



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

PLIEGO ÚNICO DE BASES Y CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO, SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS Y ALIMENTACIÓN ENTERAL PARA EL HOSPITAL Dr. HORACIO HELLER DEPENDIENTES DE LA JEFATURA ZONA SANITARIA METROPOLITANA.

CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1- ASPECTOS ESTRUCTURALES

1.1 OBJETO

El presente llamado a licitación tiene por objeto la contratación del Servicio de Racionamiento de alimentos en cocido y sector de elaboración de Fórmulas (elaboración y/o distribución de fórmulas lácteas y de alimentación enteral) para cubrir las necesidades de internados y personal autorizado del Hospital Dr. Horacio Heller.

1.2 RÉGIMEN JURÍDICO DE LA CONTRATACIÓN

El marco jurídico de la contratación estará conformado por las siguientes normas cuya prelación está dada por el orden establecido a continuación:

- Ley Provincial N° 2141 de Administración Financiera y Control se encuentra disponible en el sitio oficial de la Provincia de Neuquén:
<http://www.neuquen.gov.ar/licitaciones/ultima%20version%20ley%202141.pdf>
- Decreto Reglamentario N° 2758/95.
- DECTO-2021-799-E-NEU-GPN
- La Ley Provincial N° 1284 de "Procedimiento Administrativo"
- Decreto N° 1493/02
- Decreto N°0381/17
- Decreto N° 1394/14 (Verificación del Certificado de Cumplimiento Fiscal Web) y lo dispuesto en la Resolución N° 035/DPR/2014.
- Norma supletorias modificatorias y complementarias
- Pliego General de Bases y Condiciones y las aclaraciones efectuadas por la Autoridad de Aplicación conforme lo dispuesto en el punto 1.8 del presente.
- **El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares es de carácter gratuito.**

El mismo está disponible en la Página Web Oficial de la Provincia de Neuquén (<https://licitaciones.neuquen.gov.ar>) Decreto N° 381/17

1.3. INICIO DE LA CONTRATACIÓN

La Contratación quedará perfeccionada con la notificación fehaciente de la adjudicación al contratista, que podrá efectuarse mediante la orden de compra o cualquier otra forma documentada, instrumento que indicará el momento a partir del cual comenzará la prestación del servicio.

1.4. PERÍODO DE LA CONTRATACION

El plazo de la contratación será de doce (12) meses consecutivos a partir del inicio de la prestación del servicio. El Comitente y/o el Ministerio de Salud podrán prorrogar la contratación por igual o menor período en iguales condiciones, previa conformidad del Contratista.

La Contratación finalizará el día en que se cumpla el plazo estipulado con más el período de prórroga, en caso de haber hecho uso de la opción mencionada anteriormente y previo acuerdo de partes.

1.5. DESISTIMIENTO. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

El Ministerio de Salud podrá desistir de este llamado en cualquier etapa de su realización o podrá desestimar todas las ofertas, en ambos casos por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, y sin que estas decisiones puedan motivar reclamos de indemnización de ninguna naturaleza por gastos, honorarios o retribuciones en que hubieran incurrido los oferentes en la preparación y/o presentación de la oferta, renunciando a interponer cualquier reclamo que reconozca como causa una hipotética responsabilidad pre-contractual.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1ºPiso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dit. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

1.6. ACLARACIONES - CONSULTA E INSPECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

A los fines de la presente Licitación se deberá realizar la inspección del establecimiento, presentándose ante las Autoridades del mismo, quienes fijarán dentro de los horarios administrativos, los días y horarios para tales cometidos, exceptuándose los días no laborables.

Tales visitas deberán efectuarse con una antelación mayor a dos (2) días hábiles previo a la apertura de sobres. Las Autoridades del Hospital o quienes ellas designen firmará la pertinente constancia de la visita, que deberá formar parte integral de la propuesta. (SE ADJUNTA CERTIFICADO DE VISITA)

Cualquier oferente podrá formular, por escrito, consultas y/o aclaraciones respecto de las cláusulas de la contratación. Tales consultas y/o aclaraciones deberán ser formuladas formalmente a la Subsecretaría de Salud hasta dos (2) días hábiles antes de la fecha fijada para la apertura de sobres, no admitiéndose pedidos de aclaración con posterioridad a la fecha mencionada. En todos los casos las respuestas serán dadas a conocer por los mismos medios que los Pliegos de Bases y Condiciones de la presente contratación.

Las consultas e informes se realizarán de Lunes a Viernes de 9:00 a 15:00 horas en la Dirección General de Coordinación de Servicios del Ministerio de Salud, sita en calle Antártida Argentina N° 1245- 3 Edificio – Planta Baja Of. 5 – Neuquén Capital. TEL: (0299) 4496539-5573– o via e-mail a: saludservicios@neuquen.gov.ar-mmosca@neuquen.gov.ar.

1.7. AVALES - GARANTÍAS - RETRIBUCIONES

El Comitente no otorgará avales y/o garantías para respaldar los compromisos que asuma el Contratista por el financiamiento externo o interno de los servicios complementarios que se contraten bajo el presente régimen.

1.8. AFECTACIÓN DE LOS SERVICIOS

Si por causa de fuerza mayor o caso fortuito se interrumpe, suspende o se ve afectada la prestación del servicio, el Contratista deberá adoptar las medidas de urgencia, seguridad y guardias operativas que ordenen las Autoridades del Hospital, según las circunstancias del caso.

Si el normal desenvolvimiento del servicio se ve afectado por medidas de fuerza de los trabajadores dependientes del Contratista, éste deberá adoptar las medidas de urgencia, seguridad y guardias operativas que ordenen las Autoridades del Hospital, lo que será establecido dentro de los diez (10) días de iniciado el servicio en el Libro Único de Novedades a pedido del Contratista, sin perjuicio de las sanciones que pudiera caberle. En caso de incumplimiento del Contratista de estas disposiciones, la Subsecretaría de Salud quedará facultada para actuar de inmediato por sí o por contratación directa con terceros, con todos los gastos a cargo del Contratista.

1.9. OBLIGACIONES

Sin perjuicio de las demás que se detallan en este Pliego, el Contratista asumirá por todo el período de la Contratación la Responsabilidad Civil por los daños y perjuicios que puedan ocasionarse a personas o cosas en función de las prestaciones contractuales a su cargo, cuyo monto base será de PESOS DOSCIENTOS MIL (\$200.000.-).

Será igualmente responsable por el cumplimiento de todas las leyes y disposiciones civiles, impositivas, laborales, previsionales, administrativas, etc., vigentes y emanadas de las diferentes autoridades jurisdiccionales y con competencia en la zona.

1.10. OPERACIÓN DE LAS PRESTACIONES

El Contratista adoptará las medidas necesarias para que todos los servicios se presten en forma ininterrumpida y eficiente, con continuidad, regularidad, igualdad, generalidad y obligatoriedad. Para el caso que por la razón que fuere, se interrumpiere el servicio licitado, el proveedor será pasible de las sanciones previstas en los Art. 71 y 72 del Reglamento de Contrataciones y en la cláusula 45 del presente pliego.

1.11. FUNCIONALIDAD SEGÚN OBJETIVOS

El Contratista será el único responsable de la calidad de los servicios y trabajos que realice,



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso –Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

MARIA FERNANDA ROCCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

por lo que deberá arbitrar los medios necesarios para que dichos trabajos resulten completos y adecuados a su fin.

CAPÍTULO II: RÉGIMEN LEGAL

Artículo 2 - OFERENTES ADMISIBLES

2.1 INSCRIPCIÓN EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES

Los oferentes que concurren a la licitación, deberán estar inscripto en el Padrón de Proveedores de la Provincia del Neuquén, y cumplir con todos los requisitos que se exijan para ser considerados Proveedores del Estado Provincial. Los Certificados que acrediten su inclusión en el Padrón de Proveedores de la Provincia que contengan la siguiente leyenda: "Otorgado y Actualizado de acuerdo a la Disposición N°073/2004", bajo la pena de tenerlo por desistido en caso de que no regularice su situación antes de la preadjudicación. (Disposición N°70/05 artículo 5.1 de la C.G.).

2.2 DOMICILIO

A los efectos de esta licitación, los oferentes deberán al momento de presentar su oferta, constituir domicilio legal, en la provincia del Neuquén, y electrónico (dirección de correo electrónico) donde todas las notificaciones se tendrán por válidas.

Toda modificación de los domicilios constituidos (legal y electrónico) tendrá validez a partir del quinto día corrido de su notificación en forma fehaciente a el Ministerio de Salud.

Artículo 3 - OFERENTES EXCLUÍDOS

No podrán ser aceptados como oferentes quienes, individualmente o en conjunto, no reúnan las condiciones solicitadas en este pliego o se encuentren comprendidos en algunos de los siguientes casos:

- a) Los que no tengan capacidad para obligarse.
- b) Los inhabilitados declarados por autoridad competente.
- c) Los que se hallen en estado de convocatoria de acreedores sin concurso aprobado, quiebra o liquidación, mientras no obtengan su habilitación.
- d) Los agentes y funcionarios del Estado Nacional, Provincial o Municipal y las firmas totalmente integradas por aquellos o cuando estando compuestas en forma parcial alguno de sus integrantes sea director, socio administrador, apoderado o gerente.
- e) Las sociedades e individualmente sus componentes y/o miembros de directorio que estén inhabilitados o posean sanciones vigentes en el Padrón de Proveedores de la Provincia.
- f) Los adjudicatarios, ex – adjudicatarios, concesionarios o ex – concesionarios de la provincia del Neuquén o cualquier ente público, que en forma individual o como componentes de sociedades o representantes legales de las mismas, estén en juicio contra la provincia del Neuquén, hayan sido demandados judicialmente por la provincia del Neuquén por incumplimiento de compromisos pactados, o se haya dispuesto la rescisión culposa del vínculo contractual, o sean declarados evasores y deudores morosos impositivos o previsionales por autoridad competente según corresponda.
- g) Los evasores y deudores morosos impositivos o previsionales declarados por autoridad competente según corresponda.
- h) Las personas humanas que se encuentren inscriptos en el Registro Provincial de Deudores Morosos Alimentarios (Ley 2333).
- i) Los que tengan el mismo representante u apoderado, como así también aquellos cuya actividad que se ofrece no esté incluida en el objeto social del ente, según contrato social, al momento del acto de apertura.

Los oferentes deberán acompañar con su presentación una Declaración Jurada en la que expresen no encontrarse incurso en ninguna de las inhabilitaciones señaladas anteriormente (lo solicitado se encuentra considerado en el Anexo I Punto 3). Esta exigencia se extiende a los directivos de las sociedades oferentes. La omisión de presentación de esta Declaración Jurada implicará el rechazo de la oferta.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Artículo 4 - CONOCIMIENTO DE ANTECEDENTES

Ningún oferente podrá alegar falta o deficiencia de conocimiento de las leyes, sus reglamentaciones, demás disposiciones administrativas, del Pliego que regirá el contrato y de la documentación que lo integre. El solo hecho de participar implica el perfecto conocimiento y comprensión de sus cláusulas así como de los lugares donde las tareas y demás prestaciones deben ejecutarse, de sus condiciones y accesos, de los precios de los materiales, fletes, medios de transporte y demás insumos necesarios para las prestaciones a su cargo, derechos aduaneros, impuestos nacionales, provinciales y municipales, condiciones de trabajo, aprovisionamiento de materiales y mano de obra, naturaleza de los terrenos y condiciones climáticas, existencia de servicios de abastecimiento, de acuerdo a las necesidades específicas, etc. Igualmente del estado de las instalaciones de los servicios a prestar y demás implicancias vinculadas al mismo.

Quedan exceptuados aquellos hechos que por circunstancias de la naturaleza, caso fortuito, fuerza mayor o actos de los Poderes Públicos con causalidad adecuada y que se encuentren fehacientemente demostrados, desvirtúen o trastoquen las previsiones originarias del contrato.

A esos fines los oferentes deberán presentar un Estado de Costos Desagregado (Anexo II – Estructura de Costos), en el que se reflejen cada uno de los componentes que inciden en la oferta económica y la composición de la ecuación económica – financiera del contrato.

Dadas las particularidades de esta convocatoria, los oferentes deberán extremar sus previsiones, dándose por entendido que han recabado el debido asesoramiento de expertos para las prestaciones comprometidas y han realizado un justo cálculo económico en cuanto la óptima realización costo - beneficio y mecanismos de percepción establecidos para esta licitación.

A tales efectos, los oferentes poseen un régimen previo de aclaraciones específico y la obligación de visitas a los establecimientos.

Artículo 5 - PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas deberán ser presentadas en el lugar y hasta el día y hora establecidos para el respectivo acto, en sobre u otro envoltorio cerrado en forma que no pueda abrirse sin violarse, conteniendo todos los documentos requeridos, llevando como leyenda la Licitación, el lugar, fecha y hora del acto de apertura.

Las ofertas deberán ser confeccionadas en moneda Nacional (pesos) con IVA incluido, debiendo ser escritas en letra y número a máquina o en forma clara y legible que permita su interpretación.

Cuando con posterioridad al llamado se declarará feriado o se acordará asueto, o por caso fortuito ó fuerza mayor no se celebrará el acto de apertura, la nueva fecha de apertura de sobres tendrá lugar el primer día hábil siguiente a la misma hora.

Artículo 6 - CONFORMIDAD CON LA DOCUMENTACIÓN

La sola presentación de la propuesta implica que el oferente acepta todos y cada uno de los términos que surgen del presente Pliego y sus complementos. No podrán consignarse condicionantes o reservas a sus cláusulas ya que, de así hacerlo, la oferta será rechazada. Como así también, no podrá alegar desconocimiento.

Artículo 7 - MANTENIMIENTO DE OFERTA -PLAZO

Se deberá mantener la oferta por un plazo de noventa (90) días a partir del día siguiente del Acto de Apertura. En caso de no resolverse las adjudicaciones dentro del plazo establecido se solicitará un nuevo término de mantenimiento.

En caso que no pudiesen resolverse las adjudicaciones del plazo de mantenimiento de oferta, el organismo contratante deberá solicitar un nuevo termino de mantenimiento de oferta dejando constancia de las actuaciones.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

En ningún caso de ampliación de plazo o retiro de las propuestas por vencimiento del término se reconocerá a los oferentes, retribuciones por gastos improductivos ni indemnización por concepto alguno.

La falta de contestación de los proponentes comportará su desistimiento.

CAPÍTULO III: GARANTÍAS

Artículo 8 - GARANTÍAS REQUERIDAS

8.1. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Las propuestas deberán ir acompañadas por una garantía de oferta cuyo importe será equivalente al 10 % de la oferta, extendida en un pagaré a la vista a favor del ESTADO PROVINCIAL DE NEUQUÉN, expresado en moneda de curso legal del país y suscripto por quienes tengan el uso de la firma social o poder suficiente en su caso. (Se adjunta pagaré)

El oferente que desistiera de su oferta antes de la expiración del plazo de mantenimiento establecido en el artículo 8, perderá la garantía de oferta automáticamente sin necesidad de declaración alguna.

8.2. GARANTÍA DE CONTRATO

De manera previa al perfeccionamiento del contrato, cuyo importe monto exceda el indicado en el Artículo 64° inciso 1) de la Ley de Administración Financiera y Control N°2141, el adjudicatario afianzará su cumplimiento con un importe equivalente al 15 % (quince por ciento) sobre el monto de la orden de compra pertinente, la que deberá ser integrada, dentro de los CINCO (5) días hábiles de la adjudicación, según las formas que establezca el Artículo 25° del Reglamento de Contrataciones por las que el preadjudicatario podrá optar. (Deberá presentar original con certificación de firma)

Artículo 9 - FALTA O INSUFICIENCIA EN LA GARANTÍA

La Comisión Asesora de Preadjudicación debe solicitar la subsanación de la garantía en caso de que ésta resultare insuficiente, de acuerdo al art 38 apartado 2 inc c) del Reglamento de Contrataciones. La falta de garantía o defectos en su confección implica el rechazo de la Oferta.

CAPÍTULO IV: DEL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Artículo 10 - CONTROL Y AUDITORÍA

10.1. PARTÍCIPES

El Órgano de Control estará a cargo de la Dirección del Hospital, a través de la estructura interna que tenga, conforme a normas de organización vigentes a la fecha de la licitación.

10.2. PROVISIÓN DE ELEMENTOS

El Contratista deberá suministrar al Órgano de Control los elementos e información requeridos para la medición y/o control de las prestaciones.

10.3. EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS Y TRABAJOS

El Órgano de Control, al realizar el seguimiento de las prestaciones, podrá colaborar con el Contratista sugiriéndole procedimientos técnicos u operativos para el mejor logro de los objetivos buscados.

10.4. FUNCIONES BÁSICAS DEL ÓRGANO DE CONTROL

El Órgano de Control tendrá a su cargo la verificación integral del cumplimiento, por parte del Contratista, de las obligaciones establecidas en este pliego.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de
los Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Igualmente efectuará una evaluación de resultados y de gestión de tales prestaciones, utilizando para ello los índices que considere aptos para tal fin.

CAPÍTULO V: DE LAS COMUNICACIONES CONTRACTUALES.

Artículo 11 - MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Se establecerá un sistema de comunicación que será ESCRITO. No serán válidas las comunicaciones verbales. Complementariamente al sistema de comunicación escrito, la Dirección del Hospital podrá informar de las novedades suscriptas al Contratista al domicilio electrónico declarada por él oportunamente.

11.1. LIBRO

Para la comunicación fehaciente entre el comitente y el contratista se establecerá un circuito mediante la implementación de UN ÚNICO LIBRO DE NOVEDADES que estará bajo guardia y custodia de la Dirección del Hospital, en el que se dejará constancia de:

a) La totalidad de los requerimientos, órdenes de servicios, observaciones, reclamos, etc. que el Órgano de Control formule al Contratista. El Contratista deberá notificarse diariamente en la oficina del Órgano de Control de la totalidad de novedades anotadas en el Libro. No se admitirá la negativa a firmar, y en caso de así proceder bajo la presencia de un testigo cualesquiera se tendrá al Contratista por notificado de oficio, corriéndole los plazos pertinentes.

b) La totalidad de las respuestas, pedidos, requerimientos, etc. que el Contratista efectúe al Órgano de Control.

A través de dicho libro se sustanciarán los diferentes temas que se originen durante la contratación, sirviendo de prueba fehaciente entre las partes, siendo requisito para su validez la foliatura y rúbrica por parte de la Dirección del nosocomio. Complementariamente, se podrán notificar de lo que se expone en el Libro de novedades al domicilio electrónico declarado oportunamente.

Artículo 12 - IMPUGNACIÓN DE LAS ÓRDENES

12.1. PLAZO

La Contratista deberá observar las órdenes de servicio dentro de los TRES (3) días hábiles de notificada. Toda orden del Órgano de Control no observada dentro de dicho término se tendrá por firme y consentida.

12.2. APELACIÓN

Las órdenes de servicio, observaciones, requerimientos, etc. del Órgano de Control, podrán ser recurridas por ante la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud dentro de los tres (3) días hábiles de ser notificadas. Este tipo de situación no posee efectos suspensivos para las prestaciones comprometidas, las que deberán cumplirse bajo los apercibimientos contractuales previstos.

12.3. RESOLUCIÓN

El Ministerio de Salud se expedirá dentro de los QUINCE (15) días hábiles posteriores a la recepción de la observación. Los plazos podrán extenderse excepcionalmente y mediando expresión fundada de las razones.

12.4. SANCIONES

Los incumplimientos de las órdenes de servicio darán lugar a la aplicación de las penalidades previstas en el presente pliego y en los arts. 71 y 89 del Reglamento de Contrataciones Decreto N° 2758/95.

12.5 FACULTADES DEL MINISTERIO DE SALUD



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo V del presente, la Subsecretaría de Salud podrá realizar auditorías operativas a la prestación del servicio con el fin de evaluar el desarrollo del mismo. Para el caso de observar algún incumplimiento a lo establecido en este Pliego de Bases y Condiciones; podrá labrar el acta pertinente y aplicar, de corresponder las sanciones correspondientes.

CAPÍTULO VI: DE LAS PRESCRIPCIONES COMUNES

Artículo 13 - CESIÓN DE USO DE BIENES ESTADUALES A LA CONTRATISTA

La Dirección del Hospital facilitará al Contratista, por el término que dure el contrato, sin cargo y en el estado en que se encuentren al momento de la gestión, los locales, instalaciones, equipos y bienes muebles existentes, destinados a las prestaciones a realizar y de acuerdo a las siguientes pautas:

- El uso de los bienes cedidos se hará pura y exclusivamente dentro de las instalaciones del Hospital, y con la exclusiva finalidad de prestar el servicio contratado.
- Los bienes con posibilidad de ser cedidos para la prestación, se encuentran en el establecimiento a los fines de ser examinados por los oferentes.

La Contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento complementario necesario para atender adecuadamente las prestaciones en todas sus etapas, en caso de no aceptar los existentes. Estas circunstancias no generan costos adicionales para el Comitente.

- El Contratista en forma conjunta con la Dirección del Hospital efectuará, al inicio de la contratación, un inventario físico que contendrá una descripción sumaria de las construcciones, equipos, instalaciones y tecnologías existentes como así también de su estado.

d) La Contratista deberá solicitar autorización a la Dirección del Hospital para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso a efectos de adaptarlos para que mejor sirvan a la prestación. Dichas modificaciones no deberán desvalorizar la calidad original entregada.

e) La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso. Estos deben ser reparados de inmediato de producido un desperfecto. Al finalizar el contrato, deberán devolverse los bienes y equipos en perfectas condiciones, instalados y en correcto funcionamiento, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso, con más una garantía de seis meses a cargo del contratista por desperfectos atribuibles al mal uso durante la contratación.

Artículo 14 - RECURSOS HUMANOS AFECTADOS POR EL CONTRATISTA

14.1. La contratista deberá prestar el servicio licitado con personal en relación de dependencia a su exclusivo cargo, dando cumplimiento a la normativa vigente.

14.2 PROHIBICIONES A LA CONTRATISTA:

- Contratar empleados de los distintos Poderes del Estado Provincial, Nacional, Municipal, Empresas del Estado y Entes Descentralizados, ante la incompatibilidad que tal superposición supone.
- Ceder los derechos que surjan del contrato por servicios sin previa intervención del Ministerio de Salud.

Artículo 15 - ANALÍISIS DE LOS PRODUCTOS Y/O INSUMOS UTILIZADOS POR LA CONTRATISTA

La totalidad de los productos e insumos utilizados por el Contratista para el cumplimiento de las prestaciones deberán ser de marcas reconocidas, de primera calidad y de menor impacto ambiental.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

ANITA FERNANDA ROSA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud
LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

CAPÍTULO VII: DE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Artículo 16 - PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

16.1. FORMA DE PRESENTACIÓN

Las ofertas deberán presentarse únicamente en la Dirección General de Coordinación de Servicios dependiente de la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud de la Provincia de Neuquén, sita en calle Antártida Argentina 1245 CAM Edificio III, Planta Baja Oficina 5, en horario de 8:00 a 15:00 horas de lunes a viernes, hasta el día y hora fijado para realizar el acto de apertura de los sobres.

- Las ofertas se presentarán por duplicado y no podrán ser redactadas en lápiz.
- Las raspaduras, interlíneas, sobreimpresos, enmendaduras, tachaduras o testados deberán ser debidamente aclarados, salvados y firmados en forma adicional.
- El duplicado quedará en reserva y en poder de la Dirección.
- El requisito de presentación por duplicado no será exigible para toda la documentación.
- Las autenticaciones, certificaciones y legalizaciones requeridas para la presentación de documentos constarán en la presentación original. Las restantes, podrán ser fotocopias de aquellas, firmadas por el oferente y representante técnico.
- De provenir las legalizaciones o certificaciones de extraña jurisdicción, deberán contar con la autenticación de firma por el Colegio de Escribanos respectivo o autoridad competente que corresponda según el caso.

Bajo ningún concepto se admitirá el retiro de los sobres ya presentados.

16.2. ALCANCE

No podrán presentarse ofertas que abarquen parcialmente el renglón incluido en la presente licitación.

16.3. IDENTIFICACIÓN DE LA OFERTA

Los oferentes deberán realizar sus propuestas, por duplicado, redactadas en idioma español, y demás condiciones que se establecen en el Pliego. Dichas propuestas serán presentadas en sobre cerrado en los que se consignará en su exterior el siguiente texto:

- Organismo Contratante
- Expediente electrónico N°
- Expediente Físico N°
- Licitación Pública N°
- Fecha y Hora de Apertura

16.4. PLAZO DE PRESENTACIÓN

Los oferentes podrán presentar sus ofertas hasta el horario indicado en la fecha de apertura fijada en el llamado a licitación.

16.5. RECEPCIÓN DE LOS SOBRES

La Dirección General de Coordinación de Servicios dependiente de la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud, recibirá los sobres entregados por los Oferentes hasta el día y hora límite indicado en el llamado a Licitación. Los sobres que llegaran al lugar de apertura pasada la hora de la misma, cualquiera sea la causa de la demora, **no serán considerados** y se devolverán al remitente sin abrirlos, dejándose constancia de ello.

16.6. FIRMA DE LA DOCUMENTACIÓN

La totalidad de la documentación que integra la oferta deberá estar sellada y firmada en todas sus fojas (frente y dorso que contenga información) por el oferente, apoderado y/o representante legal. En caso de estar firmada por apoderado y/o representante legal, se deberá adjuntar el documento que acredite tal carácter invocado.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Artículo 17 - DEL RECHAZO DE LAS OFERTAS

Serán rechazadas todas las ofertas que no cumplan con lo establecido en el Artículo 38º, 1º parte, del Reglamento de Contrataciones al momento de la apertura de sobres, sin que esto otorgue derecho a reclamo alguno por parte de los proponentes.

- 1) En el acto de apertura, serán causales de rechazo de la oferta:
 - a) Falta de garantía indicada en el Artículo 9.1 del presente pliego
 - b) Falta de firma del proponente en la documentación.

- 2) Con posterioridad al acto de apertura:
 - a) No presentación del Sellado de Ley.
 - b) Toda enmienda o raspadura que no esté debidamente salvada por el oferente.
 - c) Documento de garantía insuficiente que no sea subsanado en el término que establezca el funcionario competente.
 - d) Las ofertas presentadas por firmas excluidas o suspendidas del Padrón de Proveedores y Licitadores.
 - e) Cuando se hallen condicionadas o se aparten de las Cláusulas Generales o Particulares del presente Pliego.
 - f) Cuando no contesten las aclaraciones requeridas por el organismo contratante en los plazos otorgados.
 - g) Cuando no cumplan con las formalidades específicas del presente Pliego.
 - h) Cuando no cumplimenten la presentación del Certificado de Cumplimiento Fiscal para contratar con el Estado Provincial, en los términos establecidos en la Resolución N° 035/14 D.P.R. y en el Decreto N° 1394/2014.

Asimismo podrá declararse desierta la licitación en los casos que no se presenten ofertas y fracasado cuando las ofertas presentadas no resulten convenientes y/o ajustadas al objeto y/o a las condiciones del Pliego. Así también cuando sea evidente que ha existido falta de competencia o si la adjudicación pudiera significar perjuicio a los intereses públicos comprometidos. En todos estos casos no habrá costo alguno para la Provincia.

