



**PEDIDO DE PRESUPUESTO**

Apertura:	18-10-2021
Hora:	10:00

Expediente 2021-8600-051367/0

Licitación Pública (sobre único) Nro. 357

Lugar Apertura de Sobres: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS

Presentacion de Ofertas: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS

Domicilio en:(Antártida Argentina 1245)- Neuquen

Sirvase cotizar por el suministro que se indica a continuacion, de acuerdo con las especificaciones que se detallan. La sola presentacion de oferta obliga al oferente al sometimiento de las Reglamentaciones establecidas en el Anexo II del Decreto 2758/95, sus modificatorios y complementarios (Reglamento de Contrataciones).

Se comunica al Proveedor que al momento del Acta de Apertura se dará cumplimiento al Dto. 1394/14 sobre el Certificado de Cumplimiento Fiscal Web.

Saludo a Ud. muy atentamente.

Re	Cant	Sol	Per Sol	Item	Per Of	Cant Of	Precio Unitario	Precio Total
1	1	12		SERVICIO DE GASTRONOMÍA, ELABORACIÓN DE FÓRMULAS Y ALIMENTACIÓN ENTERAL; Hospital Dr. Natalio Burd - Centenario - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 2600 Raciones Mensuales -Valor Ración \$ ..... - Fecha Inicio de Prestacion: 01/01/2022 <b>Marca Ofrecida:</b>			\$	\$

**Total Cotizado:**

Cantidad de Renglones a Cotizar: 1

Mantenimiento de oferta: 90 dias

Forma de Pago: Treinta dias fecha factura

Plazo de Entrega: 7 dias

Cronograma de Entregas

Cant	Sol	Plazo de Entrega	Dependencia
1	1	7	HOSPITAL CENTENARIO

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

**Referencias:**



Re (N° de Renglón) Cant Sol (Cantidad Solicitada) Per Sol (Cantidad de Periodos Solicitados)  
Cant ofr (Cantidad Ofertada) Per Ofr (Cantidad de Periodos Ofertados)

*[Handwritten signature]*  
MARIA FERNANDA MOSCA  
Dir. General de Coordinación  
de Servicios  
Dir. Prov. de Administración  
Ministerio de Salud



**Pedido de Presupuesto  
Anexo**

Apertura:	18-10-2021
Hora:	10:00:00

Expediente 2021-8600-051367/0

Licitación Pública (sobre único) Nro. 357

Lugar: Antártida Argentina 1245

Presentacion de Ofertas:

Descripcion
<p>1 SERVICIO DE GASTRONOMÍA, ELABORACIÓN DE FÓRMULAS Y ALIMENTACIÓN ENTERAL; Hospital Dr. Natalio Burd - Centenario - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 2600 Raciones Mensuales -Valor Ración \$ .....</p> <p><b>tracto sucesivo:Si - fch. ini:01/01/22 - prorrogable:Si - cant:1 - plazo:12</b></p> <p>-----Detalle-----</p> <p>El número de raciones completas servidas tiene una variación que oscila según la época del año de las 2600 +/-10 %.</p> <p>El desarrollo de los menús se encuentra a Disposición del Contratista en el Servicio de Nutrición del Hospital</p> <p><b>ALCANCE</b></p> <p>El servicio de racionamiento en cocido comprende:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El abastecimiento de víveres.</li> <li>2. El almacenamiento ordenado e higiénico de víveres.</li> <li>3. La elaboración y cocción de las comidas.</li> <li>4. La distribución de comidas a pacientes y personal autorizado.</li> <li>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.</li> </ol> <p>Será responsabilidad de la contratista la limpieza de cámaras de inspección e interceptores del sistema de desagüe de la cocina.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>7. La incorporación del equipamiento necesario.</li> <li>8. El almacenamiento transitorio de los residuos: Se hará en recipientes con tapa vaiven o a pedal, 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.</li> </ol>

SABIPRO - Sistema de Contrataciones de la Provincia del Neuquen

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



Descripción

Se podrá solicitar la clasificación de los residuos en orgánicos vegetales e inorgánicos, en recipientes diferenciados con destino final la huerta orgánica del hospital.

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.

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.

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. 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 necesidad.

Los horarios de servicio para el PERSONAL AUTORIZADO serán:

Desayuno: 8 a 10:00 hs (reparto a los sectores o retiran en el comedor)

Almuerzo: 12.30 a 14 hs

Merienda: 16 a 17.30 hs (reparto a los sectores o retiran en el comedor)

Cena: 21 a 22.30 hs

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.

SISTEMA DE CONTROL DE INGRESO A COMEDOR DE AUTORIZADOS

Se utilizará el método que proponga la contratista y sea aprobado por la Dirección del Hospital.

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.

SERVICIO DE COMIDAS A PACIENTES

1. La distribución de comidas a pacientes se realizará en bandejas térmicas individuales con tapa individual, transportadas en carros adecuados, ambos provistos por la empresa prestataria. Serán transportados por el personal de la empresa de tal



Descripción

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 superar los 80° C al momento del servido al paciente. Para verificar la misma, deberá ser controlada con termómetro apto para alimentos antes de colocar los alimentos en la bandeja térmica de servido (la empresa deberá contar con un termómetro específico para alimentos). 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 caso que sea necesario.

El servicio de mesa para almuerzo y cena deberá incluir: recipiente soperero, recipientes para comida y guarnición (platinas) y recipiente para postre adecuados a la bandeja térmica utilizada (platina), cubiertos de acero inoxidable -cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido, vasos y servilletas de papel. El material de los recipientes deberá ser de melamina y los soperos serán térmicos de plástico reusables. Solo en excepciones se utilizará material descartable con el fin de propiciar el uso de materiales de menor impacto ambiental.

