida y salsa de tomate, 120g de ensalada de repollo, tomate y zanahoria. -250 g de tomates rellenos con choclo, 120 g ensalada de repollo, lechuga y tomate. -350g de lasagana de zuchinni o berenjena, 120g de ensalada de repollo, tomate y zanahoria.
POSTRE: -150 g de budín de pan. -150 g de mousse de chocolate. -150 g de flan de vainilla. -150 g de ensalada de frutas. -150 g de duraznos en almíbar. -150 g de frutillas con crema. -150 g de rodajas de piña azucaradas. -150 de naranjas en gajos. -150 g de pie de limón. -150 g de brownie.	POSTRE: -150 g de gelatina dietética. -150 g de gelatina dietética con fruta. -150 g de gelatina dietética con yogur descremado. -150 g de mandarina sin cascara. -150 g de fruta. -150 g de ensalada de fruta con edulcorante. -150 g de postres a base de leche descremada y edulcorantes.
JUGOS: -300ml de jugo de: naranja, limón taiti, frutilla, piña, melón, durazno, mburukuja, pera con jengibre, entre otros.	JUGOS: -300ml de jugos endulzados con edulcorante, de: naranja, limón taiti, frutilla, piña, melón, durazno, mburukuja, pera con jengibre, entre otros.

(*) En los platos elaborados con proteínas y vegetales u otros ingredientes (Ej.: salsa, estofados, guisos, cazuelas, etc.), la proteína debe tener como mínimo 180 gramos.

TABLA 6. REFERENCIA DEL MENÚ FESTIVO

Fin de año		
Evento	Menú normal	Menú light
	Entradas:	Entradas:





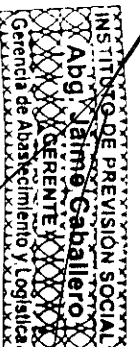
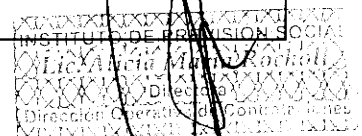
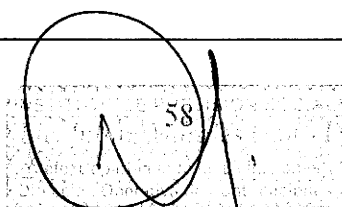
ALMUERZO / CENA	-100 - 120g de ensalada, panaché o, -300 ml de sopa de verduras.	-100 - 120g de ensalada, panaché o, -300 ml de sopa de verduras.
	Plato principal opciones: -250g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, con 100g de ensalada rusa y 100g de chipa guazú. -250g de lomo de cerdo a la mostaza, con 100g de ensalada de arroz y 100g de chipa guazú. -250g de perril de cerdo al horno con salsa madera, 100g de chipa guazú y 100g de arroz a la griega. -250g de pechuga de pollo rellena de jamón, queso, albahaca, salsa rosa, con 100g de ensalada primavera y 100g de sopa paraguaya. -250g de peceto al horno con vegetales y salsa madera, con 100g de papas a la crema y 100g de sopa paraguaya. -250g de peceto a la vinagreta, con 100g de ensalada alemana y 100g de sopa paraguaya. -250g de milanese rellena de jamón y queso, 100g de ensalada de arroz y 100g de chipa guazú.	Plato principal opciones: -250g de lomo de cerdo al horno con salsa madera y 50g de chipa guazú. -250g de lomo de cerdo a la mostaza, con 50g de chipa guazú. -250g de perril de cerdo al horno con salsa madera, 50g de arroz a la griega. -250g de pechuga de pollo rellena de jamón, queso, albahaca, salsa rosa, con 50g de sopa paraguaya. -250g de peceto al horno con vegetales y salsa madera, con 50g de sopa paraguaya. -250g de peceto a la vinagreta, 50g de papas horneadas. -250 g de milanese rellena de jamón y queso al horno, 50g de chipa guazú.
	Postres: -150g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche. -150g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla. -150g de tarta de limón, de durazno o de frutas. -150g de pan dulce o budín inglés glaseado.	Postres: -150g de ensalada de frutas. -150g de muffins de avena con dulce de leche ligh. -150g de gelatina -150g de gelatina con trozos de frutas.
	Acompañamientos: -Panificado: 50g de pan chip. -Bebida: 300ml de gaseosa.	Acompañamientos: -Panificado: 50g de pan chip. -Bebida: 300ml de gaseosa sin azúcar.
	Semana Santa	
	-250g de chupín de pescado, 100g de arroz con queso, 100g de sopa paraguaya. -250g de milanese de pescado, 100g de ensalada alemana, 100g de sopa paraguaya. -300ml de sopa de pescado, 100g de mandioca. -350g de canelones de choclo, con salsa blanca, queso de rallar.	-250g de chupín de pescado, 50g de arroz con queso. -250g de milanese de pescado, 50g de sopa paraguaya. -300ml de sopa de pescado, 50g de mandioca. -350g de canelones de choclo, con salsa de tomates.