Artículo 18 - OFERTA ÚNICA

La adjudicación se llevará a cabo aunque se hubiera presentado una sola propuesta, siempre y cuando la misma reúna condiciones de calidad de proyecto, capacidad e idoneidad para el cumplimiento de las prestaciones y conveniencia para el interés público.

Artículo 19 - CONTENIDO DEL SOBRE

El sobre, debidamente cerrado, deberá contener la siguiente documentación, la que a los fines de posibilitar una metodológica y racional comparación y evaluación de las ofertas, deberá ser presentada por el oferente conforme a la secuencia establecida en el Pliego tanto a su orden como a su expresión.

Contendrá:

19.1. ASPECTOS FORMALES

1. Fórmula para la presentación de ofertas que acompaña este Pliego de Bases y Condiciones. Pedido de Presupuesto, Anexos I y II.
2. Un ejemplar del Pliego Único original con, Notas Aclaratorias si las hubiera, sellado y firmado en todas sus fojas por el oferente, apoderado y/o representante legal, (según Art. 16.6 del PBC), apoderado y/o representante legal, la falta de firma será causal de rechazo automático, según Art. 38 del Decreto N°2758/95 – Reglamento de Contrataciones.
3. Deberán presentar Sellado Fiscal: Cada hoja original deberá ser sellada con el estampillado que determina el Código Fiscal y la Ley Impositiva de la Provincia vigente al momento de la Apertura, para ello se deberá ingresar al link:
<https://rentasneuquenweb.gob.ar/nqn/SCF/tasas.php>
4. "Garantía de Mantenimiento de Oferta" por el monto especificado en el artículo 8 punto



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

8.1.

5. Constancia de inscripción en el Padrón de Proveedores de la Provincia del Neuquén: será obligatoriedad de los proveedores presentar el Certificado que acredite si inclusión conteniendo la siguiente leyenda "Otorgado y actualizado de acuerdo a la Disposición N°73/04" bajo pena de tenerlo por DESISTIDO en caso de no regularizar dicha situación antes de la Preadjudicación.

6. A los efectos de la aplicación de los beneficios establecidos por el Régimen de Promoción de las Actividades Económicas para la adquisición de bienes y la contratación de obras y servicios en la provincia del Neuquén – Ley 2683, los oferentes deberán acompañar al momento de la apertura de propuestas, copia de los Certificados de "producto neuquino" y "de calidad" (de corresponder), emitidos por el Centro PyME y los organismos certificantes, respectivamente. El incumplimiento de la obligación que impone la presente cláusula implica la pérdida del beneficio que correspondiere".

7. Certificado de Cumplimiento Fiscal para contratar con el Estado Provincial:

A fin de verificar el Cumplimiento Fiscal Provincial por parte de los oferentes, de acuerdo a la Resolución N°035/14 D.P.R. Art. 3° "Los Organismos correspondientes al Estado Provincial...podrán consultar, emitir y validar a través del Sistema de Integrabilidad correspondiente, el cual tendrá la misma validez que el otorgado por la DPR" y de acuerdo a lo normado por el Decreto N°1394/2014 Artículo 2° "...es requisito obligatorio de los Proveedores y/o Contratistas del Estado de no poseer obligaciones fiscales e impositivas en mora con el Fisco Provincial...será verificado por el Servicio Administrativo Financiero o el Sector encargado de las Contrataciones..." Dicha verificación podrá realizarse dentro de los dos (2) días hábiles de celebrado el acto de apertura, o bien en el mismo acto (dada la posibilidad que brinda el sistema de contrataciones SAFIPRO), pudiendo ser presentado (vigente) por el oferente el Certificado de Cumplimiento Fiscal emitido por la DPR a modo de dar por verificado su situación impositiva.

La falta de regularización de las inconsistencias que se detectasen en dicha verificación en el plazo otorgado dará lugar a tenerlo por DESISTIDO y le serán de aplicación las penalidades establecidas en el Artículo 71° inciso 1° del Anexo II del Decreto N°2758/95 del R.C."

"En caso de que la situación impositiva sea verificada por el sistema SAFIPRO al momento del acto de apertura y se detecten inconsistencias la notificación del emplazamiento para su regularización se hará en el mismo acto, en el plazo otorgado se computara a partir del día hábil siguiente a la misma.

8. Constancia de Inscripción en AFIP actualizada.

9. Declaraciones Juradas Mensuales del Impuesto sobre los Ingresos Brutos, Impuesto al Valor Agregado y F931-SUSS correspondientes a los últimos TRES (3) meses contados a partir del mes anterior al de la presentación de la oferta. Última Declaración Jurada del Impuesto a las Ganancias y Estados Contables del último ejercicio, de corresponder.

10. En caso que corresponda, acuerdo que acredite que el oferente se presenta como Unión Transitoria de Empresas. En la oferta se incluirá una copia del Convenio de la Unión Transitoria de Empresas en el que conste, que todos sus integrantes serán responsables solidariamente por el cumplimiento de la oferta y que el representante estará autorizado para contraer obligaciones y recibir instrucciones para todos y cada uno de los integrantes de la Unión Transitoria de Empresas, y que será él quien tratará todo lo relacionado con la ejecución del Contrato.

"Las empresas que se presenten asociadas para la licitación de referencia, deberán indicar el capital debidamente certificado por Contador Público aclarando el porcentaje que afecta a cada una de ellas en su capacidad. Las ofertas presentadas por asociaciones de empresas deberán reunir las condiciones siguientes, además de las que específicamente se derivaren por aplicación de los artículos comprendidos entre el 1448 a 1479 del Código Civil y Comercial:

- La oferta y en su caso el contrato, debe ser firmado en la forma necesaria para obligar a las partes.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MORA
Dir. General de Coordinación de
Servicios
Dir. Provi. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- Una de las partes deberá ser nombrada como "encargada", según procuración firmada por cada compañía en la asociación y debidamente legalizada.
- Todas las empresas de la asociación serán responsables solidaria y conjuntamente de la ejecución del contrato de acuerdo a sus condiciones.

Toda la documentación de las sociedades citadas precedentemente y las firmas de sus representantes responsables deberán estar certificadas por ante Escribano Público y en caso de pertenecer a extraña jurisdicción por el Colegio respectivo"

11. Poder Especial del representante legal del oferente o copia autenticada del acta societaria, de donde surja la calidad que invoca.

12. Denuncia de cualquier litigio actual que el oferente tenga pendiente, de las partes litigantes del mismo y el monto reclamado, con identificación del Juzgado, Secretaría y Fuero.

13. En caso de corresponder, el oferente deberá presentar copia del contrato social, y sus modificaciones, donde conste el objeto social de la misma.

14. Certificado de Visita firmado por la Autoridad del Hospital.

15. Toda otra documentación que el oferente estime conveniente para una mejor evaluación de la oferta.

16. A los fines de la evaluación de los antecedentes del oferente, se deberá agregar constancias de antecedentes empresarios detallando la magnitud del servicio prestado, listado de servicios específicos y otros realizados en el territorio nacional en los últimos **doce (12)** meses anteriores al del presente llamado. Para el caso de Unión Transitoria de Empresas se presentarán por separados los antecedentes para cada una de las firmas que la integran.

Para acreditar sus antecedentes el oferente deberá agregar la documentación que se detalla a continuación, sin perjuicio de poder presentar toda aquella documentación que avale dicha circunstancia, guardando en ambos casos las formalidades exigidas en este Pliego:

- a) Prueba que el oferente tiene suficiente capital de trabajo para el cumplimiento de este contrato, acceso a líneas de crédito y otros recursos financieros.
- b) Nota de autorización para pedir referencias a las instituciones bancarias de las que el oferente es cliente.
- c) Denuncia de cualquier litigio actual que el oferente tenga pendiente, de las partes litigantes del mismo y el monto reclamado, con identificación del juzgado, secretaria y fuero. La omisión total o parcial comprobada al presente requisito podrá dar derecho a la comisión de pre adjudicación a considerar la oferta inadmisibles.
- d) Sociedades, uniones transitorias de empresas y entes inscriptos en el Registro Público de Comercio que lleven registros contables: estados contables auditados de los dos (2) últimos ejercicios cerrados con anterioridad a la fecha de presentación o lo que correspondiere si la constitución tuviera una antigüedad menor.
En el caso de Unión Transitoria de Empresas, la presentación de estados contables auditados, deberá realizarse en forma individual por cada una de las empresas componentes.
- e) Para el caso de empresas Unipersonales se requiere presentar la siguiente documentación: Manifestación de bienes firmada por contador público nacional y certificado por el concejo profesional de Ciencias Económicas, copia de pago última presentación de impuesto a las ganancias, copia del último pago de los aportes provisionales para autónomos, copia de la constancia de Inscripción de Ingresos Brutos.

La Comisión de Preadjudicación tendrá la facultad de auditar la información suministrada por el Oferente, debiendo éste facilitar todo trámite de verificación y las gestiones necesarias El incumplimiento de esta obligación dará lugar a la desestimación de la Oferta.

CAPÍTULO VIII: DE LA ADJUDICACIÓN



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

L. MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Artículo 20 - PROCEDIMIENTO

La Apertura de los Sobres se hará en el lugar a designado por la Dirección General de Coordinación de Servicios, dependiente de la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud, o donde ella indique, el día y hora fijados al efecto, con intervención de los funcionarios responsables.

Será de aplicación el procedimiento para llevar adelante el Acto de Apertura de propuesta en forma presencial en el marco de la Emergencia Sanitaria por el COVID -19.

20.1. Análisis del contenido de la propuesta.

La Comisión de Preadjudicación analizará y cotejará todos los antecedentes y documentación que conforman las propuestas respectivas.

Todos los Oferentes estarán obligados a suministrar a la Comisión de Preadjudicación, todas las aclaraciones sobre la documentación presentada que se consideren pertinentes, que serán solicitadas por escrito otorgándose un plazo máximo de 72 hs para su cumplimiento. De ningún modo estas aclaraciones podrán significar modificaciones a las presentaciones originales. Si los interesados no cumplieran en plazo con lo solicitado, se dará por desistida su presentación.

La Comisión de Preadjudicación podrá rechazar las propuestas con posterioridad al acto de apertura por:

- a) No presentación del Sellado de Ley.
- b) Toda enmienda o raspadura que no esté debidamente salvada por el oferente.
- c) Documento de garantía insuficiente que no sea subsanado en el término que establezca el funcionario competente.
- d) Las ofertas presentadas por firmas excluidas o suspendidas del Padrón de Proveedores.
- e) Cuando se hallen condicionadas o se aparten de las Cláusulas Generales o Particulares del presente Pliego.
- f) Cuando no contesten las aclaraciones requeridas por el organismo contratante en los plazos otorgados.
- g) Cuando no cumplan con las formalidades específicas del presente Pliego.
- h) Cuando no cumplimenten la presentación del Certificado de Cumplimiento Fiscal para contratar con el Estado Provincial, en los términos establecidos en la Resolución N° 035/14 D.P.R. y en el Decreto N° 1394/2014.

Los oferentes que no cumplimenten los requisitos de los incisos a), b) y h), a pedido del organismo contratante, en el plazo que éste indique, serán considerados desistidos aplicándoseles las sanciones previstas en el Art. 71 inc. 1° del Reglamento de Contrataciones (Pérdida total de la garantía).

Artículo 21 - MEJORAMIENTO DE LAS OFERTAS

21.1 Si se presentaren dos o más ofertas que obtuvieran igual valor, a los efectos de la decisión en la preadjudicación, la Comisión invitará a los oferentes respectivos a mejorar sus ofertas.

21.2 Para el caso que a criterio de la Comisión de Preadjudicación o que a raíz de la intervención de la Oficina Provincial de Contrataciones resultare que los precios pretendidos superen los valores vigentes de mercado, El Ministerio de Salud podrá solicitar una mejora de oferta al proponente cuya oferta se ajustare al pliego y ofrezca el menor precio.

Ambos requerimientos serán formulados por escrito estableciéndose día y hora de la nueva propuesta económica acompañada de la Estructura de Costos que refleje el nuevo valor propuesto.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Artículo 22 – PREADJUDICACIÓN

Luego de la apertura de sobres se procedera a realizar la evaluación, a la propuesta que mejor contemple la calidad y el precio en relación al pedido de la contratación, teniendo en cuenta los principios del artículo 63º de la Ley 2141 y el artículo 45º del Anexo II del Reglamento de Contrataciones.

Artículo 23- NOTIFICACIÓN DE LA PREADJUDICACIÓN

Se notificará a todos los oferentes calificados el resultado de la adjudicación provisional o preadjudicación.

Artículo 24 – IMPUGNACIÓN A LA PREADJUDICACIÓN

Los oferentes tendrán un plazo perentorio de tres (3) días hábiles a partir de la notificación, para formular observaciones. En todos casos deberán estar debidamente fundamentadas y acompañadas por la documentación pertinente a los fines de su evaluación y respuesta.

Artículo 25 - DECISIÓN DEL COMITENTE - OBSERVACIONES

La calificación es una conducta discrecional del Comitente y definitiva de la Comisión de Preadjudicación y no está sujeta a recurso alguno, salvo respecto de violación a las formalidades del Acto o eventual violación al principio de igualdad de los participantes.

Artículo 26 - RESOLUCIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

La Adjudicación se formalizará a través de una norma legal dictada por el Comitente y se basará en la nómina de el/los informe/s explicativo/s confeccionados por la Comisión de Preadjudicación.

Artículo 27 - NOTIFICACIONES

Los actos que se individualizan en el Pliego y que se deben notificar al interesado se podrán hacer por los siguientes medios:

- a. Acceso al Expediente.
- b. Presentación del Interesado.
- c. Cédula al domicilio constituido.
- d. Telegrama colacionado o carta documento.
- e. Edictos.
- f. Correo electrónico informado bajo Declaración Jurada conforme Anexo I

CAPÍTULO IX: DEL CONTRATO

Artículo 28 – PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

La Contratación quedará perfeccionada con la notificación al Contratista de la norma legal de adjudicación o la Orden de Compra. A partir de ese momento las obligaciones a cargo del Contratista serán exigibles.

Si el Adjudicatario no comenzara a prestar el servicio dentro de los 10 días corridos desde la fecha indicada en la Orden de Compra, la adjudicación deberá ser dejada sin efecto, con pérdida del depósito de garantía, pudiendo ésta recaer en el oferente que lo siga en el orden de mérito.

Además será a cargo del Contratista incumplidor la diferencia de precios por la ejecución del contrato por un tercero.

Artículo 29 - SELLADO DEL CONTRATO

El sellado del contrato deberá ajustarse a lo establecido en las normas legales provinciales impositivas vigentes. Será además a cargo del Contratista toda erogación que se origine para la firma del contrato y sus ampliaciones cuando así correspondiera.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Provincial Administración
Buenos Aires

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Artículo 30 - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO O EJECUCIÓN

La garantía de ejecución deberá ser constituida dentro de los CINCO (5) días de notificada la adjudicación, por una suma no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total adjudicado, bajo pena de dejar sin efecto la adjudicación, debiendo presentarse en la forma indicada en el punto 8.2 del artículo 8° del presente pliego.

Tendrá vigencia hasta tanto se compruebe el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato por parte del Contratista, oportunidad en que será devuelta al mismo.

Artículo 31 – RECONOCIMIENTO MAYORES COSTOS

Los precios establecidos en las propuestas y en el contrato son invariables, según lo estipulado en el Artículo 22° del Anexo I del Decreto N° 2758/95. Sin embargo, en aquellos casos donde se demuestre fehacientemente, tomando como base la Estructura de Costos presentada en la oferta, que se ha producido una alteración en el equilibrio de la ecuación económica- financiera cuyo origen provenga de acuerdos salariales debidamente homologados por la Autoridad competente, será analizado por el Organismo que corresponda, resguardándose en todos los casos la conveniencia fiscal y la disponibilidad de Crédito Presupuestario.

Artículo 32 – DE LOS PAGOS

La Adjudicataria confeccionará mensualmente la correspondiente factura por los servicios efectivamente realizados. A la misma deberá adjuntar una Declaración Jurada Mensual incluyendo el Nombre y Apellido y Número de C.U.I.L. de todos los empleados que hayan prestado el servicio el mes precedente al de los trabajos certificados; detallando para cada uno la cantidad de horas liquidadas, sus remuneraciones brutas y netas, los aportes, contribuciones patronales y seguros de trabajo. Asimismo, conjuntamente con la Declaración mencionada deberán presentar los recibos de haberes de los trabajadores declarados, el F931 y su acuse de recibo del mes indicado en la Declaración Jurada mencionada (el adjudicatario con el último mes de servicio debe demostrar que no posee deuda previsional). Tal Declaración Jurada es requisito indispensable para la conformación de la factura por las autoridades del establecimiento objeto de la presente licitación y posterior pago de la misma. Asimismo, toda la documentación entregada por el Contratista deberá ser firmada por la Autoridad del Hospital.

Los pagos de las facturas por los servicios certificados se abonarán a los treinta (30) días de la fecha de recepción y conformación de la factura en la Subsecretaría de Salud.

“El medio de pago a utilizar será la Acreditación en cuentas a la vista de los proveedores que deben tener abiertas en el Banco Provincia del Neuquén, de acuerdo con lo establecido en el Decreto N°367/04. No podrá percibir cobro alguno hasta tanto no cumpla esta condición en el Padrón de Proveedores de la Provincia”.

CAPÍTULO X: SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Artículo 33 - SUSPENSIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La Contratación podrá suspenderse en forma total o parcial si se configurara el supuesto de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados y aceptados por las Autoridades del Hospital. Las razones de fuerza mayor o fortuitas deberán ser puestas en conocimiento del organismo contratante dentro del término de ocho días de producidas, acompañándose documentación probatoria de los hechos que se aleguen. Transcurrido dicho plazo se extinguirá el derecho a alegar el caso fortuito o fuerza mayor.

Los plazos, términos y/o períodos previstos en el presente pliego serán suspendidos y prorrogados por el tiempo que duren los hechos que configuren el caso fortuito o fuerza mayor.

Si al término de la suspensión y por motivo de la misma, se hubieren alterado las bases



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
En. General de Coordinación
de Servicios
Dirección de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

originales del contrato, las Autoridades del Hospital y el Contratista elevarán al Comitente una propuesta de reformulación para su aprobación previo dictamen de los organismos correspondientes.

Se considerarán supuestos de caso fortuito o fuerza mayor: los hechos reconocidos como tales por la jurisprudencia y doctrina del Art. 1730 del Código Civil y Comercial de la Nación, los fenómenos climáticos tales como lluvia, inundación, tormentas, etc., que impidan la realización de los trabajos con la seguridad de alcanzar los resultados de calidad exigidos en el pliego, así como los desabastecimiento de materiales e insumos por causas no imputables al Contratista.

Igualmente, en caso de guerra interior o de grave conmoción, o de hechos o actos de cualquier Autoridad Pública, que obligaren al Ministerio de Salud a ordenar la suspensión y/o interrupción de la contratación.

Artículo 34 - EXTINCIÓN: CAUSALES

La extinción de la Contratación puede ocurrir por:

a) Vencimiento del plazo contractual: Se computa el plazo original más las ampliaciones concedidas o acordadas y los plazos de suspensión y/o interrupción si los hubiera.

b) Incumplimiento de las obligaciones del Contratista a:

- 1.- A disposiciones legales reglamentarias o contractuales en forma reiterada y luego de haber sido intimado a su regularización y sancionado por incumplimiento o cumplimiento tardío.
- 2.- Por realizar tareas ajenas o diferentes a las previstas en el objeto contractual.
- 3.- Por transferencia total o parcial de la contratación o suscripción de subcontratos sin consentimiento previo y excediendo las pautas de Pliego.
- 4.- Por modificación de la composición de la UTE o Consorcio oferente sin consentimiento de la Comitente.
- 5.- Por incumplimiento de las obligaciones laborales, previsionales, gremiales y de la seguridad social, correspondientes al personal dependiente del Contratista afectado a la prestación del servicio a que se refiere esta Licitación Pública.
- 6.- Podrá ser cuando las multas y/o sanciones acumuladas a lo largo de todo el período contractual, superen el 20 % (veinte por ciento) del monto contractual.
- 7.- Cuando el Contratista abandone el servicio, considerándose esto cuando no exista prestación o ejecución del Contratista durante veinticuatro (24) horas con o sin retiro de personal; excepto que ocurra en el marco de medidas de fuerza de los trabajadores dependientes del adjudicatario.
- 8.- Cualquier accionar por parte del Contratista que impida o perturbe la libre accesibilidad de los sectores indigentes o carenciados sin cobertura de la Seguridad Social, desvirtuando la esencia del Hospital Público.

La Subsecretaría de Salud se reserva el derecho de prescindir de los servicios objeto del presente pliego, sin derecho a indemnización por daños y perjuicios ni lucro cesante para el contratista, cuando mediare alguna de las causales de incumplimiento por culpa de la contratista.

c) Concurso, quiebra o liquidación del contratista: Dará lugar a la extinción "por culpa del Contratista". En el caso de concurso, solo se permitirá la continuidad del contrato con resolución judicial firme que habilite a la concursada a continuar con los trabajos.

d) Renuncia: La renuncia unilateral del Contratista dará lugar a la extinción "con culpa del Contratista" prevista en este pliego, comunicándose tal decisión a los Registros de Proveedores correspondientes.

e) Mutuo acuerdo: Sobre las pautas previstas en el presente pliego, podrán las partes



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Provincial de Administración
Subsecretaría de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

convenir un distracto contractual total o parcial de mutuo acuerdo, siempre que no se den las causales precedentes, no exista perjuicio fiscal y que la desvinculación de la Contratista resulte coordinada con la incorporación de terceros contratistas, de forma tal de no afectar los servicios y prestaciones requeridas por el Hospital objeto de la licitación.

f) Por falsear Declaración Jurada: El oferente responde por la seriedad de la oferta, la fidelidad de los datos y referencias consignadas y la autenticidad de la documentación acompañada. El falseamiento de los datos determinará la inmediata exclusión del oferente. Si la falsedad fuere advertida con posterioridad a la adjudicación, será causal para dejarla sin efecto por causa imputable al oferente, sin perjuicio de las demás responsabilidades civiles y penales que correspondan, con pérdida de la garantía constituida.

Artículo 35 - PROHIBICIÓN DE CESIÓN O TRANSFERENCIA DEL CONTRATO.

La prestación del servicio licitado no podrá ser cedida ni transferida TOTAL O PARCIALMENTE, sin previa autorización por escrito de parte del Ministerio de Salud. El incumplimiento de esta condición, será causal de rescisión culposa de parte del adjudicatario o proveedor.

Artículo 36 - INVENTARIO

Deberá efectuarse el inventario dentro de los diez (10) días de la cesación de la prestación por el Contratista. En todos los casos se tomará como primera referencia los elementos indicados en la oferta por el Contratista o los que puedan surgir de la misma en forma directa o indirecta. Para los demás que resulten necesarios se respetarán las pautas de las normas expropiatorias en todo aquello que no contradiga la naturaleza de la indemnización contractual.

Artículo 37 - DISPOSICIONES COMUNES PARA LAS CONTRATACIONES

37.1. PRESENCIA DE LAS PERSONAS QUE PRESTAN EL SERVICIO

En todos los casos la Contratista deberá velar por el correcto aseo y apariencia de las personas que prestan el servicio, como así también será responsable por el trato descortés que estos efectúen con relación a terceros.

La observación a conductas impropias de estas personas supondrá para el contratista:

- apercibimiento;
- multas (luego del primer apercibimiento) y requerimiento de baja de la persona en cuestión, con indemnizaciones a cargo de la Contratista en caso de corresponder;

Los montos de las multas serán los previstos en la Cláusula 47 del presente Pliego pudiéndose adicionar las previstas en el art. 71 y 89 del Reglamento de Contrataciones Decreto N° 2758/95.

37.2 TRABAJADORES AFECTADOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La firma que resulte adjudicataria de la presente Licitación deberá incorporar en relación de dependencia a estas tareas, a un mínimo del 70% del personal que actualmente se encuentra prestando el servicio en las instalaciones del Hospital Dr. Horacio Heller.

A los fines expresados se requiere la aceptación expresa y por escrito del trabajador.

Aun cuando mediara tal conformidad, cedente y cesionario responden solidariamente por todas las obligaciones resultantes de la relación de trabajo cedida.

En el caso que resulte ganadora de la Licitación la misma empresa que se encuentra cumpliendo con el servicio, deberá reincorporar al personal en los porcentajes establecidos y de acuerdo al cumplimiento, desempeño e idoneidad que la empresa considere de cada operario.

Antes de la firma del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar ante el comitente un legajo personal completo de cada uno de los trabajadores afectados a la prestación del servicio, en el cual deberá constar:

1. NOMBRE Y APELLIDO.
2. TIPO Y NÚMERO DE DOCUMENTO.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
D. Prov. de Administración
Hospital de Canelas

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

3. DOMICILIO.
4. NACIONALIDAD
5. ESTADO CIVIL
6. CERTIFICADO DE BUENA CONDUCTA EXPEDIDO POR LA AUTORIDAD POLICIAL
7. CERTIFICADO DE DEUDOR MOROSO ALIMENTARIO
8. CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN EL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL.
9. CONSTANCIA DE ALTA TEMPRANA EN LA A.F.I.P.
10. CONTRATO DE AFILIACIÓN A UNA A.R.T. CONFORME LO EXIGIDO POR LA LEY NACIONAL DE RIESGOS DEL TRABAJO N° 24.557 Y SUS REGLAMENTACIONES, QUE CUBRA A TODO EL PERSONAL AFECTADO AL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE PLIEGO.

La Provincia queda exenta de toda responsabilidad originada en la relación laboral del personal contratado por la Contratista.

En caso de decidir la empresa adjudicataria el relevo de alguno o todos sus dependientes durante la vigencia del contrato, deberá notificar de inmediato y en forma fehaciente tal circunstancia a la comitente, y asimismo acompañar simultáneamente el legajo personal completo del reemplazante antes de que comience sus funciones. La empresa adjudicataria, en el plazo de 48 horas previos al ingreso de un nuevo trabajador afectado al servicio, deberá presentar ante las autoridades el alta temprana correspondiente a dicha persona.

El hecho de denunciar personas que no prestan servicio efectivo o de falsear los datos correspondientes a cada uno de ellos, supondrá el siguiente esquema de sanciones:

- observación (apercibimiento);
- multa (a partir del segundo apercibimiento), cuyos montos son los previstos en las Cláusula 45 del presente pliego, pudiéndose adicionar las previstas en el art. 71° y 89° del Reglamento de Contrataciones Decreto N° 2758/95.

El adjudicatario no podrá alterar el número ni la nómina de personas destinadas al servicio, en caso de ausencias, descansos, licencias deberá ser reemplazada comunicando el cambio al responsable del establecimiento.

Todo personal deberá contar con un uniforme que le proveerá el Contratista y con una tarjeta de identificación visible mientras desarrolla su actividad dentro del ámbito del establecimiento.

No estará permitida la presencia de personal del adjudicatario sin identificación dentro del ámbito del establecimiento de Salud, pudiendo ser expulsado por el responsable a cargo del mismo sin derecho a reclamo alguno.