El servicio para desayuno y merienda deberá incluir: taza, cucharita y cuchillo (para untar) en bandejas plásticas de tipo autoservicio. La vajilla deberá estar sana, sin roturas ni percutida. El tamaño de la vajilla debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego.

En caso de pacientes especiales (inmunosuprimidos, infectocontagiosos, etc.) que requieran aislamientos de contacto o respiratorio se respetarán las normas establecidas en la institución.

Se transportará la comida asegurando el servicio en el tiempo especificado y en condiciones organolépticas adecuadas al consumo.

De acuerdo a la cantidad promedio de raciones servidas en el establecimiento, la Empresa deberá contar con stock de 100 juegos completos de vajilla, cubiertos y vasos.

Se respetará la indicación de la planilla de distribución confeccionada por el personal del sector Nutrición del Hospital.

A los acompañantes autorizados a comer se les servirá la comida en la habitación del paciente, excepto en caso que estén autorizados a concurrir al comedor.

Realizada la distribución, se retirarán de cada sala los respectivos carros y bandejas individuales, para su limpieza en el sector Cocina. En caso de que al retirar las bandejas y la vajilla se detecten situaciones anómalas que comprometieren a los internados, personas de visita o personal del establecimiento, en el mismo acto, con la participación del personal autorizado del hospital se formularán en un acta los cargos que correspondan.

El agua debe ser potable y filtrada. Se servirá 1 vaso (en descartable) de agua en

SAFIPO - Sistema de Contrataciones de la Provincia del Neuquén

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



Descripción

cada comida. Y se entregarán vasos descartables en el sector enfermería 2 veces por semana según la cantidad de camas ocupadas.

De acuerdo a la demanda se podrá solicitar cuando se requiera, la entrega de vajilla descartable para los pacientes internados (vasos, cucharas, cucharitas, sorbetes, servilletas, etc).

Todo material descartable utilizado en el servicio de internación (utensilios, vasos, bandejas, sorbetes, bolsas, manoplas, barbijos, etc) no se facturará aparte. La empresa deberá estimar su necesidad incluyéndolo en el servicio cotizado.

Para casos imprevistos se podrá solicitar a la empresa prestataria la provisión de agua envasada. La misma se facturará según precios de mercado actualizado. Para el mismo fin se debe tener provisión de esta materia prima por eventuales demandas y según la cantidad de raciones que se manejen

El sector Nutrición hará entrega al sector cocina de en 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.

Horarios: Para el servicio al paciente los horarios serán:

Desayuno: 8 hs

Almuerzo: 12 hs

Merienda: 16 hs

Cena: 20 hs

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

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.

PLANIFICACION DE MENUES, ELABORACIÓN Y SUPERVISIÓN 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.

SAFIPRO - Sistema de Contrataciones de la Provincia del Neuquén

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



Descripción

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 preparaciones solicitadas para pacientes que no estuvieran indicadas en el mosaico aprobado se considerarán como preparaciones 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.

Para personal autorizado cada comida estará conformada por sopa, un plato principal, y postre.

Se permitirán dietas especiales solicitadas con antelación suficiente para su preparación, para régimen hiposódico, vegetariano, adecuado gastro-hepático, astringente, adaptadas al menú del día.

Las mismas serán solicitadas oportunamente y autorizadas por el Sector Nutrición.

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.

SOLICITUD DE RACIONES

Se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el Sector Nutrición, para cada comida. Para el servicio de desayuno, la misma será entregada el día anterior y se actualizará de acuerdo a lo solicitado en el Parte Diario de Alimentación. La actualización de la planilla de distribución la realizará el profesional de la contratista. 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 hs y para la cena, hasta las 19 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 5 raciones para estos casos - 1 general, 1 hiposódico, 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.

SAFIPRO - Sistema de Contrataciones de la Provincia del Neuquén

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



Descripción

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

SUPERVISIÓN

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 y Manual de Procedimientos del Servicio de Nutrición.

El Servicio de Nutrición del Hospital tiene la autoridad de labrar el acta pertinente, para la posterior sanción ejecutada por la Subsecretaría de Salud, en caso de observar cualquier irregularidad durante dicha supervisión.

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.

FACTURACIÓN

La cantidad de raciones solicitada es estimativa, de acuerdo al total de camas del Establecimiento, y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes. La facturación se realizará conforme a las raciones servidas a pacientes y personal autorizado, alimentos solicitados para jardín maternal o sea:

REAL SERVICIO PRESTADO.

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





Descripción

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

El personal que se desempeñe en el Lactario, deberá utilizar camisolín esterilizado, el cual se esterilizará en la central de Esterilización del Establecimiento.

Capacitación del Personal:

La empresa deberá capacitar al personal a cargo en forma permanente debiendo presentar resultados de las evaluaciones de dicha capacitación al Servicio de Nutrición cada 3 meses.

Dicha capacitación deberá orientarse hacia:

- Conocimientos básicos de Alimentación
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Importancia de la alimentación en el paciente enfermo
- Conocimiento de manual de procedimientos.
- Conocimiento de la composición de las diferentes variantes de dieta.

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 pautas de relación 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 contemplando cocina, lavadero y depósitos.
- En relación al Sector de elaboración de fórmulas:

SAFIPRO - Sistema de Contrataciones de la Provincia del Neuquén

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



Descripción

- ¿ 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.

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