-350g de lasagna de jamón y queso y salsa blanca, queso de rallar.	-350g de lasagna de berenjena y salsa blanca, queso de rallar.
-250g de costillitas de cerdo a la olla con ajo, 100g de ensalada rusa y 100g de chipa guazú.	-250g de costillitas de cerdo a la olla con ajo y 50g de chipa guazú.
-250g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, 100 g de ensalada primavera y 100g de chipa guazú.	-250g de lomo de cerdo al horno con salsa madera, 50g de ensalada primavera.
Postres: -150g de flan acaramelado de vainilla, de chocolate o dulce de leche. -150g de mouse de limón, de chocolate o de frutilla, mburukuja. -150g de tarta de limón, de durazno o de frutas. -150g de ensalada de frutas con crema chantilly.	Postres: -150g de ensalada de frutas. -150g de muffins de avena con dulce de leche lighth. -150g de gelatina -150g de gelatina con trozos de frutas.
Acompañamientos: -Panificado: 50g de pan blanco, mandioca, batata, etc. Envasados de manera individual. -Bebida: 300ml de gaseosa.	Acompañamientos: -Panificado: 50g de pan integral, mandioca, batata, etc. Envasados de manera individual. -Bebida: 300ml de gaseosa sin azúcar.

TABLA 7. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS ADQUIRIDAS

Alimento	Características
Endulzantes	-Azúcar: en presentación individual de 10 g. -Edulcorantes: en base a stevia y/o sucralosa, NO CICLAMATO, en opción de presentación individual de 10 g. -Miel de abeja: de estructura cristalina fina, libre de insectos o huevos.
Frutas	-Frescas: en todas sus variedades como limón, naranja, lima, pomelo, frutilla, melón, manzana, durazno, pera, banana, piña, sandia, aguacate, mamón, ciruela, uvas, entre otras. -Enlatadas: durazno, piña, pera, frutilla, entre otras. -Deshidratadas: ciruela, uvas pasas, banana, entre otras. -Secas: almendras, nueces, maní, entre otras. En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.
Frutas y verduras 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.
Granos y leguminosas	-Arroz blanco e integral: tipo I, tipo II, parborizado. -Locro.