El Director del Hospital se reservará el derecho a disponer el retiro del personal en caso de inconducta o falta de idoneidad, y el reemplazo deberá ser realizado de inmediato por la contratista corriendo por su cuenta los gastos que ello origine.

37.3 MODIFICACIÓN DE LA DOTACIÓN

No obstante la cantidad de agentes requeridos, el cronograma de tareas y diagrama de servicios detallados en el presente Pliego, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de aumentar o disminuir hasta un veinte por ciento (20%) la cantidad de personal afectado al servicio sujeto a razones de servicio y/o presupuestarias. Tales variaciones serán calculadas a los valores contratados no implicando ninguna modificación en la oferta.

37.4 INMUNIZACIONES

Todo el personal en relación de dependencia de la Contratista deberá presentar, a la Dirección del Hospital contratante o a quien este delegue, certificación de esquemas de vacunas completos o inicio, donde conste la aplicación de inmunobiológicos para las siguientes enfermedades:

- Difteria
- Tétanos
- Hepatitis B



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Int. General de Coordinación
de Servicios
Int. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- Hepatitis A
- Rubéola
- Sarampión

Los Certificados necesariamente serán visados por el vacunatorio de la Red Provincial de Salud de la Provincia del Neuquén.

Podrán ser vacunados en la institución en la cual desarrollaran las tareas en forma gratuita, según la disponibilidad, para todas las enfermedades salvo HEPATITIS A que no la provee el Programa Nacional ni Provincial.

Todas las personas afectadas al servicio licitado que presten servicio en el Hospital deben estar capacitadas en "Higiene y Seguridad en el Trabajo"

CAPÍTULO XI: RÉGIMEN LABORAL Y PREVISIONAL

Artículo 38: NORMAS GENERALES

Los proveedores que estén constituidos como personas humanas, sociedades comerciales o Utes, deberán respetar las siguientes reglas al inicio de la contratación:

- Poseer inscripciones del personal según las exigencias de las normativas legales vigentes. En caso de no hacerlo se procederá a efectuar la correspondiente denuncia a la Autoridad competente.
- Tener a su cargo en exclusiva relación de dependencia al personal que afecte al cumplimiento de las tareas referidas.
- Entregar con antelación al comienzo de la prestación una nómina del personal que estará a su cargo, con indicación de sus datos de filiación, identificación y domicilio.
- Denunciar las pólizas de seguro vigentes y referidas al personal en relación de dependencia, por la cobertura de los siguientes riesgos las que deberán contener una cláusula de "no repetición" a favor del Ministerio de Salud:
 - Accidentes de trabajo (ART)
 - Seguro de vida obligatorio
 - Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil de base PESOS DOSCIENTOS MIL (\$200.000.-)
- Arbitrar ante eventuales conflictos laborales los medios conducentes para asegurar la continuidad normal de los servicios.
- El personal deberá observar las siguientes normas de conducta:
 - Vestir el uniforme provisto por la empresa, limpio y completo, con credencial identificatoria tanto del Contratista como de su nombre y apellido y función debiendo estar ubicada a la vista sobre el lado superior izquierdo.
 - Ingresar y egresar diariamente en la forma y horario preestablecido por el Contratista.
 - No circular fuera del radio asignado a sus funciones.
 - No mantener vinculación con el personal del Hospital, ni con la población asistida, salvo los casos que por razones de trabajo lo justifiquen.
 - Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, procediendo con máximo orden e higiene en sus formas de trabajo.
 - Proceder con respeto, cortesía, diligencia y ecuanimidad en el trato con el público y/o personal hospitalario.
- Sin perjuicio de los antecedentes que se aporten en cumplimiento de este articulado, el Ministerio de Salud y el Órgano de Control podrán efectuar las constataciones que estime corresponden contando con la total colaboración del personal del Contratista.
- Cumplir las normas de Higiene y Seguridad en el Trabajo (Ley 19187 y Decreto Reglamentario 351/79, y en lo que resulte de aplicación la Resolución 1067/87 -BO 9.1.88.-

Artículo 39. RESPONSABILIDAD

El Adjudicatario será responsable por los daños y perjuicios ocasionados por la conducta



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dirección Provincial de Administración
Subsecretaría de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

dolosa o culposa (en todas sus variantes) de sus EMPLEADOS DEPENDIENTES vinculados directa o indirectamente con lo que resulta motivo y objeto de la contratación. El Adjudicatario indemnizará al Estado Provincial por cualquier daño que pudiera infringir al Patrimonio de la Administración causado por cualquier acto u omisión de sus dependientes. Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario se obliga a rembolsar al Estado Provincial las sumas de dinero que por cualquier concepto debidamente fundado y relacionado con la prestación del servicio, deba ésta abonar a personas humanas o jurídicas como consecuencia directa o indirecta de la prestación de los servicios objeto de la presente Licitación, pudiendo hacerse efectivo dicho pago de las facturas pendientes de pago por el servicio o bien de la garantía establecida a favor de la Administración. En este último caso el adjudicatario deberá reponer su garantía dentro de los CINCO (5) días hábiles de intimado a hacerlo, bajo apercibimiento de prescindir de sus servicios.

Artículo 40. HORARIOS

Se exigirá a la firma que resulte adjudicataria que preste los servicios licitados en los días y horarios que le indique la Autoridad del Hospital o quien esta designe. Las modificaciones que pudieren producirse se harán con no menos de cuarenta y ocho (48) horas de antelación sin que ello importe variación económica alguna.

CAPÍTULO XII: SOLUCIÓN DE DIVERGENCIAS

Artículo 41. COMPETENCIA

Los conflictos entre Comitente y Contratista que pudieran derivarse del presente Contrato se someterán a la competencia y jurisdicción del Tribunal del fuero procesal administrativo de la ciudad de Neuquén, con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción inclusive al Fuero Federal.

CAPITULO XIII: DEVOLUCIÓN DE BIENES

Artículo 42. BIENES

El destino de los bienes afectados al servicio licitado al término de la Contratación se efectuará de acuerdo a las siguientes pautas:

- Los bienes cedidos al contratista conforme artículo 14 de este pliego, serán devueltos al comitente bajo inventario.
- El Estado Provincial tendrá la opción de adquirir los bienes comprados por el Contratista que se encuentren afectados al servicio, abonando la correspondiente indemnización al Contratista de acuerdo a las pautas que se establecen en los artículos que siguen. Caso contrario serán retirados por el Contratista.
- En cuanto a eventuales obras e instalaciones fijas autorizadas, a cargo de la Contratista, quedarán a beneficio del Hospital, toda vez que se las entiende amortizadas.

Artículo 43. VALUACIÓN

Ante la finalización normal o anormal de la Contratación se estará a los criterios expuestos en la ley para ponderar el valor de aquellos bienes que se incorporen al Estado.

CAPÍTULO XIV: RÉGIMEN DE ATENCIÓN Y/O VINCULACIÓN CON EL PÚBLICO Y/O LOS PACIENTES Y/O LOS TERCEROS

Artículo 44. PAUTAS

- Respetar una adecuada relación entre las personas avocadas a tareas administrativas y la atención al público, pacientes y personal hospitalario.
- Facilitar la identificación del/los responsable/s de cada área de la Contratista.
- Explicitar e informar sobre los formularios o trámites normales del hospital.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Int. General de Coordinación
de Servicios
D. G. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- d) Explicitar claramente los mecanismos y procedimientos para canalizar toda inquietud o queja.
- e) Dar amplia publicidad de todo lo indicado en los puntos precedentes.

CAPÍTULO XV: SANCIONES

Artículo 45. INCUMPLIMIENTO Y PENALIDADES DEL SERVICIO

La falta de cumplimiento de lo previsto en los Pliegos de Bases y Condiciones: Cláusulas Generales y Particulares, significará la aplicación del siguiente régimen de penalidades:

45.1 MANO DE OBRA (Personal)

Por el incumplimiento del artículo 37.2 del Pliego de Bases y Condiciones; la falta en la dotación de Personal ofertado según Pliego: Se descontará por empleado el importe resultante de multiplicar el valor hora fijada en el Pedido de Presupuesto por la cantidad de horas de ausencias de cada trabajador ausente.

Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior adicionalmente se aplicará las sanciones pecuniarias previstas en este artículo, el contratista será pasible de las indicadas en los artículos 71, 72, 73, 74, 89, 90 y 91 del Reglamento de Contrataciones.

45.2 OTROS INCUMPLIMIENTOS

- a) La falta de entrega de Uniformes y Materiales de Seguridad.
- b) La falta de provisión de elementos de limpieza o de cualquier otro producto al que esté obligada la contratista. Será por cada día de incumplimiento y/o por cada reclamo formal del órgano de control.
- c) El incumplimiento del artículo 38 del Pliego de Bases y Condiciones.
- d) El incumplimiento de cualquier otra obligación emergente del Pliego de Bases y Condiciones que no se encuentre previsto en los puntos precedentes.
- e) El plazo para regularizar la situación una vez recibido el reclamo, es de 24 horas, a partir de ese momento se computarán las penalidades.
- f) Las actas por el incumplimiento del Pliego de Bases y Condiciones serán informadas junto con la factura del servicio. Mensualmente se sumarán las penalidades.

El valor de la penalidad se aplicara sobre el valor día de la prestación calculada según pliego de Bases y Condiciones por el porcentaje resultante del concepto "Insumos y otros costos relacionados" aplicado en la estructura de Costo, sobre el concepto "Total del Servicio Mensual.

Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior adicionalmente se aplicara las sanciones pecuniarias previstas en este artículo, el contratista será pasible de las indicadas en los artículos 71, 72, 73, 74, 89, 90 y 91 del Reglamento de Contrataciones.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS GENERALES O PARTICULARES DARÁ LUGAR A LA DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración Dirección General de Coordinación de Servicios CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5 Tel. 4495590/91 interno 6539

EX-2021-00103282-NEU-DESP#MS EXPEDIENTE: 8600-045066/2021 APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOCCA Int. General de Coordinación de Servicios P. Prov. de Administración Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21 HORA: 10:00

ANEXO I

FÓRMULA PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Neuquén, ___ de ___ de ___

Señores

Subsecretaría de Salud de la Provincia del Neuquén

Presente

(Razón social del oferente)

_____, con domicilio real en _____ y estableciendo domicilio legal en la calle _____ N° _____ de la Provincia de Neuquén, teléfono _____, correo electrónico _____

inscripto en el Padrón de Proveedores de la Provincia representada por _____, respondiendo al llamado a la Licitación Pública N° 354/21 para la Contratación del Servicio de Racionamiento de Alimentos en Cocido y Sector de elaboración de Fórmulas con destino al Hospital Dr. Horacio Heller dependientes de la Jefatura Zona Metropolitana, expresa:

- 1) Que declara conocer y aceptar sin reservas la Ley de Administración Financiera y Control N° 2141, su Decreto reglamentario N° 2758/95, el Reglamento de Contrataciones de la Provincia del Neuquén, el Pliego de Condiciones Generales y Particulares que rige para esta Licitación y la Ley Provincial N° 1284 de Procedimiento Administrativo.
- 2) Que se somete al fuero procesal Administrativo de la "Provincia del Neuquén", con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción inclusive al Fuero Federal, con respecto a cualquier conflicto de intereses que se suscitara entre las partes y relacionadas con la presente contratación.
- 3) Que declara no hallarse en forma individual o conjuntamente comprendidos en **ninguno** de los casos previstos en el artículo 3) (**OFERENTES EXCLUÍDOS**) del Pliego.
- 4) Que acredita fehacientemente la representación invocada.
- 5) Otras aclaraciones:

Nombre, domicilio y teléfono del representante legal

Nombre, domicilio y teléfono del/os representante/s técnico/s

Nombre, domicilio y teléfono del/os apoderado/s que firma/n la oferta

Saluda a Uds. atentamente.

Firma / Aclaración



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1ºPiso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOECA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

ANEXO II

ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO

Cantidad de Personal		
Monto salario básico del personal que requiere el Pliego, vigente al momento de presentar la oferta.	\$	
	PORCENTAJE	IMPORTE
BASICO		
ANTIGÜEDAD		
ZONA		
PRESENTISMO		
AGUINALDO		
ENFERMEDAD		
VACACIONES/AUSENTISMO		
ACUERDO SALARIALES		
REMUNERATIVO + PRESENTISMO + VACACIONES		
JUBILACION		
INSSJP		
OBRA SOCIAL		
FONDO NACIONAL DE EMPLEO		
ANSSAL		
SEGURO DE VIDA OBLIGATORIO		
INACAP		
ART		
PREVISION POR DESPIDO		
TOTAL SUELDO		
	TOTAL MENSUAL	
	VALOR RACIÓN	
INSUMOS Y OTROS COSTOS RELACIONADOS		
IMPUESTOS NACIONALES, PROVINCIALES Y MUNICIPALES		
UTILIDAD EMPRESARIA		
TOTAL		



**GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN**

**MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD**

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

LEONIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
D. G. de Administración
Ministerio de Salud

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00**

CERTIFICADO DE VISITA

CERTIFICO que la firma _____ realizó la inspección del Hospital Dr. Horacio Heller, en un todo de acuerdo al Art. 1.8 y Art. 5 del Pliego Único de Bases y Condiciones de la **Licitación Pública N°354** relacionada con la contratación del Servicio de Racionamiento de Alimentos en cocidos y Sector Elaboración de Fórmulas, con la finalidad de reconocer las instalaciones en las cuales se desarrollará la presentación requerida y evaluar la incorporación de elementos a utilizar en dicho servicio, si esto último fuera necesario.

FECHA: _____

FIRMA: _____

ACLARACIÓN: _____



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso –Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

LEONIA FERNANDA MOSCA
Int. Estatal de Coordinación
de Servicios
Dirección Provincial de Administración
Subsecretaría de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

CLÁUSULAS PARTICULARES
SERVICIO RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO, SECTOR DE
ELABORACION DE FÓRMULAS, Y ALIMENTACION ENTERAL – HOSPITAL DR.
HORACIO HELLER

1. OBJETO

La contratación comprende la prestación del servicio de **RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO y SECTOR ELABORACION DE FÓRMULAS** (elaboración y/o distribución de fórmulas lácteas y de alimentación enteral) para cubrir las necesidades de internados y personal autorizado del establecimiento, de conformidad a las siguientes pautas:

A- El servicio deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos y feriados.

B- La ración completa, de racionamiento en cocido, estará compuesta de la siguiente manera:

DESAYUNO	coef. 0,10
ALMUERZO	coef. 0,40
MERIENDA	coef. 0,10
CENA	coef. 0,40
Total	1

TABLA DE PUNTAJES POR REGIMENES para internación y guardería

TIPO DE REGIMEN	COEF.
General e hiposódico (mayores 11 años)	1,00
General con fibras	1,10
Blando sin carne, Blando sin carne licuado Pediátrico 1 (1 a 3 años) Líquidos para el área Covid	0,60
Pediátrico 2 (4 a 10 años)	0,80
Blando con carne, Gastrohepático y astringente pediátrico 1 y 2. Blando sin carne para área Covid	1
Pediátrico 1 o 2 Individual	1
Lactante 1: almuerzo o cena *	0,40
Lactante 2: almuerzo o cena*	0,50
Lactante 1 y 2 individual almuerzo o cena	0,70
Individual e Hipercalórico	1,30
Dieta para Área Covid	1,30
Régimen para Diabéticos e Hipocalórico	1,20
Régimen gastro-hepatoprotector, astringente, licuado	1,20
Personal autorizado: Almuerzo o Cena	0,50
Desayuno y merienda del personal	0,07
Desayuno especial	0,10
Colaciones simples	0,02
Colaciones completas	0,05
Dietas líquidas	0,08

*Lactante 1 y 2 se facturara sobre el costo del almuerzo y cena (0,40)

* Dietas para área Covid con transporte fuera del Hospital (por ejemplo Viandas a Casa de Nazareth) se facturara por dicho transporte un coeficiente de 0,50 por cada viaje.

TABLA DE PUNTAJES de fraccionamientos para Sector de elaboración de



**GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN**

**MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD**

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

ESTADO DE LICITACIÓN
N° 354/21
DE SERVICIOS
DE ALIMENTACIÓN
Y NUTRICIÓN
EN EL HOSPITAL
GENERAL DE NEUQUÉN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Fórmulas

TIPO DE FÓRMULA	COEF.
Fraccionamientos mensuales de fórmulas líquidas y/o especiales	0,04
Fraccionamiento de leche humana	0,06

Cada coeficiente tiene el valor en relación con el coeficiente 1 establecido para la ración completa del régimen general del racionamiento en cocido.

C- El número de raciones completas servidas tiene una variación que oscila, según la época del año en +/-20% siendo la cantidad mensual de 5500 raciones.

2. ALCANCE

El servicio de racionamiento en cocido comprende:

- 2.1. El abastecimiento de víveres.
 - 2.2. El almacenamiento ordenado e higiénico de víveres.
 - 2.3. La elaboración y cocción de las comidas.
 - 2.4. La distribución de comidas a pacientes y personal autorizado.
 - 2.5. La limpieza e higiene en: locales, equipamiento, baterías de cocina, instalaciones, vajilla y de todo otro elemento que haga a la prestación.
- Se respetarán a tal fin las normas y procedimientos que fije la Subsecretaría de Salud y la Dirección del Hospital. Los elementos e insumos necesarios, estarán a cargo del contratista.
- Será responsabilidad de la contratista la limpieza de cámaras de inspección e interceptores del sistema de desagüe de la cocina.
- 2.6. Las fumigaciones: Para evitar la proliferación de insectos, roedores, moscas, cucarachas, etc. la contratista deberá realizar las fumigaciones necesarias, utilizando para ello los productos y metodologías que apruebe la autoridad competente. Las mismas deberán realizarse como mínimo una vez al mes.
 - 2.7. La incorporación del equipamiento necesario.
 - 2.8. El almacenamiento transitorio de los residuos: Se hará en recipientes con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables, y provistos de bolsas de material biodegradable. Prever cantidad suficiente para cubrir todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución. Los recipientes deberán ser de color blanco - según Norma de Colores de Seguridad- al igual que el área que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro y de un espesor que soporte el contenido. Deberán desecharse en forma apartada a los demás residuos, los vidrios, losas, hojalatas y otros semejantes.
 - 2.9. La recolección de residuos de las comidas: Se hará desde la cama de los pacientes, en comedor y cocina. La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, el traslado y el destino final de los residuos, serán normatizados por la Autoridad de Aplicación y la Supervisión sobre la base de los requerimientos del Hospital.
 - 2.10. La utilización de productos ecológicos: Se tratará de utilizar productos e insumos que favorezcan la preservación del medio ambiente, es decir que sean reciclados, reciclables, biodegradables, no contaminantes, etc.
 - 2.11 Control mensual de calidad microbiológica: Una vez al mes, en una preparación elaborada a determinar por el Sector Nutrición, la Empresa deberá realizar control bromatológico para tener la seguridad de la inocuidad del servicio prestado. El examen microbiológico exigido será de: escherichia coli, staphylococcus aureus, salmonella spp, clostridium perfringens.

Dicho examen deberá ser realizado por un Ente Oficial Habilitado y el gasto estará a cargo de la Empresa que presta el servicio.

El informe de dicho análisis deberá ser entregado al Sector Nutrición. Además el Sector Nutrición podrá solicitar a la Dirección de Bromatología análisis de muestras según



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

CAROL FERNANDA MOCCA
Ejecutiva General de Coordinación
de Servicios
D. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

necesidad.

3. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LAS INSTITUCIONES DE LA PROVINCIA DE NEUQUÉN (Resolución N° 1234/20 – Mayo 2020)

El mismo deberá ser cumplido en todo sus aspectos. Sera entregado en el momento que la Empresa sea adjudicada. Desde el Sector de Nutrición se hará cumplir el mismo, caso contrario se llevaran a cabo las sanciones correspondientes.

4. SERVICIO DE COMIDAS PARA EL PERSONAL AUTORIZADO

4.1. En la oferta económica se incluirán almuerzos, cenas, desayunos y meriendas. Los desayunos y meriendas se facturarán según la demanda de cada día y los almuerzos y cenas según la cantidad de personal autorizado. Todos recibirán los menús programados excepto los autorizados por Medicina Laboral- Sector nutrición que padecieran algún patología en la que hay que adaptar dicho menú (Hiposodicos, Gastroprotector, Hipocalóricos, Celiaco entre otros).

También se hará excepción a aquellos que tengan el hábito de no consumir carnes (vegetarianos). A los mismos se le programara menú vegetariano.

ALMUERZOS Y CENAS

El personal autorizado a realizar almuerzo y/o cena lo hará en el comedor, en los horarios establecidos. La Empresa proveerá los elementos del servicio de mesa (vajilla, jarras, servilletas de papel) además de contar con manteles de tela en buen estado.

El servicio de mesa por persona para almuerzo y cena deberá incluir: platos soperos, platos y de postre de loza, cubiertos de acero inoxidable –cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido, vaso de vidrio. La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la misma debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego. De acuerdo a la cantidad de raciones autorizadas en cada comida, la Empresa deberá contar con stock suficiente para el servicio, estipulándose que sobre el total de comidas autorizadas, se agregará un 20 % para cubrir eventuales faltas o pérdidas.

El personal autorizado deberá ir al comedor a almorzar o cenar; pero aquellos que por razones de servicio no puedan ir al comedor retiraran de cocina la comida. La misma se entregará en bandejas descartable a temperatura correcta, con todos los utensillos correspondiente y elementos de servicio de mesa, en envases descartables cerrado, común sobre individual de sal y uno aceite y vinagre o jugo de limón para aderezar. El material descartable y aderezos no se facturarán aparte. La empresa deberá estimar su necesidad incluyéndolo en el servicio cotizado. Deberá contar con bandejas descartables de distinto tamaño (103, 105 entre otros) y según el menú del día se servirá en una o dos respectivamente. La vianda al personal que no almuerce o cene en comedor se servirá a partir de las 13:30 hs y 21:30 hs

Durante la pandemia por Covid se servirá todo en descartable Y que el personal autorizado no puede comer en el comedor para evitar aglomeraciones.

Se entregara en bandeja descartable con tapa a temperatura correcta, con todo los utensillos correspondientes y elementos de servicio de mesa, en envase descartable cerrado, común sobre individual de sal , aceite y vinagre o jugo de limón (en ocasiones mayonesa y ketchup para aderezar, ver menues).

La empresa deberá contar con bandejas descartables de distinto tamaño (103 , 105 entre otros con tapa) y según el menú del día se servirá en una o dos respectivamente.

Únicamente en el Sector Quirófano los recargos solicitados antes de las 13 hs y 21 hs serán llevados hasta dicho Sector.

En ocasiones especiales (Pascuas, navidad, Año Nuevo entre otras) se llevara a cabo un menú diferente y acorde a dichas fechas.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

LEONIA FERRARI DA MOURA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

La Empresa prestataria deberá proveer agua de mesa envasada filtrada y ozonizada baja en sodio en jarras y jugos elaborado con dicha agua y frutas naturales.

Se exigirá la habilitación el proveedor de la misma

Durante la pandemia dichos jugos naturales se elaboraran y se ofrecerán en los dispenser disponibles para el personal que retira las viandas

DESAYUNOS Y MERIENDAS

La distribución de desayunos y meriendas se realizará en cada sector de acuerdo a la cantidad establecida por el Sector Nutrición.

4.2. Los horarios de servicio para el Personal autorizado serán:

Desayuno y merienda se entrega en cada sector a partir de 8 hs.

Almuerzo: 12:45 hs a 14 hs (cierre del comedor 14:30 hs)

Cena: 20:30 a 22 hs (cierre del comedor 22:30hs)

En caso de emergencia, los horarios podrán variar, ajustándose a lo establecido por el Sector Nutrición en cada caso.

La adjudicataria deberá respetar los horarios, a los fines de la prestación determinados por la Autoridad de Aplicación en el establecimiento.

Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

5. SISTEMA DE CONTROL DE INGRESO A COMEDOR DE AUTORIZADOS

Se utilizará el método que proponga la contratista y sea aprobado por el sector Nutrición. Será responsabilidad de la empresa controlar que el personal que concurra sea el autorizado. En caso de registrarse un excedente en las raciones servidas, no se facturarán las raciones que no hayan sido autorizadas por el Sector Nutrición.

Se exige que un encargado esté atento al pedido de las raciones en el comedor ya que es la única manera que se respete el número de autorizados.

La planilla de residentes de medicina general debe ser actualizada en el momento que es entregada por el instructor a cargo que generalmente se entrega a fines de cada mes. Este grupo de residentes debe ser controlado con nombre y apellido al buscar la vianda (teniendo en cuenta que es el grupo más rotante)

También se exige que en el momento que se abre el comedor 12:45 hs hasta 13:45 hs para que el servicio sea ágil debe haber una persona más colaborando en el servicio además de cocinero y comics diagramados (el 8vo o 9no según decisión de los encargados)

6. SERVICIO DE COMIDAS A PACIENTES

6.1. La distribución de comidas a pacientes se realizará en bandejas térmicas individuales que forma parte del inventario del hospital. La Empresa prestataria deberá reponer el interior de las bandejas en caso de pérdida o rotura. Las mismas serán trasladadas por el personal de la empresa en carros, desde cocina a los diferentes sectores.

El servicio de mesa para almuerzo y cena deberá incluir: recipiente sopero con tapa apto para bandeja térmica, recipientes del interior de las bandejas para servicio de carnes y guarnición, cubiertos todos de acero inoxidable -cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido -servilleta de papel y vaso.

Se servirá a cada paciente un vaso de agua en vaso descartable.

Se aceptará utilizar utensilios descartables durante la pandemia por Covid

No se permitirá el servicio de sopa en vasos descartables fuera de la bandeja. Cada



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP/MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

FRANCISCA FERNANDA MGCOS
Dir. General de Coordinación
de Servicios
D. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

bandeja deberá tener el sopero con tapa correspondiente.

Solo se aceptara en descartable postres como gelatina, flanes, postres lácteos

El servicio de mesa para desayuno y merienda deberá incluir: bandeja, taza de policarbonato y plato (ver anexo) correspondiente, plato o recipiente para el pan o galletitas, cucharita y cuchillo de acero inoxidable, para untar la mermelada y servilleta de papel.

Se aceptará utilizar descartable durante la pandemia por Covid a todo pacientes de esa manera no vuelve al sector cocina la vajilla (con excepción durante la pandemia).

No se permitirá el servido del desayuno y merienda en vasos descartables.

Dicho traslado se realizará de tal forma que se prevengan daños a las instalaciones del hospital. En caso de dañarse paredes, puertas, etc. con los mismos, la empresa deberá hacerse cargo de las reparaciones correspondientes.

A los pacientes se les servirá en el sector de internación correspondiente, colocando la bandeja en la mesa de servicio que se encuentra junto a la cama.

Las preparaciones calientes deberán tener alrededor de 80° C al momento del armado de bandejas. Para verificar la misma, deberá ser controlada con termómetro apto para alimentos antes comenzar el servido de la bandeja térmica y durante el armado de bandejas se controlará nuevamente la temperatura. Este procedimiento lo deberá realizar diariamente en cada turno el responsable de servicio de la empresa adjudicataria.