	-Porotos: rojo, negro, san francisco, manteca, entre otros, garbanzo, arveja, soja, lenteja, entre otros. En envases libres de agujeros, rasgaduras o mordeduras. Libres de parásitos y de contaminaciones eventuales como piedras, gorgojos, etc.
Verduras	-Frescas, en todas sus variedades como: apio, acelga, lechugas, tomate, cebolla blanca, morada, repollo blanco, morado, zapallo, zanahoria, zucchini, pepino, perejil, cilantro, berro, perejil, choclo, rabanito, calabaza, pepinillos, entre otras. En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas.
Grasas	-Aceites comestibles de maíz, girasol, oliva, no mixtos, los mismos no deberán reutilizarse. -Manteca, envasada en materiales adecuados, hecha de crema de leche pasteurizada, con o sin sal. Con opción de presentación individual. -Mayonesas, envase hermético, pasteurizada y etiquetada, homogénea, sin burbujas, en su variante normal y light. Que no contengan soja ni trigo transgénico. Con opción de presentación individual. -Crema de leche pasteurizada envasada, en sus variantes: normal y liviana.
Harinas y féculas	-Harina blanca enriquecidas del tipo 0000 y 000, integral, de maíz, de arroz, de avena. -Fécula de maíz, fécula de almidón, entre otras.
Mermeladas / Dulces	-Mermeladas de frutas como durazno, frutilla, naranja, mora, entre otras. Con y sin azúcar. Con opción de presentación individual de 50 g o fraccionadas en compoteras del mismo tamaño. -Dulce de batata, membrillo, mamón, etc. -Gelatinas con y sin azúcar sin sabor y de diferentes sabores.
Pastas	-Pastas secas a base de trigo duro enriquecidas con vitaminas. -Pastas frescas con y sin relleno.
Panes y derivados	-Panes frescos y blandos, 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 y fechados en porciones individuales.
Carne vacuna envasada al vacío en origen	-De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. -La carne molida deberá molerse al instante o ser envasada en origen al vacío. -Cortes: peceto, lomo, carnaza negra, rabadilla, bife de chorizo, tapa cuadril, vacío, costilla, costeleta.
Pollo envasado en origen	-De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. -Pechuga sin piel, muslo, alas, caderitas.
Pescados	-De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Sin espina y sin piel. -Frescos y/o congelados, envasados en origen, como: tilapia, surubí, merluza. -Enlatados: sardina, atún, caballa.



Cerdo envasado en origen	-De calidad certificada, verificable al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. -Lomo, lomito, costeleta, costilla, matambrito, pernil.
Embutidos envasados en origen	-Jamón cocido, crudo. -Pancho, chorizo de viena con y sin picante, morcilla.
Leche envasada	-Leche entera y descremada ultrapasteurizada, líquida y en polvo. -En sus variantes: deslactosada, descremada, condensada, evaporada. -Leches o bebidas vegetales (arroz, almendras, etc.).
Yogur	-Yogurt entero, descremado, natural, deslactosado. -Yogures vegetales.
Helados envasados a base de leche pasteurizada	-Sabores varios: vainilla, crema americana, durazno, entre otros.
Quesos	-Quesos en sus variantes blandos (ricota, paraguay, mozzarella, crema, cuartirolo, port salut, entre otros), semiduros (gouda, cheddar, gruyere, entre otros) y duros (parmesano, reggianito, sardo, entre otros), quesos sin lactosa, con y sin sal. Envasado en origen y rotulado según la Norma Sanitaria vigente.
Huevos	-Frescos de gallina y codorniz. Se refrigerarán según necesidad hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).
Sal iodada	-Fina, entrefina y gruesa. -Con opción de sobrecitos individuales de 0,5 - 1 g.
Bebidas	-Agua mineral sin gas, con o sin sodio, con certificación del I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización). -Gaseosas, jugos de frutas naturales.
Cacao	-Para repostería y bebidas al 70 -100 %.
Semillas envasadas en origen	-Sésamo, chía, girasol, lino, calabaza, entre otras.
Especias envasadas en origen	-Orégano, cúrcuma, curry, pimienta, pimentón, laurel, albahaca, ajo, entre otras.
Condimentos envasados	-Mayonesa, ketchup, mostaza, en envases individuales de 8 10 g.
Aceite y vinagre	-De maíz, girasol, oliva. NO mezclas. -Vinagre de alcohol, de manzana. Para condimentar las ensaladas.

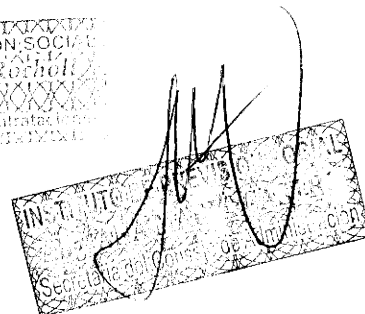
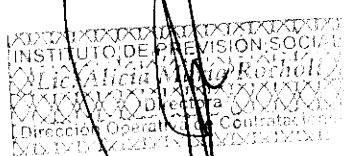




TABLA 8. FICHA TÉCNICA DE RECEPCIÓN DEL PLATO TERMINADO

Fecha	Evento	Cumple No cumple características organolépticas					Horario de recepción
		Olor	Sabor	Textura	Temperatura	Color	
	Almuerzo - Cena	CU - NC	CU - NC	CU - NC	CU - NC	CU - NC	
Firma y sello responsable de recepción:				Firma y sello responsable de entrega:			
Observaciones:							

* A: Almuerzo
** C: Cena
*** CU: Cumple
****NC: No cumple

TABLA 9. TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	$\geq 65^{\circ}$
Ensaladas y postres a base de lácteos	$\leq 5^{\circ}\text{C}$
Frutas, turrónes, entre otros	Temperatura ambiente

TABLA 10. PLANILLA DE COMENSALES FUNCIONARIOS HABILITADOS

Empresa adjudicada:				Servicio:		Fecha:	
Nombre y Apellido	C.I. N°	Dependencia	Horario	Servicio	Nombre del reemplazante	C.I. N°	Firma

TABLA 11. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN AL USUARIO

Fecha:	Horario laboral:	Evento: A C		
Puntos a Evaluar		Valoración		
		Bueno	Regular	Mal
1. El menú es variado por día?				
2. El alimento servido tiene la temperatura adecuada?				
3. El aroma de la comida es agradable?				
4. El aspecto visual de los platos es bueno?				
5. La comida tiene rico sabor?				
6. La cantidad de comida servida es adecuada?				
7. El servicio es entregado en el horario establecido?				
8. El alimento es servido en condiciones higiénicas adecuadas?				
10. Los empleados que sirven el alimento son amables?				

Observaciones:

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Juan Rotela
Jefe
Dirección de Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. María Rosa Riquelme
Directora
Dirección Operativa de Contratación



TABLA 12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA UTENSILIOS DESCARTABLES

DESCRIPCIÓN	IMAGEN DE REFERENCIA
BANDEJA DE PVC O POLIPROPILENO	
ENVASE TERMICO PARA ALIMENTOS CALIENTES	
Envase térmico, de polipropileno o similar, redondo o rectangular, resistente, apto para microondas, con cierre/tapa hermética a presión, capacidad útil de 600 mililitros como mínimo.	Se adjunta imagen de referencia.
Para alimentos que necesiten mantenerse calientes, caldos, etc.	
ENVASES PARA ALIMENTOS FRIOS	
Envase de PVC o similar, color transparente o negro, cierre/tapa hermética a presión o con sistema de sellado a temperatura, forma rectangular, ovalada y/o circular, capacidad útil: 600 mililitros como mínimo.	Se adjunta imagen de referencia.
Para ensaladas o alimentos no calientes.	
ENVASES PARA ALIMENTOS TIPO POSTRE	
	Se adjunta imagen de referencia.
Envase de PVC o similar, color transparente, con cierre/tapa hermética a presión o con sistema de sellado a temperatura, de forma rectangular, ovalada, triangular y/o circular, capacidad útil: 200 mililitros como mínimo.	
Para los postres.	
ENVASES PARA ALIMENTOS LIQUIDOS	
	Se adjunta imagen de referencia.
Envase de PVC o similar, color transparente, con cierre/tapa hermética a presión o con sistema de sellado a temperatura, con capacidad útil: 350 400 mililitros como mínimo.	
Para los jugos o gaseosas.	
CUBIERTOS	
Los mismo serán proveídos conforme a la necesidad que requiera cada tipo de menú, en presentaciones tipo sets, en envase primario de envases de plástico apta para el contacto con alimentos, sellada, detallados de la siguiente manera:	Set tipo 1: Un cuchillo, un tenedor, un tenedor o cucharita de postre y dos servilletas descartables, envasados al vacío.
	Set tipo 2: Un cuchillo, un tenedor, cuchara sopera, un tenedor o cucharita de postre y dos servilletas descartables, envasados al vacío.
Cuchillo descartable	Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, negro o transparente, de largo 200 y ancho 20 milímetros como mínimo.
Tenedor descartable	Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, negro o transparente, de largo 185 y ancho 25 milímetros como mínimo.
Cuchara sopera descartable	



	Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, negro o transparente, de largo 190 y ancho 40 milímetros como mínimo.
Cucharita / tenedor descartable para postre	Combinación de polietileno (PS) y polietileno alto impacto (PSAI), blanco, negro o transparente, de largo 130 y ancho 25 milímetros como mínimo.
Servilletas	Papel absorbente, biodegradable, blanco, sin olor extraño. Sin impurezas ni sustancias peligrosas, de 11 x 11 cm como mínimo.