El dato obtenido de cada preparación deberá ser registrado en una planilla. La misma será elevada al Jefe del Sector Nutrición cuando lo solicite.

El Servicio de Nutrición tiene autoridad para realizar el control de temperatura de la ración servida en cualquier momento del proceso de distribución/servicio, y exigir la corrección de la misma en el caso que sea necesario, pero es responsabilidad de la Empresa controlar la misma.

La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la vajilla debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego.

De acuerdo a la cantidad promedio de raciones servidas en el establecimiento (pacientes y autorizados), la Empresa deberá contar con stock de 170 juegos completos.

Se respetará la indicación de la planilla de distribución confeccionada por el personal del sector Nutrición del Hospital. Se transportará la comida asegurando el servicio en el tiempo especificado y en condiciones organolépticas adecuadas al consumo. Se proveerán todos los elementos necesarios del servicio de mesa (bandeja, vajilla, cubiertos, vasos, servilletas de papel).

En caso de pacientes especiales aislados (inmunodeprimidos, infectocontagiosos, etc.) se servirá en vajilla descartable se separará vajilla para desinfectarla según corresponde.

A los acompañantes autorizados a comer se les servirá la comida en la habitación del paciente.

Realizada la distribución, se retirarán de cada sala los respectivos carros y bandejas individuales, para su limpieza en el sector Cocina.

En ocasiones especiales (Pascuas, navidad, Año Nuevo entre otras) se llevara a cabo un menú diferente y acorde a dichas fechas.

La Empresa prestataria deberá proveer agua de mesa envasada filtrada y ozonizada en vasos descartables en cada almuerzo y cena

Se exigirá la habilitación el proveedor de la misma.

AREA COVID o PACIENTE SOSPECHOSO:

Se le servirá la dieta solicitada y se servirá todo en descartables

Se entregará en bandejas descartable con tapa a temperatura correcta, con todos los utensilios correspondientes y elementos de servicio de mesa y dichas bandejas serán



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESR#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

LEONIA FERNANDA MOCCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
D. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

colocadas en bolsa y rotuladas con nombre , apellido y dieta indicada , de esa manera el personal de enfermería las distribuirá sin margen de error .

Además se entregara cada día una botella de agua de 1,5 lts como mínimo a cada paciente (agua de mesa envasada filtrada y ozonizada baja en sodio)

La empresa deberá contar con bandejas descartables de distinto tamaño (103, 105 entre otros con tapa) y según el menú del día se servirá en una o dos respectivamente.

6.2. Horarios: Para el servicio al paciente los horarios serán:

Desayuno: 8:00 hs

Almuerzo: 12:15 hs

Merienda: 16:00 hs

Cena: 20:00 hs

Colaciones: 10:00, 18:00 o 22:00 hs, según se indique.

En áreas Covid el horario se adaptará al ingreso del personal de enfermería a hacer los controles al paciente, sin excepción, por lo que dichas viandas deben ser entregadas a los horarios solicitados.

En caso de emergencia, los horarios podrán variar, ajustándose a lo establecido por el Sector Nutrición en cada caso.

La Empresa adjudicataria deberá respetar los horarios, a los fines de la prestación determinados por la Autoridad de Aplicación en el establecimiento.

Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

7. PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA

7.1. Personal Profesional:

La contratista deberá contar entre su personal con un Licenciado/a en Nutrición con matrícula provincial y antecedentes suficientes, cubriendo el servicio según la tabla adjunta. No obstante la Autoridad de Aplicación determinará de acuerdo a necesidades especiales del servicio, la cobertura horaria que resulte conveniente, quedando la contratista obligada a su cumplimiento sin pago adicional alguno. Dicho profesional será el interlocutor válido entre la Autoridad de Aplicación y el titular o representante de la Empresa.

Deberá elevar mensualmente, a la Autoridad de Aplicación, el esquema de cobertura del servicio por turno. En periodos de licencia y/o francos, será reemplazado por un profesional que cumpla con los requisitos establecidos.

Deberá ser reemplazado a sola petición de la Autoridad de Aplicación, cuando a juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad para el cumplimiento de su función. En caso contrario se aplicará la sanción correspondiente.

En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazándolo por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. (Ver anexo funciones y responsabilidades)

Deberá ser reemplazado a sola petición de la Autoridad de Aplicación, cuando a juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad para el cumplimiento de su función. En caso contrario se aplicará la sanción correspondiente.

En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazándolo por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. (Ver anexo funciones y responsabilidades)



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOCCA
Int. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

7.2. Personal no profesional:

Dotación requerida: el encargado debe tener la capacidad suficiente para resolver diversas situaciones. Dentro de las actividades básicas: control de entrada de mercadería, manejo de personal, supervisión de normas de bioseguridad, supervisión de adecuado manejo de técnicas de preparación durante el proceso de elaboración, supervisión del servido de raciones en sala, atención de llamados telefónicos y resolución de los pedidos hechos por esta vía, supervisión del registro de los POES, además de las definidas por el jefe sector cocina.

Además se requiere cocinero jefe con experiencia no solo en cocina tradicional sino también dietoterápica; ayudante de cocina, camareros para servido a pacientes, operario para tareas de limpieza y operario para Sector de elaboración fórmulas (Ver anexo)

El personal designado deberá acreditar antecedentes y capacitación acorde a la función asignada, y deberán ser reemplazados a sola petición de la Supervisión en caso de no reunir las condiciones de idoneidad suficiente para el desempeño en las distintas tareas.

Cobertura requerida

Personal	Lunes a Viernes		Sábado		Domingos y Feriados	
	T. Mañana	T. Tarde	T. Mañana	T. Tarde	T. Mañana	T. Tarde
Licenciado en Nutrición	1	1	1		1	
Encargado (no profesional)	1			1		1
Cocinero*	1	1	1	1	1	1
Ayudantes de cocina (comic)*	2	2	2	2	2	2
Ayudante de cocina para Jardín Maternal (comic)	1					
Camareros	3	3	3	3	3	3
Personal de Sector Elaboración de Fórmulas	1		1		1	
Operario de limpieza *	2	2	2	2	2	2

*Cocinero

Es el responsable del producto final de todas las dietas solicitadas. Por lo que debe estar capacitado en técnicas correctas de preparación general y dietoterápica.

*Operario de limpieza

Además de las actividades de limpieza diarias que es su función principal, uno de los operarios será responsable en distribución de desayunos y meriendas del personal y colaboración con desinfección de la fruta a servir en los mismos como así también mantenimiento del orden del sector de víveres secos según indicación del responsable del servicio.

También podrán rotar para cubrir francos de camareras por lo que deberá capacitarse para todas estas funciones. Entre otras funciones que definirá la Empresa contratista



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA BOCCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dirección Provincial de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

* Comic

El ayudante de cocina además de sus funciones también colaborará en el mantenimiento del orden de víveres secos y frescos, según indicación del profesional responsable.

Ayudante de cocina para Jardín Maternal (comic 3)

Tendrá asignado →llevar a cabo prácticas en el proceso de elaboración de las preparaciones pediátricas solicitadas desde el jardín Maternal bajo la supervisión del cocinero y preparación a granel para llevar correctamente las dietas solicitadas y muestra de cada una

- Llevar las preparaciones desde la cocina al Jardín Maternal
- Lavar los cambros donde se trasladan las comidas

Todo el personal deberá capacitarse según su función y cumplir los POES correspondientes.

8. INCORPORACIONES

La maquinaria y enseres que la contratista incorpore al Servicio deberán reunir condiciones de buena calidad de materiales, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de la alimentación. Previa incorporación deberá ser aprobada por la Autoridad de Aplicación y se labrará un acta dejando constancia. Se podrá rechazar el uso del equipamiento que no reúna las condiciones antes mencionadas.

Incluye maquinarias, carros transportadores, vajilla, etc.; como complemento o sustitución de la existente para satisfacer prestaciones correctas conforme a las particularidades de cada una de ellas.

La Empresa prestataria deberá incorporar y mantener en adecuadas condiciones lo que se detalla a continuación:

- **Tazas para desayuno y merienda:** deben tener capacidad de 250cc a 300c de color claro (blanco o beige) y plato igual color. Material: policarbonato. Stock 140 unidades.

- **Bandejas térmicas:** para pediatría tipo ALADIN – COSMO (o similar) se necesitan alrededor de 20-25 unidades.) –

-**Interior de bandejas térmicas** (propiedad del hospital) deberá contar siempre con un stock ya que puede haber faltante por rotura o pérdida

-**Basureros en cada sector.** Necesidad: 3 grandes y uno de pedal zona lavado de manos

-**Licadoras:** tres unidades acorde a las características del proceso a realizar.
Una unidad exclusiva para procesados de alimentos calientes (carnes, guarniciones etc.), otra para procesar postres o colaciones tipo ensure y la tercera para proceso en sector de elaboración de fórmulas.

-**Juego de Platos:** para servir al comedor de sano de loza (hondo, playo). Necesidad 80 unidades de cada uno.

-**Cubiertos:** juego completo de cubiertos de metal aproximadamente 200 juegos para comedor e internación

-**Vasos de vidrio adecuados para el comedor** de 250 a 300cc. Necesidad 100 unidades

-Terminos:

Para distribuir desayuno y merienda. Necesidad: 6 con capacidad de 5 lts. y 2 con



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

capacidad 8 litros.

- **Termómetro** (para control de temperatura de alimentos) digital con sonda y otro de similar característica para sector de elaboración de fórmulas. Y termómetro para cada heladera expositora.

- **Balanza electrónica:** A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos y leches, la Empresa prestataria deberá proveer dos balanzas electrónicas, con sensibilidad de hasta 10 g, una para cocina y una para sector de elaboración de fórmulas.

- **Dos conservadoras exclusiva del Sector Lactario:** para transportar la leche materna congelada en biberones, con gel refrigerante de plástico y otra para transportar muestras de fórmulas lácteas a Bromatología para su evaluación.

- **Tacho de residuos de 120 litros** con tapa y ruedas

- **Bolsas de residuos de color verde** de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones.

Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno.

- **Recipientes tipo cambro con tapa TERMICOS** para transportar las preparaciones del Jardín Maternal y el traslado de las formulas del sector de elaboración de formula y fraccionamiento a los sectores.

- **Dos (2) heladeras tipo expositoras:** para lácteos y postres

9-PLANIFICACIÓN DE MENUES, ELABORACION Y SUPERVISION DE LAS PREPARACIONES

El Sector Nutrición del Establecimiento, será responsable de diagramar la planificación de menús del régimen general y las variantes dietoterápicas, que se detallan en el presente pliego.

La elaboración se llevará a cabo en el establecimiento y se procederá en un todo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietoterápica, utilizando para ello las instalaciones y equipamiento que el Hospital posee y las que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.

Los menús de los diferentes regímenes se prepararán respetando el valor calórico y plástico de la alimentación, selección de alimentos según el listado de preparaciones, gramaje fijado de acuerdo a las calorías de cada grupo biológico, siempre dentro del marco de las preparaciones que forman parte del presente Pliego.

Las raciones serán controladas en crudo y en cocido por la contratista durante todo el proceso de elaboración y acondicionamiento para su servicio, además de quienes designe la Autoridad de Aplicación.

Cada comida estará conformada por sopa, un plato principal compuesto por carnes y verduras o carnes y pastas o legumbres y postre, adecuado a variaciones estacionales y para situaciones especiales.

Las dietas que se programen a diario según requerimiento del paciente y con preparaciones que respondan al mosaico establecido o no, se denominarán individuales. Podrá diagramarse en forma de dieta tipo cuando el número de raciones sea lo suficientemente importante respetando en todos los casos los lineamientos generales de los regímenes existentes y los alimentos para las colaciones y preparaciones individuales. Para aquellas patologías en que sea necesario aumentar el valor calórico de la alimentación se utilizarán las colaciones.

Al comedor se servirán los menús programados. Sólo se modificaran los pedidos de dieta astringente, gástrico, diabéticos, hipocalóricos y /o sin sal, celíacos a los previamente autorizados por el Sector de Nutrición.

10. GRAMOS POR RACION



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1ºPiso –Of.5.
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Los gramos por ración deben entenderse en Peso Neto Crudo, limpio y listo para su cocción o servicio, por lo tanto será responsabilidad de la adjudicataria la aplicación del factor de corrección correspondiente para cumplir con el gramaje establecido. El factor de corrección podrá variar según las técnicas de manipuleo y elaboración de cada preparación.

11. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todos los víveres que se empleen para el servicio deberán ser de primera calidad, elaboración diaria en todos los casos y presentar caracteres organolépticos adecuados, ajustándose a las especificaciones del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

A los fines de asegurar una prestación de calidad, la contratista deberá arbitrar todas las medidas de seguridad e higiene industrial y ejercer los adecuados controles de calidad sobre los diversos procesos de manipuleo, transporte, preparado, cocción, elaboración, etc. a su cargo.

Será responsabilidad de la contratista adoptar Buenas Practicas de Manufacturas, como lo establece el Código Alimentario Argentino en el Capítulo II, Art 20 Anexo I, siendo prerequisite de los mismos: control de plagas, capacitación a los manipuladores, como así también la descripción y cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitación (POES) necesarios junto a un cronograma de limpieza correspondientes para ejecutarlo. Su aplicación debe contemplar no solo cocina, lavadero, depósitos y comedor; sino también sector de elaboración de fórmulas.

Todos los elementos necesarios (planificaciones, procedimientos, certificaciones) deberán ser aprobados por el Sector de Nutrición y será quien supervisará su cumplimiento.

12. REEMPLAZOS / CAMBIOS

Una vez establecidos los diferentes menús y durante el período que dure la contratación, podrán ser modificados por el Sector Nutrición cuantas veces lo considere necesario, en cuanto a ingredientes, formas de preparación, tipificación de variantes de adecuación, incorporación de alimentos a ser utilizados en colaciones o individuales, modificación ya sea porque considere que las mismas no reúnen condiciones de aceptabilidad y sanidad o agregar horarios de distribución de comidas, manteniendo el valor nutricional y los costos fijados, quedando la adjudicataria obligada a su cumplimiento sin derecho a reclamo de pago alguno.

Los menús aprobados sólo podrán ser modificados por la contratista en caso de fuerza mayor y previa autorización expresa de la Autoridad de Aplicación.

Cuando por razones de fuerza mayor así lo exijan, la contratista podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación, circunstancia que se asentará en el libro de actas, informando el tipo y causa de la sustitución y de la autorización concedida por el Sector Nutrición. En ningún caso la modificación podrá significar una disminución de valor calórico, ni de la calidad del concepto sustituido.

Asimismo en los casos de festividades nacionales y/o religiosas, el establecimiento podrá requerir cambio de menús de esos días siempre de acuerdo con los lineamientos generales previstos en este Pliego, quedando la contratista obligada a su cumplimiento sin derecho a reclamo de pago adicional alguno.

13. CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES

Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo a excepción de los postres que requieran enfriamiento en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor a dieciocho (18) horas.

14. SOLICITUD DE RACIONES

Se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el Sector Nutrición, para cada comida.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso –Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Para el servicio de desayuno, se respetaran las indicaciones dejadas por el Sector Nutrición y se sumará lo solicitado en el Parte Diario de Alimentación confeccionado por el Encargado de Enfermería de cada sector de Internación. La actualización de la planilla de distribución la realizará el profesional de la contratista cuando lo requiera.

El pedido de raciones para almuerzo será entregado por el Sector Nutrición hasta las 11:15 hs, adjuntando las planillas de distribución.

La solicitud de raciones para la merienda se entregará hasta las 15:00 hs y para la cena, hasta las 19:00 hs.

Las dietas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que debe existir un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir estos casos de excepción, por lo tanto diariamente se deberá preparar en almuerzo y cena, un extra de 6 raciones para estos casos – 1 general, 1 hiposódico, 1 gastrohepático, 1 blando con carne y 1 s/sal y 1 blando sin carne -, las cuales se facturarán si son servidas a pacientes.

Las dietas solicitadas en la totalización, que no sean servidas por diferentes causas (alta del paciente, suspensión o cambio de dieta, etc.), podrán ser utilizadas para ingresos de pacientes, si los hubiera, sin ser re-facturadas.

En caso de días sábados, domingos y feriados las preparaciones para los pacientes serán indicadas el día hábil anterior, realizando el responsable de la contratista la totalización para cada comida, agregando los ingresos que ocurran de acuerdo a la orden médica recibida y eliminando los pacientes que sean dados de alta.

Sólo en casos de excepción, el profesional de la contratista podrá introducir modificaciones en las planillas de distribución confeccionadas por el Sector Nutrición, justificando debidamente dicha modificación.

15. RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS

El Personal de cocina, a designar por el encargado de cocina, llevará a cabo la recolección de residuos orgánicos con la finalidad de contribuir a la elaboración del compost para la huerta terapéutica del Hospital Horacio Heller.

Los residuos orgánicos comprenden restos de vegetales, de hortalizas, de frutas, yerba, té, café, cereales sin condimentar (arroz, polenta, fideos), cáscaras de huevo, papel y cartón sin inscripciones.

Para tal fin se contará con un tacho de residuos de 120 litros con tapa y ruedas, y bolsas de residuos de color verde de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones. Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno. El tacho y bolsas estarán ubicados en el sector sucio de la cocina.

La recolección de residuos orgánicos se realizará diariamente en el turno mañana y turno tarde. Se retirarán dichos residuos en los horarios establecidos en ambos turnos.

16 SUPERVISION

Se podrá verificar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las comidas como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios y uniformes del personal del adjudicatario.

Para dicha fiscalización se seguirán las pautas establecidas por el Código Alimentario Argentino.

Un nutricionista del Sector Nutrición supervisará a diario el cargado de bandejas y todo el proceso de manejo de alimentos (preparado, almacenamiento, cumplimiento de normas de bioseguridad etc.)

En el momento de la supervisión se le servirá a la Nutricionista responsable de la misma media porción de cada preparación de cada dieta para constatar los caracteres organolépticos y una porción completa del menú programado para el comedor de sanos.

Dos veces al año se llevará a cabo un check list para evaluar todos los procesos llevados a



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

cabo por cada agente en el sector.

Será una obligación cumplir las BPM (buenas prácticas de manufactura) e implementación de POES (Procedimiento Operativo Estandarizado de Sanitización)

17. ALMACENAMIENTO DE VÍVERES

Se realizará en los depósitos y equipos frigoríficos que el establecimiento cederá en uso de acuerdo a lo establecido en el presente pliego, o los que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.

A partir de la fecha de comienzo de la prestación, la firma adjudicataria acopiará para el suministro del Servicio durante 15 días corridos, víveres no perecederos según el menú, en forma constante y cantidad suficiente y en condiciones adecuadas de temperatura, higiene y ventilación. Dichos víveres se almacenarán en sectores independientes del utilizado para el desenvolvimiento normal del contrato. Deberá, durante la ejecución del contrato, mantener y renovar los renglones que tengan fecha de vencimiento cierto o que por su naturaleza deben ser reemplazados periódicamente.

Si el depósito de estos víveres estuviere fuera del establecimiento, la adjudicataria deberá presentar constancia y habilitación municipal y certificación de domicilio a los fines de la verificación a realizar por las autoridades del Ministerio o del establecimiento usuario.

En caso de víveres perecederos, se almacenará la cantidad necesaria para tres días corridos.

18. DECOMISO

En caso de rescisión del contrato los víveres almacenados según el punto 17 del presente anexo quedarán en poder del establecimiento, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio sin derecho de resarcimiento alguno a favor de la contratista, y sin perjuicio de la aplicación de las penalidades previstas en el Reglamento de Contrataciones vigente.

19. BIOSEGURIDAD

El sector Nutrición hará entrega al sector cocina de un manual basado en las BPM así como normas para el manejo de los aislamientos (contacto y respiratorio).

Será responsabilidad de la empresa realizar los POES y el cronograma de limpieza de la cocina, con el fin de garantizar la bioseguridad de la misma. Estos deberán ser aprobados y supervisados por el Sector Nutrición. Dicho cronograma deberá respetarse todos los días de la semana.

Durante la pandemia por Covid será respetado el protocolo entregado por el Sector Nutrición.

20. FACTURACIÓN

La cantidad de raciones solicitada es estimativa, de acuerdo al total de camas del Establecimiento.

La facturación se realizará conforme a las raciones servidas a pacientes y personal autorizado, o sea, real servicio prestado.

21 CAMIONES DISTRIBUIDORES QUE INGRESEN EN EL AMBITO DEL ESTABLECIMIENTO.

Los mismos deberán presentar cuando correspondiere las boletas de abastecimiento municipal respectiva, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, como así también cumplir con las disposiciones que hacen a las condiciones en general y en particular sobre transporte de sustancias alimenticias debidamente avaladas y actualizadas por autoridades municipales.



EX -2021-00103282-NEU-DESPAMS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Asimismo, la entrega de los alimentos perecederos deberá estar respaldada por un transporte debidamente refrigerado y que reúna las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación y contar con habilitación municipal. El transporte debe también contar con capacidad acorde a la cantidad de alimentos que se transportan.

22 DEL PERSONAL

22.1 - Disposiciones generales

- a) La contratista asignará para la prestación del servicio personal capacitado, competente e idóneo, en la cantidad estipulada en la oferta y calidad suficiente para asegurar el normal y correcto desarrollo de las tareas programadas.
El personal deberá realizar un curso de capacitación para manipuladores de alimentos, según establece la Disposición N° 655/94 de la Subsecretaría de Salud de la Provincia de Neuquén. Se fija un plazo de 1 (un) año, para efectuar la capacitación. En casos de inasistencia del personal por vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la Empresa deberá asegurar el normal cumplimiento del servicio. La disminución de personal sin causa justificada, será penalizada.
- b) El personal de la contratista deberá tener como mínimo 18 años de edad; su representante y los profesionales, deberán ser mayores de edad.
- c) El personal de la contratista deberá cumplir con el requisito de Libreta Sanitaria. La misma deberá tramitarse en Neuquén capital y no podrá desempeñarse sin la misma en sus tareas. La misma deberá ser presentada toda vez que lo requiera la Autoridad de Aplicación. El personal será sometido a una evaluación anual de su estado de salud y cumplir con las inmunizaciones solicitadas. No podrá prestar servicio en caso de estar afectado por enfermedad infecto-contagiosa.
- d) El Hospital se reserva el derecho a oponerse a la incorporación de aquel personal, cualquiera sea la función o categoría, que a su juicio fuera objetable.
- e) Todo el personal que a juicio del Hospital no desempeñe las tareas con el grado de corrección que ellas exijan deberá ser reemplazado por el Contratista dentro del día hábil siguiente a la notificación que en tal sentido le curse la Autoridad de Aplicación.
- f) No se permitirá al Contratista, y así queda establecido expresamente, la utilización de personal perteneciente a la Planta del Hospital, aun cuando su actuación tuviere lugar en horas distintas a las comprendidas en la jornada laboral habitual.
- g) El Contratista será responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo observar este y hacer observar las normas de conducta y aseo pertinentes. Dicho personal deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, prohibiéndose su circulación por las restantes dependencias del Establecimiento y su vinculación con el personal del mismo o con la población asistida salvo estrictas razones de servicio. El ingreso y egreso de este personal se establecerá de común acuerdo con las autoridades del Establecimiento.

22.2 Uniformes: El contratista proveerá uniformes a su personal con las siglas identificatorias de la empresa y portará en lugar visible de su uniforme, una tarjeta de identificación personal con foto, mientras está en horario de servicio, y demás elementos necesarios para una adecuada prestación del servicio.

Dicho uniforme deberá diferenciarse de los utilizados por el personal que presta servicios en el Hospital, ya sea dependiente del mismo como del resto de las empresas contratistas; y será autorizado por la Dirección del Hospital o al responsable sectorial a quien ésta faculte.

Todo el personal, al tomar servicio, deberá hacerlo vistiendo su uniforme en perfectas condiciones de higiene y presentación, sugiriéndose que el mismo este conformado por guardapolvo o ambo, delantal, cofia, barbijo y calzado adecuado.

El personal que se desempeñe en el Sector de Elaboración de Fórmulas, deberá utilizar



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
M. de A. J. J. J. J.

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

camisolín esterilizado, el cual se esterilizará en la central de Esterilización del Establecimiento.

Dicho uniforme será para uso exclusivo dentro del Hospital, como medida de bioseguridad.

22.3 Nómina, remuneraciones y cargas sociales:

- a) El CONTRATISTA deberá presentar con 72 horas de anterioridad al inicio del servicio y en forma mensual, durante todo el período de contratación, la nómina del personal con carácter de Declaración Jurada, detallando:
 - Apellido y Nombres completos
 - Domicilio actualizado
 - Documento de identidad
 - Fecha de nacimiento
 - Nacionalidad
 - N° de CUIL
- b) El contratista deberá mantener al día el pago al personal que emplee, y cumplirá estrictamente las disposiciones sobre legislación del trabajo existente.
- c) El contratista abonará a todo personal salarios iguales o superiores a los establecidos por las convenciones en vigencia, aprobadas por autoridad competente y dará cumplimiento a todas las obligaciones legales o emergentes de esas convenciones en materia de cargas sociales.
- d) La emisión de la Orden de Pago de cada certificado mensual del servicio, estará condicionada a la previa presentación, por parte del Contratista, de una declaración jurada mensual con el detalle analítico de remuneraciones brutas totales, aportes y contribuciones patronales en concepto de jubilación y obra social, seguros de trabajo y además cargas sociales que correspondan al mes precedente al de los trabajos certificados, acompañada de copias de los comprobantes de pago correspondientes.

23. INMUNIZACIÓN

Todo el personal en relación de dependencia y/o los asociados de la contratista deberán presentar, vacunas completas o inicio, donde conste la aplicación de inmunobiológicos para las siguientes enfermedades: Difteria / Tétanos / Hepatitis A y B / Rubéola / Sarampión

Los Certificados necesariamente serán visados por el vacunatorio de la Red Provincial de Salud de la Provincia del Neuquén.

Podrán ser vacunados en la institución en la cual desarrollaran las tareas en forma gratuita, según la disponibilidad.

24. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El Contratista será el único responsable ante el Hospital de sus obligaciones contractuales. No podrá ceder, ya sea totalmente o parcialmente la adjudicación del contrato, ni asociarse con terceros para su cumplimiento, ni subcontratar y/o modificar las previsiones. Además será responsable:

- a) Por el pago de las remuneraciones y cargas sociales al personal que hubiere trabajado en las tareas del servicio.
- b) Por las infracciones a las leyes, decretos y reglamentos nacionales, provinciales y municipales, sin excepción alguna.
- c) De los accidentes que, como consecuencia directa o indirecta del servicio, pudieran ocurrir a su personal, así como al del Hospital o al público en general.
- d) De todos los daños y/o perjuicios que, como consecuencia directa o indirecta de los servicios sean ocasionados a los bienes propiedad del contratista, del Hospital o de terceros.
- e) De efectuar los exámenes preocupacionales de su personal y de realizar los exámenes médicos establecidos por la normativa vigente en materia de seguridad e higiene laboral.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
de la
Dir. Prov. de Administración

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- f) Responderá por los daños y perjuicios en los casos de posibles reclamaciones judiciales o extrajudiciales que el incumplimiento de lo anterior ocasionase al Hospital.

25. CONSIDERACIONES GENERALES

Las instalaciones cedidas por el Establecimiento, serán destinadas a la exclusiva prestación del servicio objeto del presente, siendo a cargo del Contratista el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los locales y bienes de uso que se utilicen para el cumplimiento de la prestación. A tal efecto, se adjuntan las rutinas de mantenimiento preventivo del equipamiento a ceder a la contratista en uso mientras dure la contratación. La contratista deberá cumplirlos a satisfacción de la inspección y una vez concluida la contratación, deberá dar una garantía de buen funcionamiento del equipamiento, por el término de los 6 meses posteriores a concluida.

Correrá también por cuenta del Contratista la perfecta limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedidas para uso de su personal, debiendo también, efectuar la limpieza de los resumideros, desagotes, graseras de la cocina, utilizando los sectores que a esos fines determinará la autoridad del Establecimiento.

La Dirección del Hospital, por intermedio de la Autoridad de Aplicación, estará facultada para comprobar y exigir el aseo, la perfecta limpieza, higiene y presentación del personal, locales y elementos que se utilicen para la elaboración de las comidas, teniendo atribuciones para aplicar las sanciones correspondientes.

26. LIBRO DE ACTAS U OBSERVACIONES

El Sector Nutrición contará con un libro de actas u observaciones, de hojas foliadas, en el que se dejará constancia de:

- Toda observación que el Establecimiento formule a la contratista de acuerdo a lo previsto en el Capítulo XV "Sanciones", Artículo 45 " Incumplimiento y Penalidades del Servicio".
- Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada, y el porcentaje a descontar.
- Toda otra novedad que el Establecimiento considere necesario poner en conocimiento de la contratista.
- Toda consideración que la contratista quiera hacer conocer al Establecimiento, incluso los descargos a sanciones u observaciones.

Las observaciones, infracciones y/o novedades consignadas en dicho libro, firmadas por el Jefe de Sector Nutrición y el Director del Establecimiento, serán comunicadas mediante la entrega de una copia al titular de la contratista o su representante dentro de las 24 horas, sin perjuicio del descargo que estime corresponda, para lo que tendrá un plazo de 48 horas. Producido el descargo, la Supervisión evaluará los fundamentos expuestos y los antecedentes registrados a los fines de la adopción de una resolución que tendrá carácter definitivo.

27. Responsabilidad de la Empresa ante medidas gremiales que afecten el normal funcionamiento del servicio de racionamiento de alimentos en cocido, lactario y alimentación enteral

En el caso que el personal de la Empresa se adhiera a medidas de fuerza que afecten la alimentación de pacientes internados, autorizados en almuerzo y cena y refrigerios del personal, la Empresa se hará responsable de tomar las medidas suficientes de garantizar una alimentación segura a todos los afectados.

En el caso que el paro sea total y decidan afectar la alimentación de pacientes internados autorizados en almuerzo y cena y refrigerios del personal la Empresa deberá tomar las medidas suficientes para tener una cobertura mínima con personal activo o tomar



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA AMORCIA
Dir. General de Contratación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

personal según corresponda. La cobertura mínima de personal ante conflictos gremiales será:

Personal		
	T. Mañana	T. Tarde
Encargado	1	1
Cocinero	1	1
Ayudante de cocina	1	1
Camarero	2	2
Personal de Sector Elaboración de Fórmulas	1	
Operario de limpieza	1	1

Con respecto al plantel detallado anteriormente, se aceptará que la función la puede cumplir cualquiera de los empleados, aun no tenga el cargo detallado, siempre y cuando el mismo desarrolle lo indicado bajo responsabilidad del encargado. Este último (el encargado) si deberá ser la Licenciado en nutrición responsable.

El Sector Nutrición acordará con la Empresa prestataria un menú a servir en cada caso, para cubrir las necesidades mínimas de las personas internadas y la comida de los mismos será elaborada y servida por el personal que cubre.

El personal realizara la comida de los internados.

Mientras que el personal autorizado recibirá su almuerzo o cena en viandas. Las mismas serán compradas y distribuidas por la Empresa en lugar a acordar.

La Empresa exigirá habilitación correspondiente del comercio elegido para la compra de viandas y deberá presentarlo al Sector Nutrición.

Los menús a solicitar se acordaran con Nutricionista a cargo, según disponibilidad del catering contratado y los gramajes deberán coincidir a los solicitados por pliego a lo igual que los refrigerios del personal

En el caso en que el paro sólo afecte a autorizados (almuerzo y cena) se respetará también esta modalidad.

Con respecto a la limpieza; en el caso que el personal adherido decida no respetar cronograma de limpieza la Empresa prestataria deberá tomar las medidas necesarias y buscar la manera solucionar este inconveniente de manera urgente con personal que se presente a trabajar u otro.

28. SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO en todos los servicios prestados (Internación, Jardín Maternal, Sector de preparación de fórmulas, Refrigerios del personal)

Será facultad del Establecimiento, de acuerdo a la gravedad del incumplimiento, optar por aplicar algunas de las sanciones previstas ad infra, o solicitar – dentro de los 10 días hábiles de verificada la falta – a la Dirección de Contrataciones en forma directa, la instrucción de un sumario conforme lo establece el Reglamento de Contrataciones de la Provincia, a efectos de obtener un pronunciamiento que conste en el Registro Provincial de Proveedores del Estado.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Provincial de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

En los casos en los cuales quede acreditada la reincidencia maliciosa de faltas al servicio prestado, será facultad de la Administración optar por imponer las sanciones más abajo expuestas en forma duplicada u ocurrir al sumario ante la Contaduría General de la Provincia, por vía de la Dirección de Contrataciones del Ministerio de Salud.

Se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

- a) Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato, por cada día de mora, el CIENTO POR CIENTO (100%) acumulativo del valor integral de las raciones que debieron servirse el o los días de incumplimiento. Transcurrido el tercer día sin haberse dado comienzo al servicio, la Subsecretaría podrá disponer, automáticamente y sin necesidad de preaviso ni intimación alguna, la RESCISIÓN DEL CONTRATO, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Contrataciones.
- b) Por la entrega de UNA ración incompleta (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación o fórmulas lácteas), se descontará el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total facturado de dicha comida ya sea desayuno, almuerzo, merienda, cena, colación o fórmula láctea. Llámese ración incompleta a la falta de algún alimento establecido en el pliego según dieta.
- c) Por atraso en el horario de entrega, a partir del periodo de tolerancia indicado, de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:
 - TREINTA POR CIENTO (30%), por atraso de hasta 15 minutos.
 - CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso de hasta 30 minutos.
 - OCHENTAPOR CIENTO (80 %) por atraso mayor a 60 minutos.
- d) Por el servido de una o más raciones con gramaje inferior al indicado y/o por inadecuada preparación (irregularidades en la elaboración, mal cocidos o condimentación etc.), se aplicará un descuento del TREINTA POR CIENTO (30%) de la facturación diaria.
- e) Por la alteración del orden correlativo de las listas de comida, o por modificación del menú o de las técnicas de cocción, sin autorización previa del Sector Nutrición, se descontará el TREINTA POR CIENTO (30%) del total de las raciones modificadas.
- f) Por el servido de alimentos o preparaciones o fórmulas lácteas con contaminación física constatado, que contengan cuerpos extraños como pelos, viruta de acero, hebillas de pelo, tapas de bolígrafo, anillos o sus piedras, colgantes, aros, medallas pulseras, vidrios de reloj, restos de esmalte de uñas o las propias uñas, dientes de peine, botones, lentes de contacto, colilla de cigarrillo, chicles masticados, maderas, resto de metal, plástico o vidrio, tuercas, pelo de un cepillo, alambres. Se descontará el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación diaria al encontrar dicha descripción en un solo de caso o más.
- g) Por la utilización de alimentos alterados, contaminados, falsificados, adulterados o con falta de rotulación, el CIENTO POR CIENTO (100%) de la facturación del día respectivo, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo. (Ver Anexo)
- h) Por la existencia en algún sector de la cocina de alimentos contaminado, alterados, falsificados, adulterados o con falta de rotulación, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación del día respectivo, sin perjuicio de otras penalidades que



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Nutrición
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

correspondan y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo. (Ver Anexo)

- i) Por la utilización o existencia en algún sector de la cocina de alimentos vencidos, se descontará el CIEN POR CIENTO (100%) de la facturación diaria, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo. (Ver Anexo).
- j) Por la utilización y/o elaboración de fórmulas lácteas o productos nutroterápicos alterados, falsificados, adulterados, vencidos o con falta de rotulación, el CIEN POR CIENTO (100%) de la facturación diaria del Sector de Elaboración de Fórmulas, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo. (Ver Anexo)
- k) Por la distribución de fórmulas lácteas o productos nutroterápicos elaborados contaminados, el CIEN POR CIENTO (100%) de la facturación diaria del Sector de Elaboración de Fórmulas, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo. (Ver Anexo)
- l) Por mantener en cámaras, heladeras, depósitos y/o lugares de preparación y distribución, alimentos, productos alimenticios preparados en días anteriores, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación diaria por cada día de antigüedad de tales alimentos, aun cuando no estuvieran descompuestos.
- m) Por transgresión a las normas de higiene de planta física y equipamiento y por falta de higiene en cualquiera de las áreas donde se lleva a cabo el proceso de elaboración de alimentos, el SESENTA POR CIENTO (60%) de la facturación diaria en el día en que se verifica la infracción.
- n) Por no respetar las normas hospitalarias con respecto al manejo de la basura que debe salir del Sector Cocina, se aplicará el TREINTA POR CIENTO (30 %) de descuento de la facturación diaria.
- o) Por modificación de la planta física y/o equipamiento sin autorización previa, el CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación del mes en que se verificó el hecho. Sin perjuicio de retrotraer las modificaciones al estado anterior a criterio de la Autoridad de Aplicación.
- p) Por insuficiente mantenimiento de la cantidad de personal correspondiente al servicio de cada turno. Por no proceder al relevo del personal que comete faltas y/o del personal profesional falto de idoneidad. Se descontará el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria del día en el que se observa la irregularidad y por cada día de demora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; y por todo el periodo que subsista el incumplimiento.
- q) Ante la falta del uniforme adecuado y limpio del personal, se descontará el DIEZ POR CIENTO (10%) del total facturado el día que se lleva a cabo el reclamo.
- r) Por desempeño del personal sin libreta sanitaria o no actualizada, el DIEZ POR CIENTO (10%) de la facturación diaria por cada persona que no cumpliera con dicho requerimiento, estableciéndose un plazo con el Sector de Nutrición.
- s) Ante la reiteración de DOS observaciones registradas referidas a deficiencias en la prestación del servicio (no detalladas en los incisos anteriores) en un lapso de un mes



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

se aplicara una sanción de descuento del UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual.

- t) Por no presentarse el representante de la contratista en el Establecimiento, dentro de los 60 minutos de haber sido convocado o por no estar presente el profesional en los horarios establecidos, el SESENTA POR CIENTO (60%) de la facturación diaria, por cada oportunidad en que esto ocurra.
- u) Por la falta de vajilla y/o insumos para el servido de raciones, se descontará el TREINTA POR CIENTO (30%) de la facturación diaria del día en que se verifique tal inconveniente.
- v) Por error en el servido de bandejas de uno o más pacientes o personal que reciba el servicio se descontará el cinco por ciento (5 %) del total de la facturación diaria.
- w) Por reiteración de alguna de las sanciones anteriormente mencionadas, se aplicará el VEINTE POR CIENTO (20%) adicional a lo que está establecido a la sanción propiamente dicha.
- x) Por falta de recolección de bandejas en todos los sectores de un turno a otro se descontará el CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación diaria.
- y) Ante la falta de personal para atender el servicio, aun con las guardias mínimas, como consecuencia del conflicto gremial originadas por el personal dependiente del contratista, se descontará el treinta por ciento (30%) de la facturación diaria.
- z) Ante la falta del servicio de las dietas solicitadas en alguna de las comidas se descontará el total de las dietas no servidas, incrementadas en un 50 por ciento (50%).

Personal de la Empresa Prestataria

Funciones y responsabilidades del Nutricionista a cargo

Además de las funciones básicas para el funcionamiento correcto del servicio de racionamiento en cocido el nutricionista deberá:

- Desarrollar programas de capacitación al personal no sólo de normas de bioseguridad sino además como relacionarse con el paciente y desenvolvimiento dentro de la Institución.
- Determinar los estándares de calidad requeridos para mantener la higiene, seguridad y calidad nutricional (planta física, equipamiento, personal, etc.) en todos los procesos de la línea de producción desde la recepción de alimentos, servicios de las mismas e higiene final de equipos y vajilla.
- Dirigir y supervisar el personal sobre el incumplimiento de las normas de bioseguridad en los momentos de preparación, distribución y servicio de las preparaciones realizando al efecto una labor educativa permanente.
- Informar al Sector Nutrición inmediatamente todas las novedades de cada turno y lograr una buena comunicación entre ambos.
- Adoptar Buenas Prácticas de Manufactura, como establece el Código Alimentario Argentino en el Capítulo II, Art 20 Anexo I, Cap: I punto 1.2, 1.3.1 y 1.3.2, siendo prerequisite de los mismos: el control de plagas, la capacitación a los manipuladores y la descripción y la supervisión de los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES), realizando un cronograma de limpieza asociado, contemplando no solo cocina, lavadero, depósitos y comedor; sino también sector de elaboración de fórmulas.
- En relación al Sector de elaboración de fórmulas:



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- Garantizar el cumplimiento de todos los procedimientos y normativas relacionadas a las operaciones de preparación, procesamiento, fraccionamiento, conservación y transporte de las fórmulas, de tal modo que se garantice la calidad del mismo.
- Asegurar el entrenamiento inicial y continuo del personal
- Garantizar que solamente personas autorizadas y debidamente capacitadas ingresen al área de preparación.

ANEXO

Capítulo I Disposiciones Generales Artículo 6 CAA INCISO 4, 5, 6, 7 Y 8

4. Alimento genuino o normal: Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

5. (Res. 205, 7.03.88) "Alimento alterado: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo".

6. Alimento contaminado: el que contenga: a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas. b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

7. Alimento adulterado: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

8. Alimento falsificado: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

ROTULADO NUTRICIONAL

Resolución Conjunta 149/2005, 683/2005, 150/2005 y 684/2005 que incorpora CAA las Resoluciones del Grupo Mercado Común 26/2003, 46/2003 y 47/2003

INFORMACION OBLIGATORIA

Los rótulos de los alimentos que se ofrecen al consumidor deberán contener obligatoriamente la siguiente información:

1. Denominación de venta del alimento: Deberá aparecer en la cara principal del envase del alimento, junto con la marca o logo del producto. Es el nombre específico que indica las características del alimento.
2. Lista de ingredientes: se declaran de mayor a menor, según la cantidad presente en el alimento. Los aditivos alimentarios deberán declararse, a continuación de los ingredientes.
3. Contenidos netos: la cantidad de alimento que hay en el envase
4. Identificación del origen:



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOJICA
Dir. General de Coordinación de Servicios
da Administración
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- nombre o razón social del elaborador, del fabricante o productor o fraccionador o Titular (propietario) de la marca;
- domicilio de la razón social - país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones:

"fabricado en...", "producto ...", "industria..."

5. Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.

6. Identificación del lote

7. Fecha de duración o fecha de vencimiento: es el lapso de tiempo durante el cual el alimento es apto para el consumo.

8. Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

9. Información nutricional: permite al consumidor conocer con más detalle las características nutricionales de cada alimento y esta información estará referida a una porción determinada, expresada en una medida casera de consumo habitual, por lo que resultará de suma utilidad a la hora de comparar alimentos.

Fecha de vencimiento. Código Alimentario. Capítulo V

6.6- Fecha de duración mínima

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, registrará el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración mínima

b) Esta constará por lo menos de:

— el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

— el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

— "consumir antes de..."

— "válido hasta..."

— "validez..."

— "vál..."

— "vence..."

— "vencimiento ..."

— "vto"

— "venc..."

— "consumir preferentemente antes de..."



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

**TIPIFICACION DE DIETAS
RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO
(PACIENTES Y ACOMPAÑANTES)**

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2500 Kcal:			
H. de C.	57	1425	356,25
Prot.	16	400	100
Líp.	27	675	75

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	450 c.c.	22.5	13.5	13.5
QUESO FRESCO	10 g	-	2	2
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	25 g	-	3	3
CARNE	200 g	-	40	10
HORTALIZAS "A"	200 g	10	2	-
HORTALIZAS "B"	200 g	20	2	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	200 g	24	2	-
CEREALES Y LEGUMBRES	80 g	56	9,6	-
PAN	200 g	120	20	-
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVOS POSTRES	20 g	17	2,2	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		354.5	99.3	78.5

Selección de alimentos:

Leche: entera, fluida o en polvo. Si es en polvo diluida al 12,5%

Queso: tipo cuartirolo argentino, queso de barra, queso untable

Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

Carnes: Vacuna (nalga, cuadril, bola de lomo, cuadrada, picada especial, tortuguita para puchero, colita de cuadril), Aves (pollo), Pescado (merluza).

Huevos: Frescos.

Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.

Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza, cebolla de verdeo

Hortalizas C: batata, papa, choclo.

Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón.

Pan: Fresco, blanco

Galletitas: Tipo de agua, sin sal, vainillas.

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos, lentejas.

Aceite: de girasol o maíz para ensaladas o mezcla para cocción.

Manteca: de primera calidad o extra, crema de leche

Azúcar: Blanco de primera calidad.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.

Polvo para preparar flanes y postres y gelatinas. De todos los sabores tanto postres, flanes y gelatinas

Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre, caldo concentrado.

Infusiones: té, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas sin sal. La sopa se preparará sin caldo concentrado.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO **(PACIENTES y acompañantes)**

DESAYUNO Y MERIENDA (acompañantes sin leche)

Infusión de té o mate 1 saquito.

Leche 200 c.c.

Azúcar 2 sobres

Pan 50 g

Mermelada 20 g-30gr (marcas aceptadas por la variedad de sabores Iloay, Dulcor, Arcor)

RÉGIMEN GENERAL E HIPOSODICO almuerzo y cena

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa Quaker Polenta con bolognesa Fruta	Sopa semola Pollo con tortilla de zapallito gelatina con fruta
2	Sopa arroz Pan de carne relleno Ensalada de lechuga y zanahoria flan frutilla	Sopa cabello de ángel Carne al horno Fideos perejilados con queso Fruta
3	Sopa Quaker Bifes a la criolla con puré de papas fruta	Sopa semola Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y repollo bicolor
4	Sopa fideos soperos Milanesa Arroz con arvejas c/queso Compota orejones	Sopa de arroz Tarta de acelga y choclo+ ensalada de tomate al orégano Fruta
5	sopa semola guiso de lentejas ensalada de fruta	Sopa quaker Hamburguesa napolitana Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida compota manzana o pera
6	Sopa arroz Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Budín de pan	Sopa fideos soperos Pastel de papas. Fruta
7	Sopa Vitina pollo a la portuguesa con puré mixto gelatina c/banana	Sopa Quaker Pizza Manzana al horno



**GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN**

**MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD**

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00**

8	Sopa fideos cabello de ángel Puchero (papa, zapallito, zanahoria y batata) Ensalada de fruta	Sopa vitina Risotto (arroz 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) abundante flan
9	Sopa Quaker Guiso de fideos fruta	Sopa arroz Carne al horno rellena Papa y calabaza al horno Queso y dulce batata o membrillo
10	Sopa vitina Milanesa. Chauchas zanahoria cocida gratinadas flan con dulce d leche	Sopa fideos soperos Tarta de jamón y queso Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta

Pan en cada almuerzo y cena: 30 g (bollitos de 30g o tipo mignon)

Sopa en almuerzo y cena:

Ingredientes	Cantidad por porción
Apio	5g
Puerro	5g
Acelga	5g
Zapallo	10g
Zanahoria	10g
Cereal	20g (varía según programación)
Agua	200cc
Sal Gruesa	Cant. Suf.
Caldo Concentrado	2g

En promedio gramajes

→porciones de carnes de 150gr (en crudo) para carnes al horno y 120gr para milanesas

→ guarniciones de verduras cocidas 250gr

→ 150 a 250gr en verduras crudas según verduras seleccionadas

→ cereales de 60gr. en crudo

El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada.

Postres

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Fruta fresca	Fruta de estación	150gr
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 g.
	Agua	200 c.c.
Compota orejones	Orejones	40 g.
	Azúcar	15gr
	Agua	200 c.c.
Flan	Leche	150 c.c.
	Polvo para flan	33 g.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

TERESA FERRANDA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Aspic	Agua	120 c.c.
	Polvo para gelatina	26.4 g.
	Banana	20 g.
	Manzana rallada	20 g.
Postre bicolor	Polvo para postre	22 g.
	Polvo para gelatina	22 g.
	Agua	100 c.c.
	Leche	100 c.c.
Ensalada de frutas	Naranja	50 g.
	Manzana	50 g.
	Durazno	50 g.
	Banana	50 g.
	Azúcar	10 g.
	Jugo de naranja	Cant. suf.
Budín de pan	Miga de pan	35 g.
	Leche	150 c.c.
	Huevo	20 g.
	Azúcar	30 g.
	Pasas de uva	5 g.
	Esencia de vainilla	Cant. suf.
	Azúcar para caramelo	5 g.

REGIMEN blando mecánico

VCT igual a la general carne trozada muy chiquita y guarnición procesada

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Papa batata y calabaza en bolsas de horno Puré de manzana	Tortilla de zapallitos puré amarillo Flan con leche descr
2	Hamburguesa diet de pescado polenta con trocitos de acelga gelatina con manzana rallada	Carne al horno c/ velute Puré amarillo duraznos al natural
3	pan de carne relleno Panache caliente(batata, zapallito , zanahoria) Bicolor	Budín de acelga puré amarillo gelatina
4	Pollo (muslo) PANACHE de remolacha , papa y zanahoria puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina con manzana rallada
5	Carne la horno con veloute Budín de acelga c/ base de calabaza Flan	pollo (muslo) puré mixto de batata y calabaza Peras al nat.
6	Terrina de pescado rellena Puré mixto Manzana al horno	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) flan
7	Pollo (muslo) Puré de papa y acelga Gelatina	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

8	Hamburguesa de pollo Panaché papa, remolacha con claras de huevo Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Dulce de membrillo
9	Carne al horno c/ veloute Tortilla de zapallitos Flan con leche descremada	Pan de carne relleno c/verduras Polenta cremosa Compota
10	Carne al horno Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Gelatina	Budín mixto Arroz con arvejas Duraznos al natural



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA TERESA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Pro. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

REGIMEN GENERAL PERSONAL AUTORIZADO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2900 Kcal: H. de C.	54	1566	391.5
Prot.	18	522	130.5
Líp.	28	812	90.22

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT	GRASAS
Leche	100	5	3	3
Queso fresco o de barra	30g		6	6
Queso de rallar	5g		1	2
Huevos	50g		6	6
Carne	320g		64	25
Hortalizas "A"	220g	12	1,2	
Hortalizas "B"	200g	20	2	
Hortalizas "C"	180g	36	3,6	
Fruta Fresca	230g	27,6	2,3	
Cereales y Legumbres	120g	72	12	
Pan	160g	96	16	
Dulces	60g	42		
Azúcar	30g	30		
Polvo Postres	20g	17	2,2	
Aceite	50g			50
Manteca o Crema	10g			8
TOTAL		357.6	113,3	100

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: entera, fluida o en polvo. En polvo diluida al 12,5%

Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra, queso untable.

Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril, bife de chorizo, vacío, peceto, matambre), Aves (pollo), Pescado (filet de merluza), Fiambre (paleta cocida de primera calidad).

Huevos: Frescos.

Vegetales A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.

Vegetales B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.

Vegetales C: batata, papa, choclo.

Fruta: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón damasco, pelón.

Pan: Fresco, blanco. Galletitas saladas o dulces para variar desayuno o merienda.

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos, lentejas.

Aceite; de girasol o maíz para ensaladas o mezcla para cocción.

Aceite individual de girasol o maíz 8 a 10cc para entregar a la vianda de los recargos

Crema de leche



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOCCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Manteca: de primera calidad o extra.

Azúcar: Blanco de primera calidad.

Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas

Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas. De todos los sabores

Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, caldo concentrado, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.

Sal fina en sobres de 1 gr

Vinagre de manzana en sobres individuales de 8 a 10cc

Infusiones: té, yerba, café

En comedor de sanos se servirá jugos de frutas (sabor manzana, limonada, naranja o pera).

Nota:

1. Los menús se variaran según necesidad cambiando el orden de las guarniciones y/o modificando los no aceptados. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición.
2. Los menús se variaran según la estación verano-invierno. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición.

REGIMEN GENERAL PERSONAL AUTORIZADO

Sopa igual al general

	ALMUERZO	CENA
1	Milanesa Ensalada de zanahoria rallada queso y aceitunas Pionono con dulce de leche o crema de frutilla (intercalar)	Pollo al limón papa y calabaza al horno Fruta
2	CARNE AL HORNO con papel aluminio y caldo saborizados tortilla de zapallitos con base de masa ensalada de fruta	Pastel de papa ensalada tomate y morrón Gelatina con fruta
3	Pollo al curry Batata y zanahoria al horno Postre vainilla y chocolate con trocitos vainilla	Malfati con salsa rosa fruta
4	Guiso de verduras y pollo con mostacholi Fruta	Carne al horno rellena con salsa de verdeo Ensalada de zanahoria rallada choclo aceitunas Áspic banana
5	Guiso de lentejas con trozos de carne Fruta	Milanesa Ensalada de lechuga 30 gr- tomate 100- papa 70gr huevo duro (todo separado) Queso y dulce membrillo o batata (variar)
6	Merluza rellena con salsa de verdeo (variar con milanesa) Papa y calabaza al horno	Bifes a la lyonesa Arroz con arvejas con cebolla (rehogar)



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

	budín de pan	Fruta
7	Pollo relleno Ensalada de chaucha tomate y hd Ensalada de fruta	Pizza 2 + 1 con verduras Manzana al horno con caramelo
8	Canelones de acelga y ricota c/salsa blanca y roja Variar con ñoquis fruta	Milanesa de pollo. Ensalada de repollo y zanahoria rallada Flan
9	Peceto con salsa florentina papa s en rodajas al horno (cocidas c/ cascara y luego doradas al horno) cramble	Tarta de choclo (choclo en granos + choclo cremoso cebolla + verdeo Ensalada de lechuga- tomate-choclo servir separado fruta
10	Matambre a la pizza Puré de papas y calabaza Ensalada de frutas	CARNE AL HORNO con papel aluminio y caldo saborizados RATATUIL (berenjena cebolla morrón zanahoria) Panqueque con dulce de leche espolvorear con azúcar impalpable

MENUES

Pan en almuerzo y cena 30g (bollitos o tipo mignon)

Sopa

Ingredientes	Cant. por porción
Apio	5 g
Puerro	5 g
Acelga	5 g
Zapallo	10 g
Zanahoria	10 g
Cereal	20 g (variar según programación)
Agua	200c.c.
Sal gruesa	Cant. suf.
Caldo concentrado	2 g

En general se los gramajes según preparaciones son:

- carnes de 180gr en crudo para carnes al horno, hamburguesas, pan de carne y 150gr para milanesas
- guarniciones de verduras cocidas 250gr
- verduras crudas en ensaladas de 150 a 250 gr dependiendo la selección de verduras
- cereales de 80gr.

El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Postres comedor: fruta, flan, ensalada de fruta, gelatina con fruta, bicolor, budín de pan, postre vainilla y chocolate con vainillas, entre otros, gramaje igual al régimen general de pacientes.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1ºPiso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA ROSA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Provincial de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Teniendo en cuenta las recomendaciones de "Menos sal Mas vida"

↗ se prepararan las comidas de la forma habitual, con uso moderado de Cl Na.

↗ No se dejaran los saleros en la mesa. Se dará un sobre de sal de 1 gr a quien lo solicite y en preparaciones no condimentadas como las ensaladas

Además se ofrecerá para consumo en el comedor

→ jarras agua

→ jarras de jugos sintéticos de distintos sabores

→ jarra con jugos naturales

Opciones * agua jugo de limón, jengibre, menta

* Agua, rodajas de naranja y frutillas u otra fruta

* Agua rodajas de pepino y sandia o melón

* Agua con rodajas de naranja y albahaca

* Entre otros

Postre del comedor: flanes, aspic, compota, frutas al natural, ensalada de frutas, budín de pan. IGUAL gramaje que dietas generales (ver dietas generales) se suman:

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad porción	por
Arrollado de dulce de leche	Harina	10 g.	
	Huevo	20 g.	
	Azúcar	10 g.	
	Esencia de vainilla	Can. Suf.	
	Dulce de leche	25 g.	
Queso y dulce	Queso de barra	50	
	Dulce batata o batata con chocolate	50	
Crumble de manzana	Manzana	250	
	Harina	8	
	Azúcar	8	
	manteca	8	
Flan de chocolate y vainilla con galletitas vainillas	Galletitas vainillas	30	

REFRIGERIOS DEL PERSONAL

DIA	DESCRIPCION
LUNES	Galletitas integrales paquete individual Queso untable
MARTES	Una fruta Yogur
MIERCOLES	Pan integral Queso untable o dulce de leche
JUEVES	Fruta Un paquete individual de galletitas de salvado
VIERNES	Una fruta Yogur
SABADO	Pan integral Queso untable
DOMINGO	Pan blanco Dulce de leche



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

WILMA FERNANDA ROSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Entrega de víveres secos a granel Una vez por mes.

Se entregara a cada grupo de trabajo.

Entrega mensual Cantidad a entregar UNA VEZ POR MES a cada grupo de trabajo

<u>Entrega por grupo</u>	<u>Yerba</u>	<u>Azúcar o edulcorante</u>	<u>Leche descremada cada mes por medio 6 veces al año</u>
1 a 3 personas	500gr por agente o una caja de te o mate x 25 unidades	15 gr de azúcar por persona o 2 sobres de edulcorante por día. 375 gr. De azúcar mensual por persona.	Una caja x 400 gr.
4 a 6 personas	Ídem	Ídem	Una caja x 400 gr
7 a 10 personas	Ídem	Ídem	Una caja por 800 gr
11 a 15 personas	Ídem	Ídem	3 cajas de 400 gr
Totales	520 paquete mensuales promedio	195 kg por mes de azúcar en promedio o 53 cajas x 500 sobres de edulcorante Fraccionado por grupo	72 cajas de 800 gr 89 cajas de 400gr Mes de por medio

La entrega de refrigerios es responsabilidad de la Empresa y se llevara a cabo a cada grupo de trabajo en horario estipulado.

Como así también la entrega de yerba en forma mensual, azúcar y/o edulcorante.

Una vez al mes y al y la leche descremada cada dos meses.

La fecha de límite de entrega es entre el 10 y 12 de cada mes

El azúcar o edulcorante según solicitud de cada grupo: 100% azúcar o edulcorante o 50% cada uno.

Desayunos especiales solicitados para EVENTOS: en ocasiones, se solicitara para reuniones organizadas (Cata, capacitaciones etc.), un desayuno especial que contemplara por persona:

Opción 1 café en termo y por persona: 1 sobre de leche descremada, 2 sobres de azúcar o edulcorante, galletitas dulces (tipo Granix con semillas o chispitas de chocolate, entre otras, o pancitos tipo "criollitos")

Opción 2 yogur bebible copos de cereales en galletitas tipo Granix

Opción 3 yogur bebible, fruta o ensalada de fruta

Se podrá solicitar en el evento 2 opciones de las propuestas

Selección de alimentos

Leche: en polvo descremada en cajas de 800gr (tipo Ilolay)

Yerba: en paquetes de 500gr (tipo Pipore, Playadito, Taragui, otras)

Leche descremada: en polvo (primeras marcas) Paquetes 400gr y 800 gr.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- Yogur descremado** Bebible de primera marcas diferentes sabores (vainilla, frutilla otros)
- Pan:** fresco blanco, con salvado o integral
- Galletitas de agua común o integral** en paquetes individuales de 25 a 30 gr (con un tenor graso menor al 15%) (Tipo Neosol, Granix Otras marcas)
- Galletitas dulces** en paquetes individuales (tipo Neo sol, Frutigram,)
- Azúcar:** blanco de primera calidad en sobres de 6g
- Edulcorante:** en sobre individual
- Dulce de leche:** individual de 25 a 30 gr. Primeras marcas (La Lácteo, la Serenísima otros)
- Queso untable:** individual de 20 a 25 gr (La Lácteo, La Serenísima entre otros)
- Miel** individual de 25 a 30gr
- Copos de cereales solos o granola**
- Fruta:** (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, damasco, pelón, peras entre otras de 150 gr.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
de Administración
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

RÉGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2500 Kcal:	H. de C. 57	1425	356.25
	Prot. 16	400	100
	Líp. 27	675	75

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 C.C	25	15	15
QUESO FRESCO	10 g	-	2	2
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	25 g	-	3	3
CARNE	200 g	-	40	10
HORTALIZAS "A"	250 g	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	300 g	30	3	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	230 g	27,6	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	60 g	42	7,2	-
PAN INTEGRAL	160 g	96	10	-
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVO POSTRES	20 g	17	2,2	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		335,1	90.2	80

Selección de alimentos:

Leche: entera, fluida o en polvo.

Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra.

Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril), Aves (pollo), Pescado (merluza).

Huevos: Frescos.

Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.

Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.

Hortalizas C: batata, papa, choclo.

Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón.

Pan: Fresco, integral.

Galletitas: Tipo de agua integrales, vainillas.

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz integral, avena arrollada, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.

Aceite: de girasol o maíz para ensaladas o mezcla para cocción.

Manteca: de primera calidad o extra.

Azúcar: Blanco de primera calidad

Dulces: mermeladas.

Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, caldo concentrado, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas de salvado sin sal. La sopa se preparará sin caldo concentrado

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

RÉGIMEN CON RESIDUOS en almuerzo y cena pan integral 30 g

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa Quaker Carne al horno con salsa veloute Ensalada de repollo y tomate Fruta	Sopa semola Pollo con tortilla de zapallito gelatina con fruta
2	Sopa arroz Pan de carne relleno Ensalada de lechuga y zanahoria fruta	Sopa cabello de ángel Carne al horno Tortilla de acelga Duraznos al natural
3	Sopa Quaker Bifes a la criolla con puré mixto Compota manzana o peras	Sopa sémola Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y repollo Fruta
4	Sopa fideos soperos Milanesa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta asada	Sopa de arroz Tarta de acelga y choclo+ ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Sopa sémola Guiso de lentejas SIN ARROZ c/trocitos de calabaza Ensalada de fruta	Sopa quaker Hamburguesa (no napolitana) ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida Compota
6	Sopa arroz Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo compota orejones	Sopa fideos soperos Pastel de papas con puré mixto Fruta
7	Sopa Vitina Pollo a la portuguesa calabaza zanahoria en cubos y arvejas (servir con la salsa portuguesa) gelatina c/fruta	Sopa Quaker Carne al horno Ensalada de remolacha arvejas tomate y huevo duro Manzana al horno
8	Sopa fideos cabello de ángel Puchero (1/2 papa, zapallito, zanahoria y calabaza) Ensalada de fruta	Sopa Vitina Risotto (arroz integral 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) abundante Fruta
9	Sopa Quaker Pollo Tortilla de zapallitos Fruta	Sopa arroz Carne al horno rellena Zanahoria y calabaza al horno Peras o duraznos al natural
10	Sopa vitina Milanesa. Chaucha y zanahoria	Sopa fideos soperos Hamburguesa de pollo



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

DR. FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

gratinadas fruta	Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta
------------------	---

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate	1 saquito
Leche	200 c.c.
Azúcar	2 saquitos
Pan integral	50 g
Mermelada	25 g

Colación 18 hs a las puérperas y 10 hs a las mamás acompañantes de Neonatología: Variar entre leche con avena, arroz o maicena aromatizada con vainilla o flan o yogur con copos.

RÉGIMEN HIPERCALÓRICO/HIPERPROTEICO

Fórmula calórica

VCT: 3100 Kcal:	H. de C.	56	Kcal.	1736	Gr.	434
	Prot.	16		496		124
	Líp.	28		868		96.4

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	650 c.c.	32,5	19,5	19,5
QUESO FRESCO	70 g	-	14	14
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	40 g	-	4,8	4,8
CARNE	225 g	-	45	11,2
HORTALIZAS "A"	180 g	9	1,8	-
HORTALIZAS "B"	220 g	22	2,2	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	250 g	30	2,5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	120 g	84	14,4	-
PAN	200 g	120	20	-
MERMELADA	65 g	45,5	-	-
AZUCAR	40 g	40	-	-
POLVOS POSTRES	30 g	25,5	3,3	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		438.5	131,5	99,5

Selección de alimentos:

Leche: entera, fluida o en polvo.

Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra, queso untable.

Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, tortugueta, colita de cuadril), Aves (pollo), Pescado (merluza), fiambre (paleta).

Huevos: Frescos.

Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.

Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.

Hortalizas C: batata, papa, choclo.

Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera,



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

limón, damasco, pelón.

Pan: Fresco, blanco.

Galletitas: Tipo de agua, vainillas.

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.

Aceite: de girasol o maíz para ensaladas o mezcla para cocción.

Manteca: de primera calidad o extra.

Azúcar: Blanco de primera calidad.

Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.

Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.

Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, caldo concentrado, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.

Infusiones: té, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas sin sal. La sopa se preparará sin caldo concentrado.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de ¼ de limón.

En caso de ser hipercalórico gástrico, astringente o diabético se servirá con tipificación del menú que corresponde para esa dieta, pero adecuada a esta fórmula desarrollada.

REGIMEN HIPERCALORICO /HIPERPROTEICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa Quaker Polenta con bolognesa 1y1/2 porción Fruta	Sopa semola Pollo 1y1/2 porción con tortilla de zapallito gelatina con fruta
2	Sopa arroz Pan de carne relleno + un huevo duro Ensalada de lechuga y zanahoria flan frutilla	Sopa cabello de ángel Carne al horno Fideos perejilados con queso abundante Fruta
3	Sopa Quaker Bifes a la criolla con puré papas abundante Fruta	Sopa semola Hamburguesa de pollo + Ensalada de tomate y repollo Bicolor
4	Sopa fideos soperos Milanesa Arroz con arvejas c/queso Compota orejones	Sopa de arroz Tarta de acelga y choclo+ ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Sopa semola Guiso de lentejas Ensalada de fruta	Sopa quaker Hamburguesa napolitana Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida Compota manzana o pera
6	Sopa arroz Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Budín de pan	Sopa fideos soperos Pastel de papas. Fruta
7	Sopa Vitina Pollo a la portuguesa con puré mixto	Sopa Quaker Pizza Manzana al horno



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARTA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

	gelatina c/banana	
8	Sopa fideos cabello de ángel Puchero (papa, zapallito, zanahoria y batata) Ensalada de fruta	Sopa vitina Risotto (arroz 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) abundante Flan
9	Sopa Quaker Guiso de fideos Fruta	Sopa arroz Carne al horno rellena Papa y calabaza al horno Queso y dulce batata o membrillo
10	Sopa vitina Milanesa. Chauchas zanahoria cocida gratinadas Flan dulce de leche	Sopa fideos soperos Tarta de jamón y queso Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito

Leche 200 c.c.

Azúcar 2 sobres

Pan 50 g

Mermelada 25 g

Queso de Barra 50 g (en desayuno)

Leche con maicena o postre de leche con cereal 200 c.c. (en merienda)

COLACIONES

Se entregara una colación a las 10 hs y otra a las 18 hs, las cuales serán programadas con anterioridad y no se facturaran aparte.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 120 gr a 150 gr en almuerzo y cena, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 80 grs. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada.

RÉGIMEN PARA DIABÉTICOS/HIPOCALÓRICO

Fórmula calórica

VCT: 1700 Kcal:	H. de C.	50	Kcal.	850	Gr.	212,5
	Prot.	20		340		85
	Líp.	30		510		56

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCR.	500 c.c.	25	15	7,5
QUESO SEMIDURO	10 g	-	2	2
QUESO UNTABLE DESCREMADO	50 g	3	6	0,15
HUEVOS	25 g	-	3	3
CARNE	200 g	-	40	10
HORTALIZAS "A"	250 g	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	300 g	30	3	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	230 g	23	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	60 g	42	7,2	-
GALLETITAS	20 g	14	2	3
PAN INTEGRAL	100g	60	10	



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
W. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		229,5	96	55,6

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: descremada. Fluida o en Polvo al 12,5%

Queso: descremado untable, semiduro descremado tipo san regim.

Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza).

Huevos: Frescos.

Vegetales A: acelga, apio, espinaca, lechuga, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallito, berenjena, pimiento.

Vegetales B: cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.

Vegetales C: batata, papa, choclo.

Fruta: (Fresca) ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón.

Pan integral o con salvado

Galletitas de agua, tipo Granix o mayco integrales.

Cereales, granos y derivados y legumbres: arroz integral, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.

Aceite: de maíz, girasol para ensaladas y mezcla para cocción.

Edulcorante en sobres individuales

Polvo para preparar gelatina dietética.

Condimentos: ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.

Infusiones: té, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal. La sopa se preparará sin caldo concentrado.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

REGIMEN DIABÉTICO/HIPOCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa Quaker Carne al horno con salsa veloute Ensalada de repollo y tomate Fruta	Sopa semola Pollo con tortilla de zapallito Gelatina diet con fruta
2	Sopa arroz Pan de carne relleno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta	Sopa cabello de ángel Carne al horno Tortilla de acelga Fruta
3	Sopa Quaker Bifes a la criolla con puré mixto Compota manzana o peras	Sopa semola Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y repollo Fruta
4	Sopa fideos soperos Milanesa Ensalada de lechuga y zanahoria Duraznos o peras diet	Sopa de arroz Tarta de acelga y choclo+ ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Sopa sémola Guiso de lentejas con calabaza sin arroz	Sopa quaker Hamburguesa napolitana Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1ºPiso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

JARDIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

	ensalada de fruta diet	compota diet
6	Sopa arroz Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Peras diet al natural	Sopa fideos soperos Pastel de papas con puré mixto Fruta
7	Sopa Vitina Pollo a la portuguesa con puré amarillo gelatina diet c/banana	Sopa Quaker Pizza c/ verduras Manzana al horno diet
8	Sopa fideos cabello de ángel Puchero (1/2 papa, zapallito, zanahoria y Calabaza) Ensalada de fruta	Sopa Vitina Risotto (arroz integral 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) abundante fruta
9	Sopa Quaker Pollo Tortilla de zapallitos Fruta	Sopa arroz Carne al horno rellena Calabaza y zanahoria al horno Compota diet manzana o pera
10	Sopa vitina Milanesa. Chaucha y zanahoria gratinadas fruta	Sopa fideos soperos Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta diet

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate	1 saquito
Leche descremada	200 c.c.
Edulcorante	2 sobres
Pan con salvado	50gr o en dietas hiposódicas galletitas de salvado sin sal
Queso untable	25 g

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, guarniciones de verduras cocidas 250gr, cereales de 70gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Postres:

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad porción	por
Fruta fresca	Fruta de estación (No banana ni uva)	150gr	
Compota	Fruta fresca	150gr	
	Edulcorante	Cant. suf.	
	Agua	200 c.c.	
Puré de frutas diet	Manzana	250 gr	
	Edulcorante	Cant. suf.	
Gelatina diet	Agua	200 c.c.	
	Polvo para gelatina diet	40 g.	
Aspic diet	Agua	120 c.c.	
	Polvo para gelatina diet	26.4 g.	
	Naranja	20 g.	



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MANA PERNANDA ROSA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Fruta cocida diet	Manzana rallada	20 g.
	Manzana	150 g.
	Edulcorante	Cant. Suf.
Ensalada de frutas	Naranja	80 g.
	Manzana	70 g.
	Durazno diet	50 g.
	Edulcorante	Cant. Suf.
	Jugo de naranja	Cant suf.

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

Fórmula calórica

VCT: 2300 Kcal:	H. de C.	58	%	Kcal.	1334	Gr.	333,5
	Prot.	17			391		97,75
	Líp.	25			575		63,8

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	7,5
QUESO DIET	10 g	-	2	1,2
CLARA DE HUEVO	20g	-	2,3	
CARNE	240 g	-	48	12
HORTALIZAS "A"	150 g	7,5	1,5	-
HORTALIZAS "B"	250 g	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	80 g	16	1,8	-
FRUTA FRESCA	230 g	27,6	2,3	-
CEREALES	100 g	70	12	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVOS POSTRES	30 g	25,5	3,3	
ACEITE	30 cc	-	-	30
TOTAL		345,6	102,7	62,7

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: descremada, Fluida o en Polvo. Yogurt entero o descremado.

Queso: semiduro descremado (tipo san regim).

Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril), aves (pollo), pescado (merluza).

Huevos: Frescos.

Vegetales A: zapallitos pelados y sin semillas, acelga o espinaca sin tallo.

Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza, puerro, remolacha.

Vegetales C: batata, papa.

Fruta: (cocida): durazno, manzana, pera, damasco, duraznos en almíbar escurridos y/o lavados, peras en almíbar escurridas y/o lavadas

Galletitas de agua tipo mayco o Granix o vainillas.

Cereales, granos y derivados: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos.

Aceite: puro de maíz, girasol.

Dulces: de batata, de membrillo, jaleas o mermeladas de durazno, damasco o manzana.

Polvo para preparar flanes, postres y gelatina.

Azúcar: blanco de primera calidad.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

DOÑA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Condimentos: esencia de vainilla, laurel, nuez moscada, orégano, sal fina, sal gruesa.
Infusiones: té o mate.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las reparaciones y se servirán galletitas sin sal.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón, si es solicitado.

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno con veloutte Papa batata y calabaza (en bolsas de horno) Puré de manzana	Tortilla de zapallitos Puré amarillo Flan con leche descremada
2	Hamburguesa diet de pescado polenta con trocitos de acelga gelatina con manzana rallada	Carne al horno c/ veloutte Puré amarillo duraznos al natural
3	Pan de carne relleno Panaché caliente (batata, zapallito , zanahoria) Bicolor	Budín de acelga Puré amarillo Gelatina
4	Pollo al limón PANACHE de remolacha , papa y zanahoria puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina con manzana rallada
5	Carne la horno con veloute Budín de acelga con base de calabaza Flan con leche descremada	Pollo Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural
6	Terrina de pescado rellena de acelga Arroz con arvejas (no legumbre) Manzana cocida	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan con leche descremada
7	Carne al horno Puré de papa y acelga Gelatina	Carne al horno Papa, batata y calabaza Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Panaché papa, remolacha Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Dulce de membrillo
9	Carne al horno c/ veloute Tortilla de zapallitos Flan con leche descremada	Terrina de pollo diet. Polenta cremosa Compota
10	Carne al horno Remolacha y zanahoria al natural (caliente) gelatina	Budín mixto de verduras Arroz con arvejas Duraznos al natural

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito.
Leche descremada 200 c.c.
Azúcar 2 sobres
Galletitas 4 unidades
Mermelada 25 g

En almuerzo y cena: cuatro galletitas



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA ESPERANZA ROSCA
Dir. General de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Sopa en almuerzo y cena: igual al general sin caldo concentrado

Postre

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Flan	Leche descremada	150 c.c.
	Polvo para flan	33 g.
Postre bicolor	Polvo para postre	22 g
	Polvo para gelatina	22 g
	Leche descremada	100 c.c.
	Agua	100 c.c.
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 g
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas	Manzana	250 g.
	Azúcar	20 g.
Manzana al horno	Manzana	150 g
	Azúcar	20 g
Gelatina	Agua	200 c.c.
	Polvo para gelatina	44 g.
Aspic	Agua	120 c.c.
	Polvo para gelatina	26,4 g.
	Manzana rallada	40 g.
Fruta al natural	Durazno o Pera	150 g.
Gelatina con merengue	Agua	150 c.c.
	Polvo para gelatina	33 g.
	Clara	10 g
	Azúcar	10 g.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2100 Kcal: H. de C.	50	1050	262,5
Prot.	20	420	105
Líp.	30	630	70

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
QUESO SEMIDURO	80g	-	16	16
QUESO UNTABLE	25 g	1,5	3	1
QUESO DE RALLAR	20 g	-	4,4	4,8
CLARA DE HUEVO	10 g	-	0,4	-
CARNE	240 g	-	48	12
VEGETALES B	20g	4	0.2	-
FRUTAS	200 g	20	2	-
CEREALES	130 g	78	15,6	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
DULCE	30 g	24	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVO GELATINA	30 g	25,5	3,3	-
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		264,5	101,9	74,8



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
de Servicios
Dir. Provi. de Administración
Mendoza, 12 de Septiembre

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Quesos: blanco untable, mantecoso o fresco, barra, de rallar: tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril), aves (pollo).

Huevos: Frescos.

Verduras: zanahoria

Fruta (cocida): manzana en compota o puré.

Galletitas de agua tipo mayco o Granix, vainillas.

Cereales, granos y derivados: arroz, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas.

Aceite: puro de maíz, girasol.

Dulces: de membrillo.

Polvo para preparar gelatina.

Azúcar: blanco de primera calidad.

Condimentos: esencia de vainilla, laurel, orégano, sal fina, sal gruesa.

Infusiones: té.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las reparaciones y se servirán galletitas sin sal.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Polenta con aceite y queso Puré de manzana	Pollo Arroz con trocitos de zanahoria gelatina
2	pollo fideos tallarines gelatina con manzana rallada	Carne al horno polenta compota manzana
3	Pan de carne Arroz con aceite y queso Gelatina	churrasco fideos guiseros compota manzana
4	Pollo Polenta Puré de manzana	hamburguesa arroz gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno Fideos tallarines Compota	Hamburguesa de pollo Polenta Gelatina
6	Pollo Arroz Manzana al horno	Pan de carne Fideos moño Puré de manzana
7	Carne al horno Polenta gelatina	pollo arroz manzana al horno
8	Hamb de Pollo. Arroz Compota manzana	Hamburguesa Fideos tallarines Dulce membrillo
9	Carne al horno Fideos con aceite y queso guiseros	Pan de carne sin relleno Polenta compota



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX-2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOCCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

	Puré de manzana	
10	Churrasco Arroz gelatina	Hamburguesa pollo Fideos moño Puré de manzana

Todas las guarniciones con aceite y queso

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té 1 saquito
Azúcar 2 sobres
Galletitas 4 unidades o 3 vainillas
Queso de barra 50 g en desayuno
Queso untable 25 g en merienda

En todos los casos el caldo se preparará colando la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, cereales de 60gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada.

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Queso y dulce	Dulce de membrillo	80 g
	Queso barra	80 g
Gelatina con fruta	Polvo para gelatina	33 gr
	Agua	120 c.c.
Compota sin jugo	Manzana rallada	40 g
	Manzana sin piel	150 g
Puré de frutas	Azúcar	15 g
	Manzana sin piel	250 g
Manzana al horno	Azúcar	20 g
	Manzana sin piel	150 g
Gelatina	Azúcar	20 g
	Agua	200 c.c.
	Polvo para gelatina	44

REGIMEN BLANDO SIN CARNE

Fórmula calórica

VCT: 1400 Kcal:	H. de C.	%	Kcal.	Gr.
	Prot.	75	1050	262,5
	Líp.	8	112	28
		17	238	26,4

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
HORTALIZAS "B"	400 g	40	4	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	20	2	-



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Provincial de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

CEREALES	40 g	28	4,8	-
GALLETITAS	120 g	84	12	6
AZUCAR	35 g	30	-	-
POLVO GELATINA	40 g	29,7	4,4	-
ACEITE	20 g	-	-	20
TOTAL		266,7	30,2	26

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza.

Vegetales C: papa.

Fruta: manzana sin piel en compota o puré.

Galletitas: de agua tipo mayco o Granix.

Cereales, granos y derivados: sémola, cabello de ángel, arroz, avena, fideos soperos.

Aceite: maíz o girasol.

Azúcar: blanco de primera calidad.

Polvo para preparar gelatina.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio.

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té 1 saquito

Azúcar 2 sobres

Galletitas 4 unidades.

Sopa: del régimen gastro-hepático, 250 cc por persona.

Galletitas en almuerzo y cena: cuatro unidades.

REGIMEN BLANDO CON CARNE

Fórmula calórica

VCT: 2200 Kcal:	H. de C.	58	Kcal.	1276	Gr.	319
	Prot.	17		374		93,5
	Líp.	25		550		61,1

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCREMADA	400 c.c.	20	12	6
CLARA DE HUEVO	15 g	-	0,6	-
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "B"	400 g	40	4	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	20	2	-
CEREALES	40 g	28	4,8	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	35 g	35	-	-
POLVO GELATINA	40 g	29,7	4,4	-
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		321,7	92,8	60,5



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
de Salud
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

SELECCION DE ALIMENTOS:

Leche: parcialmente descremada

Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, nalga o bola de lomo, cuadril).

Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza, acelga.

Vegetales C: papa.

Frutas: manzanas peladas en compota o puré.

Galletitas: de agua tipo mayco o Granix.

Cereales, granos y derivados: Sémola, semolín, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada, arroz, fideos soperos.

Aceite: Girasol o maíz.

Azúcar: Blanco de primera calidad.

Dulce: jalea o mermelada de durazno, damasco o manzana.

Polvo para preparar gelatina.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las reparaciones y se servirán galletitas sin sal.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio.

REGIMEN BLANDO CON CARNE

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té	1 saquito
Azúcar	2 sobres
Leche descremada	200 c.c.
Galletitas	4 unidades
Mermelada	25 g

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno con velote Puré de papa y calabaza y acelga Puré de manzana	Pollo Puré amarillo gelatina
2	pollo Puré de papa y zanahoria Gelatina con manzana rallada	Carne al horno Puré amarillo duraznos al natural
3	Pan de carne relleno Puré de papa y calabaza gelatina	churrasco Puré amarillo compota
4	Pollo Puré de papa y zanahoria Puré de manzana	hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno con veloute Puré amarillo compota	pollo Puré papa y calabaza Peras al natural
6	Pollo Puré de papa y zanahoria Manzana al horno	Pan de carne Puré amarillo Puré de manzana
7	pollo Puré de papa y acelga gelatina BL S/C: CON PURE DE PAPA Y CALABAZA	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Puré de papa y zanahoria Duraznos al natural	Carne al horno Puré amarillo Dulce d membrillo



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -OF.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

9	Carne al horno	Pan de carne relleno
	Puré de papa y calabaza	Puré amarillo
10	Puré de manzana	compota
	churrasco	Hamburguesa de pollo
	Puré de papa y zanahoria	Puré amarillo
	gelatina	Duraznos al natural

Sopa: se servirá la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.

Galletitas en almuerzo y cena: cuatro unidades.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, guarniciones de verduras cocidas 250gr, cereales de 70gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN LICUADO

Fórmula calórica

VCT: 2400 Kcal:	%	Kcal.	Gr.
H. de C.	55	1320	330
Prot.	18	432	108
Líp.	27	648	72

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE ENTERA	620 cc	31	18,6	18,6
YOGUR	340 cc	47,2	17	10,2
HUEVO	10 g	-	1,2	1,2
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "A" y B	250 g.	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	120 g	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	230 g	34,5	2,3	-
CEREALES	140 g	98	16,8	-
AZUCAR	45 g	45	-	-
POLVO POSTRES	10 g	8,5	1,1	-
ACEITE	30 g	-	-	30
MANTECA	5 g	-	-	4
TOTAL		313,2	111,9	76,5

SELECCION DE ALIMENTOS:

Leche: entera fluida o en polvo

Yogur: entero frutado o saborizado o bebible.

Huevo entero.

Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, nalga o bola de lomo).

Vegetales A: acelga.

Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza.

Vegetales C: papa.

Frutas: manzanas peladas en compota o puré, durazno al natural, peras al natural.

Cereales, granos y derivados: Sémola, semolín, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada, arroz, fideos soperos, cereales infantiles.

Aceite: Girasol o maíz.

Manteca.

Azúcar Blanco de primera calidad.

Polvo para preparar gelatina y flan.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
de Salud
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las reparaciones.
Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio.

REGIMEN LICUADO

DESAYUNO

Leche entera 200 c.c.
Maicena 15 g
Azúcar 10 g
Esencia de vainilla cant. Suf.
Yogurt bebible 150 c.c.

MERIENDA

Leche entera 200 c.c.
Cereal infantil o Quaker 30 g
Azúcar 10 g
Yogurt bebible 150 c.c.

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Papa batata y calabaza (cocidas en bolsas de horno) Puré de manzana	Tortilla de zapallitos Pollo Flan
2	Pollo polenta con trocitos de acelga gelatina	Carne al horno c/ velute Puré amarillo duraznos al natural
3	Pan de carne relleno Panache caliente (batata, zapallito, zanahoria) Bicolor	Budín de acelga churrasco compota
4	Pollo al limón Panache de remolacha, papa y zanahoria puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina
5	Carne la horno con veloute Budín de acelga c/ base de calabaza Flan	Polenta Puré mixto de batata y calabaza Peras al nat
6	Pollo Puré mixto Manzana al horno	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan
7	Pollo Puré de papa y acelga Gelatina	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno
8	pollo Ensalada de papa, remolacha con claras de huevo Duraznos al natatural	Carne al horno Budín de calabaza Compota o puré de manzana
9	Carne al horno c/ veloute Tortilla de zapallitos Flan	Pan de carne relleno c/verduras Polenta cremosa Compota
10	Budín mixt (zanahoria y acelga) Vitina cremosa Gelatina	Hamburguesa de pollo Remolacha y zanahoria al natural (caliente) Duraznos al nat

En todos los casos se servirá la sopa del general licuada. Se licuará tanto la carne como las guarniciones, agregando la cantidad de caldo necesaria para obtener la consistencia deseada.

REGIMEN PEDIÁTRICO 2 (mayores de 3 años)



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de
Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

En dieta para pediátricos 1, 2 y lactantes no se utilizará carne molida en preparaciones tipo hamburguesas de carne (si con doble cocción o en salsa donde la cocción es uniformen)

Fórmula calórica

VCT: 2000 Kcal:	H. de C.	60	Kcal.	1200	Gr.	300
	Prot.	14		280		70
	Líp.	26		520		57,7

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y DE RALLAR	15 g	-	3	3
HUEVOS	20 g	-	2,4	2,4
CARNE	130 g	-	26	6,5
HORTALIZAS "A"	100 g	5	1	-
HORTALIZAS "B"	120 g	12	1,2	-
HORTALIZAS "C"	120 g	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	180 g	21,6	1,8	-
CEREALES Y LEGUMBRES	60 g	42	6	-
PAN	100 g	60	10	-
MERMELADA	25 g	17,5	-	-
AZUCAR	35 g	35	-	-
POLVOS POSTRES	25 g	18,7	2,75	-
ACEITE	30 g	-	-	30
VAINILLAS	40g	30	2,6	1
MANTECA	5g	-	-	4
TOTAL		291,9	74,25	60,9

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: entera, fluida o en polvo.

Queso: Tipo cuartirolo argentino, Pategrás o similar.

Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza).

Huevos: frescos.

Vegetales A: acelga, apio, espinaca, pimiento, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallitos.

Vegetales B: arvejas al natural, cebollas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.

Vegetales C: batata, papa, choclo.

Fruta: (Fresca) banana, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.

Galletitas: Tipo de agua, vainillas.

Pan: blanco, fresco

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos, lentejas.

Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.

Manteca: de primera calidad o extra.

Azúcar: blanca de primera calidad.

Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.

Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.

Condimentos: Aceitunas, ají molido, canela, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.

Infusiones: té, yerba.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Cacao en polvo.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
de Salud
Dir. Provincial de Administración
Ministerio de Salud

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de ¼ de limón

REGIMEN PEDIATRICO 2

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa Quaker Polenta con bolognesa Fruta	Sopa semola Pollo con tortilla de zapallito gelatina con fruta
2	Sopa arroz Pan de carne relleno Polenta con acelga flan frutilla	Sopa cabello de ángel Carne al horno Fideos perejilados con queso Fruta
3	Sopa Quaker Bifes a la criolla con puré papas Fruta	Sopa semola Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate con huevo duro Bicolor
4	Sopa fideos soperos Milanesa Arroz con arvejas c/queso Compota orejones	Sopa de arroz Tarta de acelga y choclo Ensalada de tomate Fruta
5	Sopa semola Guiso de lentejas Ensalada de fruta	Sopa quaker Carne al Horno Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida compota manzana o pera
6	Sopa arroz Milanesa de pescado Fideos con queso Budín de pan	Sopa fideos soperos Pastel de papas Fruta
7	Sopa Vitina Pollo a la portuguesa con puré mixto gelatina c/banana	Sopa Quaker Pizza Manzana al horno
8	Sopa fideos cabello de ángel Puchero (papa, zapallito, zanahoria y batata) Ensalada de fruta	Sopa vitina Risotto (arroz 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) abundante Flan
9	Sopa Quaker Guiso de fideos Fruta	Sopa arroz Carne al horno rellena Papa y calabaza al horno Queso y dulce batata o membrillo
10	Sopa vitina Milanesa. Chauchas zanahoria cocida gratinadas Flan dulce de leche	Sopa fideos soperos Hamburguesa de pollo Arroz c / queso Ensalada de Fruta



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche 200 c.c.
Te o mate 1 saquito o dos cucharaditas de cacao
Azúcar 2 sobres
Pan 50 g
Mermelada 25 g

* En merienda se servirán 3 vainillas en reemplazo del pan y mermelada.

Pan en cada almuerzo y cena: 30 g

Sopa igual al general: 150 c.c.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada.

REGIMEN PEDIÁTRICO 1 (niños de 1 a 3 años)

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1500 Kcal:			
H. de C.	60	900	225
Prot.	14	210	52,5
Líp.	26	390	43,3

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	20 g	-	2,4	2,4
CARNE	80 g	-	16	4
HORTALIZAS "A" y B	150 g	15	1,5	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	80 g	9,6	0,4	-
CEREALES Y LEGUMBRES	50 g	35	6	-
PAN	100 g	60	10	-
MERMELADA	25 g	17,5	-	-
AZUCAR	24 g	24	-	-
POLVO POSTRES	25 g	18,7	2,73	-
MANTECA	4 g	-	-	3,2
ACEITE	20 g	-	-	20
VAINILLAS	20g	15	1,3	0,54
TOTAL		239,8	55	45

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: entera, fluida o en polvo.

Queso: Tipo cuartirolo argentino.

Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial), aves (pollo).

Huevos: frescos.

Vegetales A: acelga, espinaca, pimiento, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallitos.

Vegetales B: arvejas al natural, cebollas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.

Vegetales C: batata, papa, choclo

Fruta: (Fresca) banana, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
En. General de Coordinación de Servicios
Dip. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Galletitas: Tipo de agua, vainillas.

Pan: blanco fresco

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.

Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.

Manteca: de primera calidad o extra.

Azúcar: blanca de primera calidad.

Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.

Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.

Condimentos: Aceitunas, ají molido, canela, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.

Infusiones: té, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las reparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

Almuerzo y cena 1/2 Sopa: igual al general 150 c.c.

RÉGIMEN pediátrico 1

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa Quaker Polenta con bolognesa Fruta	Sopa semola Pollo con tortilla de zapallito Gelatina con fruta
2	Sopa arroz Pan de carne Polenta con acelga flan frutilla	Sopa cabello de ángel Carne al horno Fideos perejilados Fruta
3	Sopa Quaker Bifes a la criolla con puré de papas fruta	Sopa semola Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate con huevo duro Bicolor
4	Sopa fideos soperos Milanesa Arroz con arvejas con queso Compota orejones	Sopa de arroz Tarta de acelga y choclo Fruta
5	Sopa semola Guiso de lentejas ensalada de fruta	Sopa quaker Hamburguesa napolitana Ensalada de tomate arvejas y zanahoria Compota
6	Sopa arroz Milanesa de pescado Fideos con queso Budín de pan	Sopa fideos soperos Pastel de papas Fruta
7	Sopa vitina Pollo a la portuguesa con arroz gelatina c/fruta	Sopa Quaker Pizza Manzana al horno
8	Sopa fideos cabello de ángel Puchero (papa, zapallito, zanahoria y batata) Ensalada de fruta	Sopa vitina Risotto (arroz 60 , pollo 60gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) abundante



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1ºPiso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

		flan
9	Sopa Quaker Guiso de fideos Fruta	Sopa arroz Carne al horno. Papa y calabaza al horno Queso y dulce membrillo
10	Sopa vitina Milanesa. Chauchas y zanahoria gratinadas Flan	Sopa fideos soperos Hamburguesa de pollo Arroz con queso Ensalada de Fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche	200 c.c.
Te o mate	1 saquito
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g o 2 vainillas o 6 galletitas dulces (tipo Diversión)
Mermelada	25 g

REGIMEN LACTANTE 1

VCT entre almuerzo y cena: 418Cal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	100 c.c.	5	3	3
CARNES	20	0	4	1.2
HORTALIZAS "A" Y "B"	75 g	7.5	0.75	-
HORTALIZAS "C"	25 g	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	80 g	9,6	0,8	-
CEREALES	30 g	18	3	-
AZUCAR	5 g	5	-	-
POLVO POSTRE	15 g	12.75	0,16	-
ACEITE	10 g	-	-	10
TOTAL		62.85	12	14.2

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: entera, fluida o en polvo.

Carnes; magra de vaca o pollo

Vegetales A: acelga, espinaca, zapallito, remolacha.

Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza.

Vegetales C: papa, batata.

Fruta: (Fresca) banana, manzana, pera durazno.

Cereales, granos y derivados: harina de maíz, sémola, fideos cabello de ángel, fécula, avena arrollada, cereales infantiles precocidos, vitina.

Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.

Azúcar: blanco de primera calidad.

Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.

REGIMEN LACTANTE 1 y 2

Lactante 1: Lactancia Materna exclusiva y en su defecto, se solicitara al Sector de



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Elaboración de Formula láctea indicada a cada paciente.
Lactante 2: Se servirá 2 vainillas.

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	100 c.c.	5	3	3
CARNES	40 g	0	8	2
HORTALIZAS "A" Y "B"	100 g	10	1	-
HORTALIZAS "C"	50 g	10	1	-
FRUTA FRESCA	80 g	9,6	0,4	-
CEREALES	30 g	18	3	-
VAINILLAS	60 g	46	3,2	4,4
AZUCAR	10 g	10	-	-
POLVO POSTRE	15 g	12,75	0,16	-
ACEITE	10 g	-	-	10
TOTAL		121,35	19,76	19,4

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: entera, fluida o en polvo.

Carnes; vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial) aves (pollo)

Huevos: frescos.

Vegetales A: acelga, espinaca, zapallito, remolacha.

Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza.

Vegetales C: papa, batata.

Fruta: (Fresca) banana, manzana, pera durazno.

Galletitas: Vainillas

Cereales, granos y derivados: harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, fideos cabello de ángel, avena arrollada, vitina de diferentes gustos (espinaca, cebolla).

Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.

Azúcar: blanco de primera calidad.

Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.

REGIMEN LACTANTE 2

Sin sopa **Lactante 1 SIN CARNES**

	ALMUERZO	CENA
1	Bife picado Puré de papa y calabaza Puré de fruta	Puré zapallo y acelga Postre de cereal con leche
2	Pollo picado puré batata y calabaza Compota	vitina Gelatina
3	Carne al horno picada Puré de papa y zapallito Postre bicolor	Polenta Gelatina con merengue
4	Pollo picado Puré batata y calabaza Crema pastelera	Fideos cabello de angel Puré de frutas
5	Churrasco picado Puré mixto Puré de manzana	Polenta con acelga Gelatina
6	Pollo picado Puré de batata y calabaza Puré de frutas	Puré mixto Postre de cereal con leche



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MADRUGA
Dir. General de Coordinación de
Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

7	Pollo picado acelga con salsa blanca Flan	Vitinade calabaza Gelatina
8	Milane picada puré Compota	Fideos munición Poster bicolor
9	Churrasco picado vitina de acelga Maicena con leche	Puré amarillo Gelatina
10	Carne al horno picada Puré de calabaza y zapallito Puré de frutas	vitina Flan

DESAYUNO Y MERIENDA

Vainilla 2 unidades.

Se solicitara al Sector de Elaboración de Formulas la formula láctea indicada a cada paciente.

DIETA ASTRINGENTE PEDIATRICA 1 y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, galletitas o vainillas, té en saquitos. Con leche sin lactosa sólo en caso excepcional si está indicado por el médico de cabecera. (Con gramaje igual al pediátrico 1 y 2).

Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales, etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

DIETA GASTROHEPATICA PEDIATRICA 1 Y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, galletitas o vainillas, té en saquitos, mermelada. (Con gramaje igual al pediátrico 1 y 2)

Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

LÍQUIDOS (Coeficiente 0,08)

Desayuno y merienda: Té solo con azúcar o edulcorante (200 c.c.)

Almuerzo y cena: Caldos colado de verduras (250 c.c.) (Sopa del gástrico colada) más una gelatina (según preparación habitual)

COLACIONES SIMPLES (Coeficiente 0,08)

Manzanas o peras asadas con azúcar o edulcorante (150 g.)

Gelatina común o diet sabor frutas (200 c.c.)

Leche espesada (maicena, sémola, arroz) con azúcar o edulcorante (200 c.c.)

Flan o postre de leche común o diet (200 c.c.)

Dulce de batata o membrillo (80g.)

Huevo duro o pasado por agua (1 unidad)

Compota de fruta fresca (manzana, pera, durazno) con azúcar o edulcorante (150 gr)

Jugo de naranjas (200 c.c.)

Fruta fresca (150 g.)

Yogurt bebible entero o descremado (200 c.c.)

COLACIONES COMPLETAS (Coeficiente 0,15)

Yogurt firme entero o descremado (200 c.c.)

Yogurt batido entero 120cc (tipo cremix)

Postres o flan diet 100-120g (tipo Ser)

Yogur con agregado de pre y probioticos 100cc (tipo actimel)

Yogur con agregado de prebióticos 125cc (tipo activia)



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Int. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Yogur entero o descremado con copos
Dulce de batata o membrillo (80 g.) y queso de barra (50 g.)
Queso cuartirolo, tipo barra o descremado (80 g.)
Compota de fruta desecada a elección (40 g. de fruta, 200 c.c)
Crema pastelera (200g.)
Fruta en almíbar (2 mitades o 150 g.)
Gelatina o fruta cocida o flan con merengue.
Banana o flan con dulce de leche.
Licuado de frutas con leche (200 c.c.)
Postre de leche con gelatina saborizada

ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS

1- VÍVERES SECOS

- 1.1 **ACEITE:** Mezcla o puro, buena calidad, fluido y limpio a 25° C, color propio, sabor y olor agradable, con una acidez libre expresada en ácido oleico menor del 0,3 %. Envasados reglamentarios según pedido del establecimiento. Los aceites comestibles mezcla no pueden tener ningún emblema, dibujo, alegoría, etc., sobre los componentes.
- 1.2 **ACEITE DE GIRASOL O MAÍZ:** Con las mismas características del aceite anterior, pero obtenido de una sola especie, sin cortes de ningún tipo.
- 1.3 **ACEITUNAS:** Verde, de primera calidad (no más del 12 % de frutos defectuosos) de tamaño y color uniforme, sanas y limpias, conservadas en salmuera. El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo parduzco, levemente turbio por los desprendimientos naturales. Tamaño D: entre 201 y 204 unidades por kg. Para envase de 1 Kg. El rótulo deberá especificar variedad botánica, calidad, cantidad, año de cosecha, peso neto de aceitunas escurridas.
- 1.4 **AJI MOLIDO:** Dulce de primera calidad, provenientes de frutos sanos y limpios, no más del 14 % de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas.
- 1.5 **ALMIDON DE MAÍZ:** Libre de impurezas, productos extraños, materiales terrosos o parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15 %.
- 1.6 **ARVEJAS AL NATURAL:** Seleccionadas, tamaño uniforme, medianas o grandes, con no más de 10 % de granos germinados. Diámetro no menor a 9 o 10 mm. O mayor de 10 mm. Respectivamente con una tolerancia del 15 % de arvejas de otro tamaño.
- 1.7 **ARROZ:** Granos sanos, limpios, enteros, uniformes, duros, secos sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, libres de polvo, gorgojos y otros parásitos, tipo Carolina, grano mediano calidad 00000 o de tipo grano corto japonés, calidad AAA, con un máximo de 15 % de arroz quebrado. Puede solicitarse arroz parbolizado. Con fines dietoterápico puede solicitarse arroz integral.
- 1.8 **AVENA ARROLLADA:** Proveniente de granos mondados y laminados convenientemente, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. Humedad máxima 13 %.
- 1.9 **AZUCAR:** Blanco, de primera calidad, brillante, seca, con un contenido máximo de 0,04 % en peso de azúcar invertido, libre de dextrina. Materiales amiláceas y sustancias extrañas. Molida o granulada, envasada en origen. Se admitirá en sobre de aproximadamente 6 grs.
- 1.10 **CALDOS DESHIDRATADOS:** Obtenidos empastando polvo de carnes y hortalizas deshidratadas y que dispuestos en las proporciones correctas formen un caldo con las características organolépticas propias del que designan "Caldo de Vacuno", "Caldo de Verduras", etc. Humedad no mayor de 5 %. Deberá figurar en el rótulo nómina de ingredientes, aditivos, año de elaboración.
- 1.11 **CIRUELAS:** Desecadas con carozo. Limpias, libre de insectos, parásitos o cuerpos extraños, piel delgada, de una misma variedad, sana, uniforme, brillante de pulpa densa, última cosecha, con no más de 25 % de humedad. Grado de selección: Elegidas. Tamaño 110/132.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- 1.12 **CEREALES INFANTILES PRECOCIDOS:** 1 opción sin gluten, 1 opción sabor dulce y 1 opción sabor salado.
- 1.13 **DULCE DE BATATA:** A la vainilla, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 50 % en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
- 1.14 **DULCE DE MEMBRILLO:** De primera calidad, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 65 % en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
- 1.15 **DURAZNOS EN CONSERVA:** amarillos, en mitades, maduros, sanos, limpios, sin piel. Grado: elegido. Libre de defectos, sin restos de carozo. El peso neto de fruta escurrida no será menor del 65 % del peso neto, incluido el líquido, debiendo constar en el rótulo.
- 1.16 **FIDEOS:** Elaborados con harina de trigo duro, sémola o semolín de primera calidad y/o sus mezclas con más del 14 % de agua. Acidez no superior a 0,45 % expresada en ácido láctico. Libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. Variedad: Al huevo, a la espinaca, a la acelga, al tomate. Los tres últimos no pueden tener colorantes. En los otros casos debe estar declarando en el rótulo.
- 1.17 **GALLETITAS:** De las denominadas genéricamente "Tipo de agua", contendrán las siguientes cantidades aproximadas de grasa: menor 10 %. En envases reglamentarios debidamente rotulados que preserven las características del producto. Se podrán solicitar sin sal o grisines sin sal.
- 1.18 **GALLETITAS O BIZCOCHOS DULCES:** Tipo Biscuit, Canale o vainillas con fines dietoterápicos. En envases que preserven las características originales del producto. En establecimientos de Pediatría se aceptan otras variedades.
- 1.19 **GARBANZOS, POROTOS Y LENTEJAS:** limpios, enteros, libres de cuerpos extraños o parásitos, tamaños uniformes, grandes o medianos, última cosecha. Hasta el 13% de humedad.
- 1.20 **GELATINA CON SABOR A FRUTAS:** en polvo. Reconstituida debe proporcionar un gel que mantenga su forma a temperatura ambiente. En envases que preserven las características del producto, debidamente rotulado, consignando año de elaboración.
- 1.21 **GELATINA CON SABOR A FRUTAS DE BAJO CONTENIDO GLUCIDICO:** en polvo, no contendrá glúcidos agregados. Obligadamente declarará la fórmula nutricional. Para uso dietoterápico.
- 1.22 **HARINA DE MAIZ:** de aspecto uniforme, finamente granulada, no más de 12% de humedad. Sin harina de otros cereales, cuerpos extraños o insectos. Se admite harina de maíz de cocción rápida.
- 1.23 **HARINA DE TRIGO:** blanca, tipo III, sin impurezas, productos extraños o parásitos, con no más del 15% de humedad; cenizas máximo 0,65%.
- 1.24 **LAUREL:** seco, hojas sanas, limpias y secas. Libre de productos extraños.
- 1.25 **LECHE EN POLVO DESCREMADA:** el contenido en agua no superior al 3,5%, los lípidos totales no mayores del 2%, los prótidos totales no inferiores a 33%, los glúcidos reductores expresados en lactosa anhidra no inferior a 47%. Debidamente rotulado, consignando mes y año de vencimiento.
- 1.26 **LECHE ENTERA EN POLVO:** el contenido en agua no será superior al 3%, los lípidos totales no inferiores al 26%; los prótidos no inferiores al 25%, glúcidos mínimos 36%. Presentará una acidez expresada en ácido láctico no superior a 0,17ç8%, en la leche reconstituida con 13 grs. de polvo y agua destilada hervida hasta 100 c. Debidamente rotulada, consignando mes y año de vencimiento.
- 1.27 **MANZANAS DESECADAS:** para uso dietoterápico, en rodajas de 0,5 cm. de espesor, de color blanco o amarillo, libre de manchas y materias extrañas, sin corazón, piel ni semillas; humedad no más del 35%. Grado de selección: Superior, con más de 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- 1.28 **MEDALLONES:** (duraznos descarozados enteros) grado: común. Para la adquisición de este producto se requerirá autorización expresa de la Zona Sanitaria.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOCCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- 1.29 **MERMELADA DE FRUTAS:** de primera calidad, de reciente elaboración con buen estado de conservación, con una concentración de sólidos solubles no menor de 65%. La proporción de trozos de fruta no será menor de 40 partes por cien de producto terminado.
Gustos: frutilla, naranja, durazno, ciruela, damasco, manzana, ananá, pera. Para naranja no menos del 1,5% de cáscara sana y limpia. En envase individual de 25 g.
- 1.30 **NUEZ MOSCADA:** peso aproximado 5 g. por unidad, forma ovoide, superficie azucarada, de color pardo claro; se permite una cantidad de cal fina para cubrir la nuez que no exceda del 1%. Colocado en un vaso de agua no debe irse al fondo.
- 1.31 **OREGANO:** hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos.
- 1.32 **PAN RALLADO:** obtenido de panes y en perfecto estado de conservación. Puede admitirse galleta rallada, con las mismas características de elaboración y conservación del pan.
- 1.33 **PASAS DE UVA:** en granos sueltos, sin semillas, de una sola variedad, tamaño uniforme, limpias, libre de materias extrañas, con porcentaje máximo del 25% de humedad. Grado de selección: elegido. No más del 20% con pedicelo adherido. No más del 3% de granos vacíos.
- 1.34 **PERAS EN CONSERVA:** Grado: elegido. En mitades. El peso de fruta escurrida no será menor del 60% del peso total. En el rótulo se indicará el peso neto incluido el líquido y el de peras escurridas.
- 1.35 **PIMENTON:** de primera calidad, libre de parásitos y cuerpos extraños, proveniente de frutos sanos y limpios, contenido máximo del 12% de humedad. Deberá expendirse en envases de origen.
- 1.36 **PIMIENTA:** blanca, molida.
- 1.37 **POLVO PARA FLAN:** homogéneo, con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación, en envases de polietileno herméticamente cerrados. En el rótulo, en lugar bien visible deberá constar: peso neto y año de elaboración y esencias o colorantes cuando los contenga.
- 1.38 **POLVO PARA HORNEAR:** libre de productos nocivos, tales como sulfatos, sales de cobre, estaño y zinc, etc., en polvo muy fino homogéneo, color blanco y uniforme.
- 1.39 **PURE DE TOMATES:** elaborado por concentración de pulpa y jugo de tomates tamizados, el producto terminado estará libre de piel, semillas u otros restos. No más del 5% de cloruro de sodio, se indicará en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal y el contenido neto.
- 1.40 **SAL COMUN DE COCINA:** en cristales blancos, inodoros, solubles en agua y sabor salino franco; con no más del 5% de agua y 0,5% de impurezas. Tipo sal fina o gruesa.
- 1.41 **SEMOLA:** de trigo, tipo fina, sin impurezas, productos extraños o parásitos. En perfecto estado de conservación, con no más del 15% de humedad.
- 1.42 **TE:** hojas jóvenes y yemas sanas y limpias, con no más del 35% de tallos, no agotado, libre de cuerpos extraños e impurezas. Envases de origen debidamente rotulados. Procedencia nacional.
- 1.43 **TOMATES AL NATURAL:** pelados, envasados en debido estado de madurez, última cosecha, enteros o en trozos, de sabor y color uniforme. Grado: elegido. El contenido de tomates escurridos no será menor del 65% del peso.
Si se trata de tomates en trozos, cada trozo deberá tener no menos de 3 cm. en su medida menor.
- 1.44 **TOMATE TRITURADO:** no contendrá más del 13% en peso de piel, fibras y semillas en conjunto. Se presentará en envases herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.
- 1.45 **VINAGRE:** límpido, de sabor picante, no acre, sin alteraciones, libre de parásitos animales o vegetales, con no más del 0,5% de alcohol.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
de Alimentos
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud
LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

1.46 **YERBA MATE:** con no más del 30% de tallos, sin productos extraños, que no esté ardiada, alterada o agotada, con palos.

1.47 **AGUA** de mesa envasada , filtrada y ozonizada

2- VÍVERES FRESCOS

2.1 **CARNE VACUNA:** apta para el consumo, fresca, oreada, en buen estado de conservación.

Carne: los cortes deben proceder de novillos medianos clasificados J o U con 0-1 de gordura, o vaquillonas A-B con clasificación de gorduras 0-1, provenientes de medias res de novillo de 100 a 120 kg., o vaquillonas cuya media res sea de 80 a 95 kg.

Bola de lomo 900 a 4,800 kg. por pieza.

Nalga 3,250 a 4,800 kg. por pieza.

Paleta 1,750 a 3,300 kg. por pieza.

En los casos de poder despostar, se podrá solicitar cuarto trasero corto o mocho de novillito cuyo peso máximo no pasará de 33 kg. y su caracú deberá estar comprendido entre 2,5 y 3 cm.

2.2 **FILETE O CAZON:** fresco o congelado, en óptimo estado de conservación, provisto en recipientes en perfectas condiciones de higiene. Peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.

2.3 **POLLOS:** primera calidad, de mediana gordura, frescos y sanos, pelados y eviscerados, sin patas ni cabezas, peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.

2.4 **CHACINADOS Y EMBUTIDOS FIAMBRES:** se admitirá las siguientes variedades: paleta cocida sin hueso, preparada con el miembro anterior del cerdo, cocida en agua salada, con condimento permitido.

2.5 **DULCE DE LECHE:** obtenido de concentración de leche limpia, fresca y apta para el consumo, aromatizada con vainilla. Con no menos del 24% de sólidos de leche. En el rótulo deberá consignarse mes y año de elaboración y fecha de vencimiento si el envase no es hermético.

2.6 **HUEVOS:** limpios y sanos, grado "C". Peso mínimo por unidad: 48 grs.

2.7 **LECHE:** fresca pasteurizada, apta para el consumo, completamente pura, emulsionada, de sabor y olor agradables, no contendrá sedimentos; resistirá la ebullición sin coagularse y no coagulará por adición de un volumen igual de alcohol de 70 centesimales. Densidad 1028/1035 a 15°C, grasa: 3% mínimo, propia de la leche; acidez: 14°/18° Dornic. La temperatura del producto en el momento de la recepción deberá ser menor de 8°C.

2.8 **MANTECA:** elaborada con crema de leche pasteurizada, aspecto homogéneo, color uniforme, sabor y olor agradables, con no menos de 82% de grasas, ni más del 16% de agua, ni más del 2% de caseína y lactosa. Calidad primera o extra. En envoltorios reglamentarios, papel opaco o impermeable en buenas condiciones de higiene, consignando mes y año de elaboración.
Debe dar reacción de almidón negativa.

2.9 **QUESO BLANCO DESCREMADO:** elaborado con leche descremada, contendrá un máximo de 80% de agua y menos de 10% de grasas (sin extracto seco), masa no madurada, pasta blanca untuosa, sin sal.

2.10 **QUESO DE BARRA PASTA SEMIDURA:** de primera calidad, sabor agradable, sin o con pocos ojos, elaborado con leche entera. Piezas medianas (3 a 5 kg.) con maduración mínima de 45 días.

2.11 **QUESO CUARTIROLO ARGENTINO:** de pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, de sabor suave. Sin cáscara. Para piezas de más de 2,5 kg. se exigirá maduración mínima de un mes.

2.12 **QUESO DE RALLAR:** de pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo, en forma cilíndrica de 3 a 5 kg o 5 a 10 kg. por pieza. Maduración mínima: 3 meses y 6 meses respectivamente. . Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- 2.13 **QUESO PATEGRAS SANDWICH ARGENTINO:** producto semiduro, semigraso, elaborado con leche entera y acidificada por cultivo de bacterias lácticas. Deberá cumplir las siguientes condiciones:
- Masa: semicocida, moldeada, prensada, sólida y madurada.
 - Pasta: compacta, firme, con o sin pequeños "ojos" bien diseminados, sabor dulce característico y aroma suave, color amarillento uniforme.
 - Corteza: escasa, lisa o sin corteza cuando la maduración se efectúa en sacos de material plástico.
 - Forma: Paralelepípedo.
 - Maduración: mínima 1 a 2 meses.
 - Tamaño: 1 a 10 kg.
- 2.14 **YOGHURT:** elaborado con leche de vaca (entera o descremada, a pedido del Establecimiento), coagulada por medio de bacterias específicas, con una acidez expresada en ácido láctico entre 0,60 y 1,5%. En el rótulo debe figurar, bien visible, la fecha de vencimiento. El Establecimiento podrá solicitar yogurt con sabor a frutas. La temperatura del producto en la recepción deberá ser inferior a 10°C. En el envase deberá decir **manténgase en heladera** y día y mes de elaboración.
- 2.15 **PAN BLANCO:** elaborado con harina de primera calidad, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Tendrá olor y sabor agradable. No contendrá más del 3,24% de cenizas totales sobre sustancias secas.
- 2.16 **PASTAS FRESCAS (ravioles de ricota o verdura)** obtenidas por empaste y amasado de sémola, semolín o harina de trigo duros o de panificación o sus mezclas con agua potable y deberán tener fecha de vencimiento visible. **Pastas secas (fideos tallarines u otros)** igual al anterior con no menos del 75% de hidratos de carbono
- 2.17 **ACELGA O ESPINACA:** hojas o plantas sin raíz, limpias, verdes. En atados.
- 2.18 **AJOS:** bulbos blancos o colorados, sanos tamaño grande y uniforme.
- 2.19 **ALBAHACA:** deshidratada.
- 2.20 **APIO:** verde o blanco, en plantas sin raíz, con hojas sanas y frescas.
- 2.21 **BATATA:** tubérculos en buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso promedio por unidad 200 g.
- 2.22 **BERENJENAS:** fruto sano, en buen estado de madurez. Tamaño uniforme, peso promedio por unidad de 130 a 150 g.
- 2.23 **CEBOLLA:** variedad: valenciana, o blanca; cabeza sana, limpia, libre de brotes, peso promedio por unidad 130 a 150 g.
- 2.24 **CHAUCHAS:** vaina verde, tierna, sana y limpia.
- 2.25 **LECHUGA:** en plantas sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.
- 2.26 **PAPA:** tubérculos con buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso por unidad 150 a 200 g.
- 2.27 **PEREJIL:** tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atados.
- 2.28 **PIMIENTO:** variedad: dulces, rojos o verdes, frescos, sanos y limpios, pericarpio grueso y liso, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
- 2.29 **PUERRO:** bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, fresco, sano y sin raíz.
- 2.30 **REMOLACHA:** raíz sana, limpia, fresca, libre de hojas, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 100 a 150 g.
- 2.31 **REPOLLO:** sano, limpio, tierno, fresco, cabeza libre de hojas externas.
- 2.32 **TOMATE:** fresco, sano, de tamaño uniforme, liso, en óptimo estado de madurez. Peso promedio por unidad 100 a 150 g.
- 2.33 **ZANAHORIAS:** raíz limpia, sana y fresca, libre de hojas, peso mínimo por unidad 70 a 100 g.
- 2.34 **ZAPALLITOS:** variedad: redondo o alargado, fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARTA LUCIANA MOLICA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

- 2.35 **ZAPALLO:** fruto sano, fresco, en óptimo estado de madurez, peso mínimo por unidad 3 a 4 kg.
- 2.36 **BANANA:** peso mínimo por unidad 150 g. No se admitirán frutas sueltas.
- 2.37 **CIRUELA:** tamaño uniforme en su madurez fisiológica. Peso aproximado por unidad 50 a 60 g.
- 2.38 **DURAZNOS:** tamaño uniforme, peso aproximado por unidad no menor de 150 g. Variedad: blancos o amarillos.
- 2.39 **LIMONES:** piel fina, tamaño uniforme, peso por unidad no menor de 100 g.
- 2.40 **MANDARINAS:** tamaño uniforme, peso promedio por unidad 100 g.
- 2.41 **MANZANAS:** tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g. Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Gran Smith.
- 2.42 **NARANJAS:** tamaño uniforme, peso por unidad entre 180 a 200 g.
- 2.43 **PERAS:** tamaño uniforme, peso por unidad 150 a 180 g.
- Nota: todas las frutas, sanas, limpias, en su madurez fisiológica.

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DEL SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS Y FRACCIONAMIENTO DE LECHE HUMANA PAUSTERIZADA (LHP) Y LECHE HUMANA CRUDA (LHC)

El sector de elaboración de fórmulas del Hospital Dr. Horacio Heller es un centro destinado exclusivamente a la preparación, fraccionamiento, pasteurización y distribución de fórmulas y leche humana pasterizada (LHP) y leche humana cruda (LHC). Como así también desinfección y distribución de fórmulas comerciales.

1. LA ELABORACIÓN Y FRACCIONAMIENTO DE LAS FÓRMULAS:

Se llevará a cabo en el Sector de Elaboración de fórmulas y fraccionamiento, se procederá de acuerdo a las indicaciones del manual de procedimientos, utilizando para ello las instalaciones y equipamiento que el Hospital posee o las que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio. Todos los elementos y/o instrumentos necesarios para la elaboración de las fórmulas serán de uso exclusivo del este Sector.

La elaboración de las diferentes fórmulas se realizará dentro del marco de lo solicitado en el presente Pliego y según la indicación del Sector Nutrición o partes médicos.

El establecimiento proveerá los productos dietoterápicos que se utilizarán para la elaboración de las fórmulas de alimentación enteral, las fórmulas en polvo y líquidas para prematuros y de inicio

Será a cargo de la Empresa prestataria la provisión de leche entera líquida en bricks de 250cc (tipo Sancor 3). Esta se fraccionará según prescripción médica y se dejará un stock en cada Sector según necesidad en cada sector de internación.

La elaboración se realizará según la planilla de totalización confeccionada por el personal del Sector de Elaboración de Fórmulas y supervisada por el sector Nutrición del Hospital.

Se facturará la cantidad de fórmulas elaboradas por litro y se totalizarán la cantidad de fraccionamientos (biberones, fórmulas enterales por frasco, agua entregada en briks).

Desde el Hospital se podrá solicitar a la Empresa Prestataria la provisión de productos nutroterápicos y/o de fórmulas líquidas para adultos, fórmulas líquidas para prematuros y de inicio en el caso que por diversas razones no puedan ser entregadas por el Hospital.

Estas últimas como así también las fórmulas líquidas de inicio, para prematuros y leche entera líquida se facturarán a valores previamente acordados con la autoridad de aplicación.

El agua a utilizar para la entrega a pacientes con soporte enteral, y para la elaboración de fórmulas especiales deberá ser ozonizada de mesa, la misma no se facturará aparte.



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FRANCESCA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

2. LA DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS A PACIENTES:

Las fórmulas lácteas se distribuirán en biberones y/o frascos descartables estériles y/o jeringas con obturador estéril, provistos por el establecimiento con capacidad para 500/ 250 / 120 c.c.

Las fórmulas de alimentación enteral que la empresa elabore se distribuirá en envases descartables provistos por el establecimiento, según el fraccionamiento indicado.

La distribución de fórmulas lácteas y enterales se hará desde el sector de elaboración de fórmulas hasta el sector de internación correspondiente, colocando las mismas en la heladera de uso exclusivo del office de enfermería. El enfermero que reciba las fórmulas firmará la conformidad de recepción al personal de Sector de Elaboración de Fórmulas, verificando calidad y cantidad de fórmulas recibidos.

También será entregado en briks agua en tomas de 250 o 500cc según indicación, para pacientes con soporte enteral. El agua deberá ser ozonizada de mesa y cada envase que se entregue se facturará como un fraccionamiento

Se transportarán las fórmulas en contenedores con tapa, para asegurar el servicio en el tiempo especificado y en condiciones organolépticas adecuadas al consumo.

SE DEBERA RESPETAR EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO ELABORADO POR EL SECTOR NUTRICION

3. HORARIOS:

Para el funcionamiento del Sector de elaboración, fraccionamiento y distribución de fórmulas, LHP y LHC el horario será de 08:00 a 16:00 hs.

La entrega en los sectores de internación será en dos turnos: turno mañana 8:45 hs y turno tarde 14:45 hs.

Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas, en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

En caso de emergencia, los horarios podrán variar, ajustándose a lo establecido por el Sector Nutrición en cada caso.

4. PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA:

4.1 Personal Profesional: Será el profesional designado por la empresa prestataria, según las condiciones ya expresadas. Realizará la supervisión de las actividades en el Sector de Elaboración de Fórmulas y fraccionamiento.

4.2. Personal no profesional: El personal auxiliar deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Suficiente educación básica para entender las indicaciones y ejecutarlas con precisión.
- Manejo fluido de operaciones aritméticas (sumas, restas, porcentajes, etc.).
- Sentido de responsabilidad e interés por el trabajo.
- Cumplimiento de cronograma de limpieza y POES.

La elaboración se llevará a cabo con 1 auxiliar del sector. Los francos se cubrirán con personal adiestrado.

5. CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES:

Las fórmulas lácteas que son procesadas se elaborarán para 24 horas.

Las fórmulas para alimentación enteral que deben pasarse al paciente durante la mañana se entregará 8:45 hs. y a la tarde el resto de las tomas (14:45 hs).

6. SUPERVISION:

Se podrá supervisar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOJICA
SECRETARÍA DE COORDINACIÓN
DE SERVICIOS
SUBSECRETARÍA DE SALUD

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

fórmulas, LHP y LHC como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios y uniformes del personal.

7. SOLICITUD DE RACIONES:

Para las fórmulas lácteas se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el personal auxiliar respetando las prescripciones médicas, bajo la supervisión del responsable de Nutrición de la empresa.

Para las fórmulas enterales, el Sector Nutrición solicitará las formulas especiales según necesidad

Las fórmulas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que existirá un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir casos de excepción, por lo tanto diariamente se deberá preparar un extra según indicación del Sector Nutrición previendo cubrir necesidades de ingresos.

8. ESTERILIZACIÓN DE MATERIAL:

La esterilización de material y camisolín del Sector de Elaboración de Fórmulas se realizará en la Central de Esterilización del Hospital. El personal del Sector de Elaboración de Fórmulas, llevará a diario el material en condiciones para poder ser esterilizado y retirará el material esterilizado para ser usado. La Empresa deberá contar con los elementos necesarios para el transporte (entre ellos carro transportador, dos taper con tapa con capacidad que entren todos los materiales, entre otros.)

9. CONTROL BACTERIOLÓGICO DE LAS FÓRMULAS:

Una vez por semana se enviará a analizar una fórmula de cada variedad elaborada y/o fraccionada a la Dirección de Bromatología, para garantizar la seguridad bacteriológica de las mismas. El traslado a dicha entidad será responsabilidad de la empresa prestataria (en el tiempo y forma estipulada por sector nutrición), respetando las condiciones para no romper cadena frío, como la presentación del informe correspondiente al Sector Nutrición. En caso de detectarse anomalías, se deberán tomar las medidas correspondientes para corregirlas. Se trabajará según el manual de técnicas y procedimientos, para asegurar la calidad bacteriológica en la elaboración. El mismo se solicita al sector Nutrición. Y la Empresa Prestataria será responsable que el Personal cumpla con lo solicitado en el manual de Procedimiento

FÓRMULAS PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL

Las fórmulas que se utilizarán serán:

- Fórmulas líquidas "listas para usar" provistas por el Establecimiento y será responsabilidad del personal de este sector llevar el total de fórmulas solicitada por el Sector Nutrición, desinfectarlas y colocarle el rotulo correspondiente (con nombre- fecha- hora- y tipo de formula) y trasladar las fórmulas desde el Sector a los sectores de internación.
- Por cada litro transportado se facturará un fraccionamiento.
- Fórmulas o módulos elaborados en sector de elaboración fórmulas, según indicación del Sector Nutrición, con insumos (productos nutroterápicos y envases descartables) provistos por el Establecimiento. Se facturará la elaboración por fraccionamientos.
- Además se entregara en cada Sector agua ozonizada de mesa en pack nutrill para cada paciente con Alimentación Enteral 2 tomas de 250 por paciente o de 500cc según indicación de nutrición. Los briks serán entregados por Nutrición.
- Se facturara un fraccionamiento por cada paciente
- El horario de entrega es en igual horario a la entrega de fórmulas lácteas



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

ESPECIFICACIONES

1. Leche de vaca entera en polvo: fortificada con vitamina A y D. Composición química promedio cada 100g de polvo: hidratos de carbono: mínimo 36%, proteínas mínimo 25 % y lípidos mínimo 26%. Provistas en envase hasta 1Kg.
2. Azúcar: según especificación de cuerpo principal del pliego.
3. Leche entera en polvo con contenido reducido de lactosa, instantánea (tipo La Serenísima cartón amarillo).
4. Fórmula láctea de inicio, lista para usar, en brick.
5. Fórmula láctea para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer, lista para usar, en botellitas o brick.

AGUA

El agua utilizada para elaboración de leches deberá ser provista por la Empresa: agua de mesa envasada filtrada y ozonizada en bidones de 10 lts.
(La misma no se facturará aparte)

MANEJO DE LA LECHE HUMANA

El personal de lactario será el responsable de:

- 1) Reponer la leche humana pasteurizada congelada del Sector de Neonatología.
- 2) Trasladar la misma en heladeras portátil, en una parte de leche por tres de hielo (hielo en gel refrigerante de plástico).
- 3) Fraccionar leche humana cruda y pasteurizada
- 4) Descongelar con baño maría frío
- 5) Fraccionarla en área limpia, previo prendido del tubo germicida
- 6) Rotular según manual de procedimiento y fortificar según indicación.
- 7) Almacenar en la heladera
- 8) Entrega al sector de Neonatología según especificación del manual
- 9) Cada biberón, frasco y/o jeringa fraccionado se considera un fraccionamiento de leche humana (coef 0,06)

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DEL SECTOR DEL JARDIN MATERNAL

SERVICIO DE COMIDAS AL JARDIN MATERNAL

El servicio al Jardín maternal constará de desayuno, almuerzos, meriendas y cenas, según necesidad. Y los menues que se servirán serán iguales a los planificados para las salas de internación según Clausulas Particulares del servicio de racionamiento en cocido

Desayunos y Meriendas

La modalidad será para desayuno y merienda a granel en seco. El personal de la empresa deberá entregar al encargado del jardín los alimentos solicitados. Dicha solicitud se realizará a través del servicio de Nutrición en forma semanal/mensual.

Podrán solicitarse los siguientes alimentos:

- Leche fluida entera larga vida
- Leche de inicio/ continuación. (brick por 200 cc)
- Leche en polvo.
- Saquitos de té y mate cocido.
- Azúcar por kilo
- Mermeladas en frasco por 454 grs.
- Dulce de leche en potes por 400 grs.
- Vainillas.
- Galletitas tipo Vocación, Maná, Okebon.



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSSA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

Galletas de arroz
Cereal precocido (tipo nestum)
Cacao.
Galletitas de agua.

Pan: Se solicitará entrega de pan fresco 3 veces por semana (se acordarán días designados)

Los productos alimenticios deben ser de marcas reconocidas igual a los descriptos anteriormente en el pliego

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Leche	200 c.c.
Azúcar	12 gr (a granel)
Pan	50 g o 2 vainillas o 6 galletitas dulces (tipo Diversión)
Mermelada	15 gr (a granel)

En el caso que haya que entregar leches de continuación maternizadas u otras (tipo Sancor bb u otras) serán provistas por Sector Farmacia a través del Sector Nutrición.

Almuerzos y Cenas

La modalidad para las comidas será a granel. La empresa deberá proveer cantidad de recipientes adecuados con capacidad suficiente, de uso exclusivo, fácil limpieza, que conserven temperatura, y sean óptimos para el traslado de los alimentos desde cocina. Los mismos deberán reponerse por el desgaste de su uso.

El horario de entrega para almuerzo y cena será 12 hrs. y 20 hs respectivamente

Se podrán solicitar comidas conforme a la tipificación de los menús; Lactante 1, Lactante 2 Y Pediátrico 1 y pediátrico2 ya que la guardería recibirá niños hasta 2 años así como dietas especiales tipo astringente, celíacos, etc. Los menús responderán a la formula desarrollada según grupo etario, y podrán modificarse según aceptación de los niños.

La carne se solicitará trozada para ambas dietas Pediátrico 1 y 2.

Tanto para almuerzo como para cena se entregaran cubiertos descartables y servilletas de papel

De cada dieta se llevara una muestra del gramaje que debe servirse a cada niño para que la distribución sea correcta y todos reciban el aporte promedio de calorías, proteínas y nutrientes en general recomendados.

El personal de cocina retirará los elementos que se utilizaron durante el mismo turno luego de dos horas del horario de entrega, para su limpieza y posterior uso.

PERSONAL

En el momento de apertura de dicha guardería se solicitará una persona más como ayudante de cocina (comic)

La Empresa Prestataria definirá si dicho personal lleva a cabo actividades en un turno u horario desdoblado en ambos turnos.

Cabe destacar que el servicio termina en el momento que son entregadas las preparaciones. El lavado de vajilla es responsabilidad del personal del jardín

El personal de cocina solo retirará los elementos de traslado de la comida para su posterior lavado

COLACIONES

Se podrán solicitar según necesidad del niño yogur, postres lácteos, frutas, licuados entre otros Se facturarán de igual manera que en la internación, según cláusulas particulares del servicio de racionamiento de alimentos en cocido.

FACTURACION

Se facturará desayuno y merienda de los Pediátricos 1, según la cantidad de niños inscriptos, ya que la solicitud semanal se hará de acuerdo a la cantidad de niños que



EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

habitualmente asisten.

Los almuerzos y cenas se facturarán según el pedido diario.

La cantidad diaria será solicitada por Sector Nutrición.

Las fórmulas lácteas que se trasladen hasta la guardería desde el Lactario se facturaran como fraccionamiento por cada una entregada un fraccionamiento

COEFICIENTES DE LAS DIETAS

TIPO DE REGIMEN	COEF.
Pediátrico 1 (durante el primer año)	0,60
Pediatrico2	0.80
Gastrohepático y astringente pediátrico 1 y 2	1
Lactante 1: almuerzo o cena *	0,40
Lactante 2: almuerzo o cena*	0,50
Lactante 1 o 2 individual	0.70
Desayuno y merienda del personal de guardería	0,06
Colaciones simples	0,02
Colaciones completas	0,05

*Lactante 1 y 2 se facturara sobre el costo del almuerzo y cena (0,40)

*La cena del lactante 2 de los niños del jardín se servirán con carne

ANEXO I

Normas de higiene para el Personal de Cocina y Servicio a Pacientes

El personal de cocina y los camareros que estarán en relación con los pacientes deberán observar las siguientes normas:

- 1) Todos sus equipos y utensilios, estarán perfectamente limpios y ordenados.
- 2) Los pisos serán limpiados con trapo húmedo en solución detergente y enjuagados con trapo húmedo en agua e hipoclorito (No se debe barrer).
- 3) Las paredes y mesadas serán lavadas con una solución con una solución detergente y enjuagadas con solución de hipoclorito.
- 4) El mobiliario debe repasarse con trapo húmedo.
- 5) Los trapos y esponjas usadas para la higiene deben ser lavados y desinfectados cada vez.
- 6) La vajilla y utensilios descartables que se usen para pacientes deben recuperarse y encerrarse en bolsas de plástico para su destrucción.
- 7) Las sobras y residuos deben quitarse totalmente de las bandejas antes de disponer estas para su regreso a la zona de lavado.
- 8) Los sobrantes y residuos deben vaciarse en recipientes adecuados, con las bolsas plásticas que puedan ser cerradas inmediatamente.
- 9) Las tareas de limpieza de local, equipos, mobiliario, y utensilios deben realizarse con delantales protectores del uniforme.
- 10) Después de cada tarea de limpieza y cada vez que manipule la vajilla que haya estado en contacto con el paciente, el personal deberá lavarse las manos cuidadosamente en agua tibia y jabón.

NORMAS A SEGUIR PARA LA PREVENCIÓN DEL CÓLERA.

ACCIONES Y ELEMENTOS	COMO, CUANDO Y EN QUE MOMENTO
Lavado de manos: - Con agua segura - Potable - Clorada - Hervida	-Al llegar al servicio. -Antes y después del contacto, preparado y servicio de alimentos. -Después del uso personal del baño.
Residuos:	Cocina: en cada sector de preparación, distribución



GOBIERNO
DE LA PROVINCIA
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE SALUD

Dirección Provincial de Administración
Dirección General de Coordinación de Servicios
CAM Antártida Argentina 1245 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00103282-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-045066/2021
APERTURA: 28/09/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 354/21
HORA: 10:00

	y lavado de alimentos y vajilla se deberá tener recipientes con envolturas de bolsitas plásticas de residuos con sus correspondientes tapas, una vez llenos deberán almacenarse en un sector que no contenga alimentos debidamente cerrados a la espera del recolector de residuos. Sectores de Internación: cada vez que se desechan residuos del paciente deberán eliminarse con bolsas plásticas resistentes del color asignado, evitando que se rompan con el peso y bien cerradas.
Alimentos	Sumergir en proporción de una taza de cloro (60-80%) cada 10 litros de agua de todo tipo de verduras, frutas, huevos, antes de almacenarlos.
Bandeja de alimentación y utensilios	Se descontaminará con lavandina (1,5 litros en 10 litros de agua preparada antes de su uso).
Baños	Los baños deberán desinfectarse con lavandina concentrada a razón de 1 ½ litro cada 10 litros de agua.
Mesadas y superficies de trabajo	Limpiar con lavandina al 1%.

ANEXO II

Exigencia a la Empresa en Pandemia por Covid -19

A las exigencias de medidas de higiene, limpieza y desinfección habitual, se le solicita a cocina:

- Desinfección de la mercadería recibida según Normativas.
- Exigir a los proveedores los protocolos de trabajo y en el caso que no trabajen con protocolo de seguridad deberá cambiar dicho proveedor.
- Modificar olantel del personal que sean fijos y que el turno mañana se retire 15 minutos antes y turno tarde ingrese 15 minutos después de las 15:00 h. para que no haya aglomeración de persona al cambio de turno.
- Capacitación al personal sobre CONCIENTIZACIÓN del cuidado dentro y fuera de la institución (lo llevan a cabo en reuniones frecuentes).

PROCEDIMIENTO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA EL PERSONAL DE COCINA QUE SIRVE LOS ALIMENTOS A PACIENTES CON SOSPECHA O CONFIRMACIÓN DE COVID -19.

- Agua y jabón o alcohol al 70%
- Barbijo quirúrgico descartable
- Guantes no estériles
- Calzado cerrado

Se servirá la comida a paciente con sospecha o confirmación de Covid-19 en primer lugar dejando las viandas rotuladas en la mesita auxiliar fuera de la habitación y será alcanzada al paciente por el enfermero a cargo del mismo. Las bandejas descartables y restos de comida serán descartados dentro de la habitación del paciente.