5. En la Sección Modelo de Contrato. Se realizan las siguientes modificaciones:

Donde dice:

El **Instituto de Previsión Social**, (en lo sucesivo Instituto, I.P.S., Contratante) regido por el Decreto Ley N° 1.860/50, ratificado por Ley N° 375/56, modificado por las Leyes 537/58, 430/73, 1.286/87 y 98/92, domiciliado en Constitución esq. Herrera de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por su Presidente, el **Dr. Jorge Magno Britez Acosta, con C.I. N° 429.148** (art. 15° de la Ley 427/73), nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 27 de fecha 16 de agosto de 2023, suscribe el acto en cumplimiento a la decisión adoptada por el Consejo de Administración del Instituto y denominado en adelante el **Contratante**, por una parte, y por la otra, la firma ., con RUC N° ., domiciliada en la calle N° . c/ (.. Paraguay), representada por el Señor , con Cédula de Identidad N° ., de acuerdo a la Escritura Pública N° , de fecha , pasada ante el/la Escribano/a ., inscrita en el Registro Público Sección Poderes y/o Contratos, denominada en adelante la **Contratista**, denominadas en conjunto "**Las Partes**", e individualmente, "**Parte**", acuerdan celebrar el presente **Contrato para la CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE LUQUE - IPS**, Contrato Abierto el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

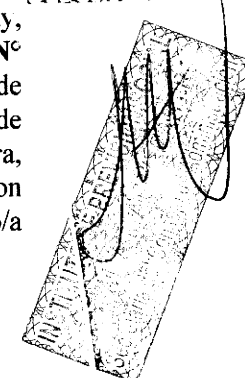
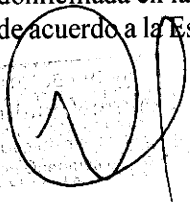
Objeto del contrato

El presente contrato tiene por objeto establecer las obligaciones que asumen LAS PARTES, en relación a la adjudicación de la convocatoria:

El objeto del presente Contrato es el Suministro de los bienes para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE LUQUE - IPS**, cuyas características y cantidades se describen en la Planilla de Precios y en las Especificaciones Técnicas

Debe decir:

El **Instituto de Previsión Social**, (en lo sucesivo Instituto, I.P.S., Contratante) regido por el Decreto Ley N° 1.860/50, ratificado por Ley N° 375/56, modificado por las Leyes 537/58, 430/73, 1.286/87 y 98/92, domiciliado en Constitución esq. Herrera de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por su Presidente, el **Dr. Jorge Magno Britez Acosta, con C.I. N° 429.148** (art. 15° de la Ley 427/73), nombrado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 27 de fecha 16 de agosto de 2023, suscribe el acto en cumplimiento a la decisión adoptada por el Consejo de Administración del Instituto y denominado en adelante el **Contratante**, por una parte, y por la otra, la firma ., con RUC N° ., domiciliada en la calle N° . c/ (.. Paraguay), representada por el Señor , con Cédula de Identidad N° ., de acuerdo a la Escritura Pública N° , de fecha , pasada ante el/la Escribano/a





., inscrita en el Registro Público Sección Poderes y/o Contratos, denominada en adelante la **Contratista**, denominadas en conjunto "**Las Partes**", e individualmente, "**Parte**", acuerdan celebrar el presente **Contrato para la CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL**, Contrato Abierto el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

Objeto del contrato

El presente contrato tiene por objeto establecer las obligaciones que asumen LAS PARTES, en relación a la adjudicación de la convocatoria:

El objeto del presente Contrato es el Suministro de los bienes para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL**, cuyas características y cantidades se describen en la Planilla de Precios y en las Especificaciones Técnicas

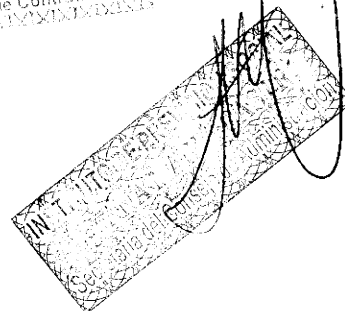
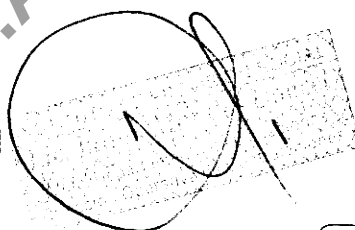
Donde dice:

Administración del Contrato

La administración de éste contrato estará a cargo del **Dr. Jorge Fabián Melgarejo**, Director del Hospital de Luque, dependiente de Dirección de Hospitales del Área Central del IPS.

Debe decir:

La administración de éste contrato estará a cargo del: **Dr. Luis Fleytas, Director Hospitales Área Central.**



PLANILLA DE DATOS A SER CARGADA EN EL SISTEMA DE INFORMACION DE CONTRATACIONES PÚBLICAS (SICP)

Donde dice:

MONTO MINIMO	2.353.828.800
MONTO MÁXIMO	4.707.657.600

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
1	90101603-039	DESAYUNO (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	15.660	15.660
2	90101603-010	ALMUERZO (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	36.140	36.140
3	90101603-039	MERIENDA (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	15.540	15.540
4	90101603-010	CENA (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	36.300	36.300
5	90101603-9998	COLACIONES ALIMENTARIAS (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	13.120	13.120
6	90101603-025	AGUA MINERAL SIN GAS (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	6.400	6.400
7	90101603-039	DESAYUNO (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	16.700	16.700
8	90101603-010	ALMUERZO (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	36.600	36.600
9	90101603-010	CENA (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	36.900	36.900
10	90101603-9998	COLACIONES ALIMENTARIAS (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	9.120	9.120
TOTAL							222.480

Debe decir:

Lote 1 Hospital de Luque

MONTO MINIMO	2.353.828.800
MONTO MÁXIMO	4.707.657.600

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
1	90101603-039	DESAYUNO (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	15.660	15.660
2	90101603-010	ALMUERZO (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	36.140	36.140
3	90101603-039	MERIENDA (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	15.540	15.540
4	90101603-010	CENA (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	36.300	36.300

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

1

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Alicia María Rochol
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones

5	90101603-9998	COLACIONES ALIMENTARIAS (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	13.120	13.120
6	90101603-025	AGUA MINERAL SIN GAS (PACIENTE)	UNIDAD	EVENTO	1	6.400	6.400
7	90101603-039	DESAYUNO (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	16.700	16.700
8	90101603-010	ALMUERZO (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	36.600	36.600
9	90101603-010	CENA (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	36.900	36.900
10	90101603-9998	COLACIONES ALIMENTARIAS (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	9.120	9.120
TOTAL							222.480

LOTE 2 - CLINICA PERIFERICA CAMPO VIA - UNIDAD SANITARIA YPACARAI

MONTO MINIMO	859.602.024
MONTO MAXIMO	1.719.204.048

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL
1	90101603-010	ALMUERZO (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	34.278	34.278
2	90101603-010	CENA (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	34.778	34.778
3	90101603-9998	COLACIONES ALIMENTARIAS (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	6.662	6.662
TOTAL							75.718

LOTE N° 3: UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO - UNIDAD SANITARIA VILLETA - PUESTO SANITARIO GUARAMBARE

MONTO MINIMO	1.079.776.704
MONTO MAXIMO	2.159.553.408

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL
1	90101603-010	ALMUERZO (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	34.278	34.278
2	90101603-010	CENA (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	34.778	34.778
3	90101603-9998	COLACIONES ALIMENTARIAS (FUNCIONARIOS)	UNIDAD	EVENTO	1	6.662	6.662
TOTAL							75.718

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

2

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Alina María Rocho
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones