



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
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 EN EL HOSPITAL ALDO MAULU-CUTRAL CO Y CENTROS DE SALUD DEPENDIENTE DE LA JEFATURA ZONA SANITARIA V.

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 Y ALIMENTO ENTERAL para cubrir las necesidades de internados y personal autorizado del establecimiento y Centros de Salud y del SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS (que incluye la provisión de fórmulas listas para usar, la elaboración de alimentación enteral con productos provisto por el Hospital).

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



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

cualquier reclamo que reconozca como causa una hipotética responsabilidad pre-contractual.

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



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

El Contratista será el único responsable de la calidad de los servicios y trabajos que realice, 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 incursos 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 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 Interno 6539

EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057387/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
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.

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.



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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.

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



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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

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:

a) 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.

b) 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



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

adecuadamente las prestaciones en todas sus etapas, en caso de no aceptar los existentes. Estas circunstancias no generan costos adicionales para el Comitente.

c) 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:

a) Contratar empleados de los distintos Poderes del Estado Provincial, Nacional, Municipal, Empresas del Estado y Entes Descentralizados, ante la incompatibilidad que tal superposición supone.

b) Ceder los derechos que surjan del contrato por servicios sin previa intervención del Ministerio de Salud.

Artículo 15 - ANÁLISIS 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.

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.

a) Las ofertas se presentarán por duplicado y no podrán ser redactadas en lápiz.

b) Las raspaduras, interlíneas, sobreimpresos, enmendaduras, tachaduras o testados deberán ser debidamente aclarados, salvados y firmados en forma adicional.

c) El duplicado quedará en reserva y en poder de la Dirección.

d) El requisito de presentación por duplicado no será exigible para toda la documentación.

e) 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.

f) 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



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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:

- a) Organismo Contratante
- b) Expediente electrónico N°
- c) Expediente Físico N°
- d) Licitación Pública N°
- e) 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.

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



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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 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 Integridad 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



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

penalizaciones 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.
- 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:



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 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

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.

La apertura se realizara Vía Zoom en virtud de la Emergencia Sanitaria COVID-19.

Unirse a la reunión Zoom:

<https://us02web.zoom.us/j/86400924605?pwd=L2FUR2hCRjROcWJHWUsONE5WSUpUdz09>

ID de reunión: 864 0092 4605

Código de acceso: 114183

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.



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 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.

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 63° de la Ley 2141 y el artículo 45° 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.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 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.

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



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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 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



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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 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 y Centros de Salud.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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.
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 A LTA 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 la 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 conducta 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



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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
- 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:

a) 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.

b) Tener a su cargo en exclusiva relación de dependencia al personal que afecte al cumplimiento de las tareas referidas.

c) 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.

d) 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.-)

e) Arbitrar ante eventuales conflictos laborales los medios conducentes para asegurar la continuidad normal de los servicios.

f) El personal deberá observar las siguientes normas de conducta:

f.1.- 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.

f.2.- Ingresar y egresar diariamente en la forma y horario preestablecido por el Contratista.

f.3.- No circular fuera del radio asignado a sus funciones.

f.4.- No mantener vinculación con el personal del Hospital, ni con la población asistida, salvo los casos que por razones de trabajo lo justifiquen.

f.5.- Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, procediendo con máximo orden e higiene en sus formas de trabajo.

f.6.- Proceder con respeto, cortesía, diligencia y ecuanimidad en el trato con el público y/o



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

personal hospitalario.

g) 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.

h) 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 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.



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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.
- Explicitar claramente los mecanismos y procedimientos para canalizar toda inquietud o queja.
- 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

- La falta de entrega de Uniformes y Materiales de Seguridad.
- 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.
- El incumplimiento del artículo 38 del Pliego de Bases y Condiciones.
- El incumplimiento de cualquier otra obligación emergente del Pliego de Bases y Condiciones que no se encuentre previsto en los puntos precedentes.
- El plazo para regularizar la situación una vez recibido el reclamo, es de 24 horas, a partir de ese momento se computarán las penalidades.
- 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 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
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° 360/21 para la Contratación del Servicio de Racionamiento de Alimentos
en Cocido y Sector de elaboración de Fórmulas y Alimento Enteral con destino al Hospital
Cutral Co/ Plaza Huincul y Centros de Salud dependientes de la Jefatura Zona Sanitaria V,
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 1°Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057387/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

CERTIFICADO DE VISITA

CERTIFICO que la firma _____ realizó la inspección del Hospital Cutral Co/ Plaza Huinca, en un todo de acuerdo al Art. 1.8 y Art. 5 del Pliego Único de Bases y Condiciones de la **Licitación Pública N°360/21** relacionada con la contratación del Servicio de Racionamiento de Alimentos en cocidos y Sector Elaboración de Fórmulas y Alimento Enteral, 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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

CLÁUSULAS PARTICULARES

SERVICIO RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO, SECTOR DE ELABORACION DE FÓRMULAS Y ALIMENTACION ENTERAL – HOSPITAL ALDO MAULU -CUTRAL CO Y CENTROS DE SALUD DEPENDIENTES DE LA JEFATURA DE ZONA SANITARIA V

1. OBJETO

La contratación comprende la prestación del servicio de RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO Y ALIMENTACIÓN ENTERAL para cubrir las necesidades de internados y personal autorizado del establecimiento y Centros de Salud y del SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS (que incluye la provisión formulas listas para usar, la elaboración de alimentación enteral con productos provistos por el Hospital) de conformidad a las siguientes pautas:

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

B- La ración diaria, 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 COEFICIENTES POR REGIMENES, RESPECTO AL COEFICIENTE 1

TIPO DE REGIMEN	Porcentaje respecto al coeficiente 1
General e hiposódico (mayores 11 años)/ General e hiposódico blando/Pediátrico Astringente y gastrohepato (menores de 11 años)/ Régimen blando con carne (03)	1,00
General con fibras	1,10
Pediátrico 1 (1 a 3 años) Régimen blando sin carne (02)	0,60
Pediátrico 2 (4 a 10 años)	0,80
Lactante 1 : almuerzo o cena	0,20
Lactante 2	0,30
Régimen Individual – Hipercalórico –Hiperproteico	1,30
Régimen para Diabéticos e Hipocalórico/ Gastro-hepatoprotector/ Astringente/ Régimen Licuado	1,20
Personal Autorizado: Almuerzo o Cena	0,50
Desayuno, merienda y refrigerio de personal, Centros de Salud y Agentes Sanitarios.	0,06
Líquidos	0,05
Colaciones simples	0,04
Colaciones completas	0,10
Colaciones Extras	0,03
Colaciones especiales	1

TABLA DE PORCENTAJES RESPECTO AL COEFICIENTE 1 SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS

DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE
-------------	------------



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

Alimentación enteral manufactura (por litro)	0,15
Fraccionamiento de biberones y alimentación enteral (incluye envase descartable estéril)	0,10
Envases descartables estériles.	0,10
Leche Maternizada fluida (por litro)	0,40
Leche Prematura fluida (por litro)	0,40

Punto C: La cantidad promedio mensual de raciones completas es de 2900 Coef.1, con una variación en más o menos del 20%.

El desarrollo de los menús se encuentra a Disposición del Contratista en el Servicio de Nutrición del Hospital, cuyo desarrollo será de estricto cumplimiento del adjudicatario

2. ALCANCE

El servicio de racionamiento en cocido comprende:

2.1. El abastecimiento de víveres:

Aquellos que intervienen en la composición de las comidas previstas en los listados, que deberán ser de primera calidad, ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Argentino y a las especificaciones que forman parte del presente pliego.

2.2. El almacenamiento ordenado e higiénico de víveres:

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

2.3. La elaboración y cocimiento de las comidas:

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 dietética, 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.

2.4. La distribución de comidas a pacientes y personal autorizado:

La distribución de comidas se realizará en bandejas isotérmicas de poli carbonato con tapas individuales, apilables; recipientes de loza, soperos con tapa plástica y cubiertos de acero inoxidable. Las mismas serán transportadas por el personal de la empresa prestataria en carros específicos para este tipo de bandejas, de tal forma que se prevengan daños a las instalaciones del hospital. En caso de dañarse paredes, puertas etc. con los mismos, deberá hacerse cargo la empresa de dichos arreglos.

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.

Se respetará la indicación de la planilla de distribución confeccionada por el personal del Servicio de Alimentación del Hospital. Se proveerán todos los elementos necesarios del servicio de mesa (bandeja, vajilla, cubiertos, vasos, servilletas de papel 20x20).

Se servirá en vajilla descartable, no reciclable en caso de pacientes especiales (inmunosuprimidos, infectocontagiosos, etc.).

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.

La distribución será en primer lugar a los pacientes internados y en segundo lugar a los acompañantes de los mismos.

Realizada la distribución, se retirarán de cada sala los respectivos carros y bandejas individuales, para su limpieza. Una vez retirada la bandeja deberá dejarse la mesa de servicio en adecuadas condiciones de limpieza. En caso de que al retirar las bandejas y la



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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 formularan en un acta los cargos que correspondan.

Se entregará agua potable fresca de bebida: para pacientes internados de todas las salas, personal autorizado de guardia y madres de neonatología. La cual se obtendrá de la red instalada y adicionando purificadores provistos por la concesionaria.

El personal de guardia autorizado a comer, lo hará en el comedor, en los horarios establecidos.

La Empresa proveerá los elementos del servicio de mesa (bandeja, vajilla, cubiertos, vasos, jarras, servilletas de papel 20x20) además de contar con manteles de tela en buen estado o manteles individuales descartables.

El servicio de mesa 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 y servilletas de papel 20x20. 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. El desayuno y merienda (cuando se realice en el comedor) se debe servir en tazas de loza con plato correspondiente - sin roturas -plato para pan, servilletas de papel 20x20 y cuchillo para untar.

De acuerdo a la cantidad de raciones autorizadas en cada comida, la Empresa deberá contar con stock de vajilla, cubiertos y vasos suficiente para el servicio, estipulándose que sobre el total de comidas autorizadas, se agregará un 20 % para cubrir eventuales faltas o pérdidas.

En casos de que el personal autorizado no se presente al comedor en los horarios correspondientes al almuerzo y la cena, la ración correspondiente deberá ser llevada a su sector en bandejas descartables adecuadas de manera de asegurar la conservación a la temperatura adecuada.

La ración correspondiente al personal que realiza servicios en el área rural, deberá trasladarse en vajilla que asegure la conservación a la temperatura adecuada. Ésta podrá solicitarse cruda o ya elaborada según la zona que se visite. Deberá entregarse en conservadoras de uso exclusivo para tal fin. La misma tenderá un valor calórico igual al del personal autorizado e incluirá la entrega de 1 litro de agua potable industrialmente envasada, doble ración de pan, medio limón, 4 grs. de sal, una mayonesa individual, cubiertos descartables y servilletas de papel. Se facturará con el coeficiente del Personal Autorizado.

Los refrigerios del personal de los Centros de Salud y los Agentes Sanitarios serán solicitados y entregados mensualmente, dentro de los primeros 10 días del mes. Se hará entrega de los alimentos correspondientes en paquete cerrado industrialmente, vale decir no a granel o suelto. El total correspondiente a cada centro de salud se empacará bajo la responsabilidad del Profesional Lic. en Nutrición referente de la empresa en el establecimiento, en cajas o bolsas que faciliten su traslado (empaquete). Los elementos necesarios para el empaque correrán por cuenta de la empresa. La empresa realizará la distribución de los mismos hacia los centros de salud, mensualmente.

Dicha modalidad quedará sujeta a modificaciones en función de las necesidades particulares de la institución

El refrigerio del personal autorizado será entregado en cada uno de los sectores, con la modalidad en seco, en el horario de 7:30 a 9:00 horas para el turno mañana, de 15:30 a 17:00 horas para el turno tarde y a las 22 :00 horas para el personal del turno noche.

Todo agente que desee desayunar en el comedor podrá hacerlo en los horarios: de 9:00 hs a 11:00 hs; de 17:00 hs a 19:00hs, con la modalidad de servicio en bandeja (fluido), la



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

concesionaria deberá proveer los elementos necesarios para el servicio, bandeja, taza con plato, cucharita, servilleta de papel, cuchillo, etc.

No obstante la Autoridad de Aplicación determinará de acuerdo a las necesidades y características del servicio, la modalidad y la cobertura horaria que resulte conveniente, quedando la contratista obligada a su cumplimiento sin pago adicional alguno.

2.5. La limpieza:

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.

La empresa deberá organizar esta actividad a través de un cronograma que podrá ser evaluado en todo momento por el servicio de Nutrición del Hospital.

2.6. Las fumigaciones:

Para evitar la proliferación de insectos, roedores, moscas, cucarachas, etc. la contratista deberá realizar las fumigaciones mensuales o con la frecuencia que sea necesario, utilizando para ello los productos y metodologías que apruebe la autoridad competente.

2.7. La incorporación del equipamiento necesario:

Incluye maquinarias, bandejas isotérmicas de poli carbonato con tapas individuales, vajilla, batería de cocina de primera calidad etc.; como complemento o sustitución de la existente para satisfacer prestaciones correctas conforme a las particularidades de cada una de ellas, contemplando las necesidades de prestación a noventa y siete camas más el personal autorizado.

Se deberá proveer telas mosquiteras a la totalidad de ventanas de la cocina y del comedor, de manera que se respete la arquitectura existente, conservando la estética y funcionalidad.

A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, la Empresa prestataria deberá proveer una balanza electrónica de 10 kg. de capacidad, con sensibilidad de hasta 10 g. y un termómetro para valorar la temperatura de los alimentos tanto en frío como en calientes.

Además deberá proveer e instalar en la cocina y en el comedor del personal, un horno microondas.

2.8. Redistribución del equipamiento de cocina.

La prestataria estará facultada para realizar redistribución del equipamiento de la cocina para lograr la funcionalidad de la misma, absorbiendo los costos y con la previa autorización y supervisión del Sector Nutrición y de la Dirección del Hospital. La misma deberá ser entregada al término de la concesión el su estado original, solo si así se le requiere.

2.9. La higiene:

En forma permanente y durante todas las etapas de la prestación mantendrá la higiene de todos los sectores de trabajo, incluyendo los momentos de descarga, recepción, preparación, elaboración, carga y transporte de alimentos y comidas, utilizando para ello productos y/o materiales apropiados. (anexo Normativas) .

Asimismo se deberá prohibir la entrada a la cocina a toda persona ajena al servicio.

2.10. 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.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

licitación PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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.

Las bolsas serán cerradas y depositadas en los container dispuestos para ese fin (fuera del área cocina), esto se realizará 2 veces por día, al finalizar cada turno (15:00h y 23:00h)

2.11. 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, considerando que los residuos o bandejas con restos de comida no deberán permanecer en las habitaciones o en el comedor por un tiempo superior a 1 hora, salvo indicaciones específicas.

Todo alimento y bebida que el paciente, acompañante y personal autorizado no hubieren consumido serán descartados.

Finalizado cada turno (15:00 h y 23:00 h) deberán desecharse todos aquellos alimentos que hayan sido elaborados para ser servidos en dicho turno, esto es, no deberán conservarse alimentos elaborados de un turno para otro.

2.12. Horarios:

La cocina deberá de estar a disposición y en actividad a partir de las 7:00h hasta las 23:00 h.

Para el servicio al paciente los horarios serán:

Desayuno: 8:00 h

Almuerzo: 12:00h

Merienda: 16:00 h

Cena: 20:00 h

Colaciones: 10:00 h, 18:00 h o 22:00 h o 23 h, según se indique.

Los horarios de comedor para el Personal autorizado serán:

Desayuno: 9:00 a 11:00 h

Almuerzo: 12:30 a 15:00 h

Merienda: 16:00 a 19:00 h

Cena: 20:30 a 22:45 h

En caso de emergencia, los horarios podrán variar, ajustándose a lo establecido por el Servicio de 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.

2.13. 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.

3. PERSONAL AUTORIZADO



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

En la oferta económica se incluirán refrigerios (desayunos, meriendas y refrigerio del turno noche), almuerzos y cenas. Los desayunos, meriendas y refrigerios se facturarán según la demanda de cada día, los almuerzos y cenas se facturarán según la cantidad de personal autorizado. Contemplando los recargos de los diferentes sectores que se facturarán bajo pedido de nutrición o a través de orden firmada.

Incluirá también refrigerios de los centros de Salud, Área programa y Agentes Sanitarios, que se facturarán según pedido mensual.

4. PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA

4.1. Personal Profesional:

La contratista deberá contar entre su personal con un Licenciado/a en Nutrición o Nutricionista-Dietista, con matrícula provincial, antecedentes suficientes y buenas referencias (excluyente), cubriendo sin excepción de Lunes a Sábado ambos turnos y Domingos el turno mañana. No obstante la Lic. en Nutrición del Hospital determinará de acuerdo a las necesidades y características 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 Lic. en Nutrición 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 Lic. en Nutrición, 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.

4.2. Personal no profesional:

Dotación requerida: encargado con capacidad suficiente para resolver todas las situaciones dentro del servicio, cocinero Jefe, ayudante de cocina y camareros para el servido de pacientes.

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

Para tal fin las Nutricionistas del Hospital podrán supervisar todas las actividades que realice el personal Profesional y no Profesional en cualquier momento y las veces que consideren necesario, teniendo atribuciones para aplicar las sanciones que a su juicio considere correspondientes.

Personal	Lunes a viernes		Sábado y feriados		Domingos	
	t. mañana	t. tarde	t. mañana	t. tarde	t. mañana	t. tarde
Lic. en Nutrición	1	1	1	1	1	-
Encargado	1	-	1	-	1	1
Cocinero	1	1	1	1	1	1
Ayudantes	1	1	1	1	1	1
Camareros	4	3	3	3	3	3
Peón	1	1	1	1	1	1

5. SISTEMA DE CONTROL DE INGRESO A COMEDOR DE AUTORIZADOS



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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 (en el caso de pacientes, acompañantes, personal, o recargos) o por jefes de unidad o médicos de guardia.

6. 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 deberán ser aprobadas y se labrará un acta dejando constancia.

Se podrá rechazar el uso del equipamiento que no reúna las condiciones antes mencionadas.

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

8. GRAMOS POR RACIÓN

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 llegar al gramaje establecido excepto en los casos que se indica expresamente lo contrario (peso neto cocido). El factor de corrección podrá variar según las técnicas de manipuleo y elaboración de cada preparación.

9. PLANIFICACIÓN DE MENÚES, 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.

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 fórmulas desarrolladas 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 el Sector Nutrición.

Cada comida estará conformada por sopa, un plato principal compuesto por carnes y verduras o carnes y pastas o legumbres, pan o galletitas 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.

En todos los casos se podrá solicitar gelatina y/o compota común y/o diet.

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.



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

Para aquellas patologías en que sea necesario aumentar el valor calórico o proteico de la alimentación se utilizarán las colaciones.

Para Personal Autorizado se permitirán dietas especiales adaptadas a las indicadas para régimen hiposódico, reducido en calorías, adecuado gastro-hepático, astringentes o individuales, solicitadas oportunamente, sin costo adicional alguno.

10. 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, modificar 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 el contratista en caso de fuerza mayor y previa autorización expresa del Sector Nutrición.

Cuando 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.

Dadas las diferencias en las preparaciones y en la selección de alimentos en los cambios estacionales, se podrán realizar los reemplazos correspondientes a igual valor calórico en los distintos grupos de alimentos. Por ejemplo reemplazo entre grupos de Vegetales o entre vegetales "C" y Cereales o Legumbres (en función del contenido de almidones).

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.

11. CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES

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

12. 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.

13. ALMACENAMIENTO DE VÍVERES

A partir de la fecha de comienzo de la prestación, la firma adjudicataria acopiará para el suministro del Servicio durante 30 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.



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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. Todos los alimentos perecederos refrigerados deberán poseer el rotulo correspondiente a la fecha de ingreso, sin excepción.

14. DECOMISO

En caso de rescisión del contrato los víveres almacenados según el punto 13 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.

15. SOLICITUD DE RACIONES

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

Para el servicio de desayuno, se utilizará la planilla de distribución diaria entregada por la Lic. en Nutrición del Hospital el día hábil anterior. Las mismas deberán ser actualizadas por el Profesional responsable de la contratista, previa a la distribución del desayuno, según indicaciones del Parte Diario de Alimentación confeccionado por el Servicio de Enfermería de cada sector de Internación.

La planilla totalizadora del desayuno será confeccionada por el sector Nutrición de la institución una vez servido el desayuno y entregada a la empresa para su supervisión.

El pedido de raciones para almuerzo será entregado por la Lic. en Nutrición hasta las 11hs, adjuntando las planillas de distribución.

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

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 un extra de 7 raciones para estos casos -2 generales, 2 generales hiposódicos, 2 blando con carne sin sal y 1 blando sin carne sin sal, las cuales se facturarán si son servidas a pacientes.

Las dietas solicitadas en la planilla totalizadora, 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 sábado, domingos y feriados las preparaciones serán las indicadas en las planillas de distribución elaboradas por el Sector Nutrición del Establecimiento el día hábil anterior a los mismos. El responsable Profesional de la contratista realizará las modificaciones correspondientes según parte de enfermería y/u órdenes de ingresos y altas. Deberá confeccionar la planilla totalizadora para cada comida.

Sólo en casos de excepción, el profesional de la contratista podrá introducir modificaciones en las planillas de distribución confeccionadas por el Sector Nutrición del Establecimiento, justificando debidamente dicha modificación (con órdenes de enfermería o partes diarios de enfermería)



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

16. 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 art. 18) "Sanciones y penalidades por incumplimiento".
- 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.

17. CUMPLIMIENTO DE HORARIOS

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.

18. SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

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 Provincial de Administración 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.

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.

Sin perjuicio de las penalidades previstas por la legislación vigente en materia de contrataciones, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

- Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato, por cada día de mora, el CIEN 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.
- Por la entrega de una ración incompleta (desayuno, almuerzo, merienda, cena, colación, fórmulas lácteas o refrigerios), se descontará el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del concepto que corresponda



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- c) Por atraso en el horario de entrega 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 15 minutos a 30 minutos
 - CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor de 30 minutos. reservándose el Establecimiento el derecho de no recibir el servicio.
- Tales sanciones se aplicarán a partir del horario de servicio fijado.
- En caso de demora en la entrega de los refrigerios para los CAPS y Agentes Sanitarios:
- TREINTA POR CIENTO (30%), por atraso de 10 a 19 días
 - CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor a 20 días.
 - La Empresa está obligada a entregar los mismos, caso contrario se aplicara una multa del equivalente al 100 % del total de refrigerios solicitados.
- d) Por la entrega de raciones de gramaje inferior al indicado y/o cuando se reciban quejas de una inadecuada preparación (irregularidades en la elaboración, mal cocidos o condimentados etc.), y/o que no responda con las características correspondientes al régimen indicado (tanto al personal como a pacientes o acompañantes de internación), por cada oportunidad se aplicará un descuento del TREINTA POR CIENTO (30%) de la FACTURACION TOTAL DEL CONCEPTO que se verifique tal irregularidad.
- 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 CONCEPTO modificado.
- f) Por la entrega de alimentos o preparaciones o fórmulas lácteas que contengan cuerpos extraños (contaminación física) 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; INSECTOS o partes de insectos TALES COMO MOSCAS, MOSQUITOS, CUCARACHAS, ETC . Se descontará el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación TOTAL DEL CONCEPTO RESPECTIVO en el que se encuentre tal contaminación en un solo caso ó más.
- g) Por la falta de insumos, vajilla y materia prima, necesaria y suficiente para salir con el servicio que originen un cambio en el menú, en la forma de presentación estipulada o una demora en la prestación del servicio se descontará el TREINTA POR CIENTO (30%) de LA FACTURACION DEL CONCEPTO RESPECTIVO. Si ocasionara una demora mayor o igual a los treinta minutos se sumará a esta sanción, la correspondiente al inciso c) de este artículo. Si dicho faltante se informara al sector Nutrición con una anticipación menor a las tres horas se descontará además el 10% del valor total de la facturación del turno correspondiente por no haberlo informado con la anticipación correspondiente.- (al menos tres horas antes del servicio en cuestión).
- h) Por la utilización en algún sector de la cocina de alimentos contaminados el CIEN POR CIENTO (100%) de la/las raciones que contengan el alimento contaminado, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo.
- i) Por la utilización de alimentos alterados, falsificados, adulterados o con falta de rotulación, 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.
- j) Por la presencia en algún sector de la cocina de alimentos, contaminados, alterados, falsificados, adulterados o con falta de rotulación, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación diaria, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo.
- k) 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



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00**

perjuicio de otras penalidades que correspondan y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo.

- l) 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.
- m) Por la distribución de fórmulas lácteas o productos nutroterápicos elaborados que no coincidan con la prescripción y/fraccionamiento de las mismas, 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.
- n) Por mantener en cámaras, heladeras, depósitos y/o lugares de preparación y distribución, alimentos o fórmulas lácteas preparados en días anteriores y/o envases con vencimiento por apertura, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación diaria por cada día de antigüedad de tales alimentos, aun cuando no estuvieran descompuestos.
- o) Por la utilización presencia o permanencia en cámaras, heladeras, depósitos y /o lugares de preparación alimentos vencidos aunque se encontraran en buen estado, alimentos sin rotular, o alimentos que a pesar de no estar vencidos no presenten las características adecuadas al producto en condiciones óptimas para el consumo, el 100 % del valor total de las raciones servidas en el día en que se verifica la infracción, considerando cada situación en forma individual.
- p) Por transgresión a las normas de higiene de planta física, equipamiento y vajilla, y/o por falta de higiene en cualquiera de las etapas del proceso de elaboración de alimentos, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación del turno en el que se constata la infracción.
- q) 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.
- r) 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 el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación DEL TURNO EN EL QUE SE detecte tal irregularidad.
- s) Por no cumplir con la provisión de ropa, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria por cada día de demora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; esta mora se producirá a partir del día siguiente a la notificación y/o de la observación y por todo el término que subsista el incumplimiento.
- t) Por detectar falta de higiene en el uniforme del personal y/o que no sea el adecuado; por no usar cofia y barbijo durante todos los procesos de la elaboración y la distribución en sala, en comedor y en el sector de elaboración de fórmulas, se descontará el DIEZ POR CIENTO (10%) del total facturado EN EL TURNO que se realice el reclamo.
- u) Por desempeño del personal sin matrícula/libreta sanitaria o no actualizada, el VEINTE POR CIENTO (10%) de la facturación diaria por cada persona que no cumpliera con dicho requerimiento, estableciéndose un plazo con el Sector de Nutrición.
- v) Ante la reiteración de tres (3) observaciones registradas en Actas referidas a deficiencias en la prestación del servicio (no detalladas en los incisos anteriores) en un lapso de un mes se aplicara una sanción de descuento del UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual.
- w) Por la reiteración de tres (3) oportunidades de alguna de las sanciones anteriormente mencionadas (que figuren detalladas en los incisos anteriores mediante acta) en un



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00**

- lapso de un mes se aplicará una sanción del VEINTE POR CIENTO (20%) ADICIONAL, a lo 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 DEL TURNO en el que detecte tal irregularidad.
 - y) Por errores en la distribución de bandejas o prescripción de dieta se aplicará un descuento del TREINTA POR CIENTO (30%) de la FACTURACION TOTAL DEL CONCEPTO que se verifique tal irregularidad.
 - z) En caso de conflicto gremial, medidas de fuerza, o por situaciones emergentes internas LA CONTRATISTA ESTA OBLIGADA A GARANTIZAR la prestación del SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO para pacientes y personal autorizado. Caso contrario se aplicará una multa correspondiente al 3 % de la facturación MENSUAL y por cada día que se produzca el incumplimiento. Ver Nota.
 - aa) 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 del turno donde se registra el incumplimiento.
 - bb) Ante tres (3) ACTAS de NO CONFORMIDAD entre el servicio de Nutrición y la contratista, se aplicará una sanción de descuento del UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual.

Nota Art 18 inc Y. Al inicio de la prestación la Empresa adjudicataria deberá presentar un Plan de Contingencia (se solicitara en sector nutrición los ítems básicos a tener en cuenta en dicho Plan), en caso de medidas de fuerza del personal.

Observación: Para la aplicación de las Sanciones: entiéndase por CONCEPTO servido a Pacientes: DESAYUNO, ALMUERZO, MERIENDA, CENA, COLACIONES. Y COMO CONCEPTO SERVIDO A personal autorizado refrigerios de acuerdo al turno (mañana, tarde, noche), almuerzo y cena.

ANEXO Punto 18

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



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

19. 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.

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.

El conductor deberá poseer libreta sanitaria.

20. DEL PERSONAL

20.1 - 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, dentro de los tres primeros meses (actualizar anualmente).
- 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/Matrícula profesional de la provincia, sin la cual no podrá desempeñarse 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 contratista deberá entregar al Jefe de Seguridad y por duplicado al Sector Nutrición el listado de personal contratado, autorizado a ingresar al sector cocina. La contratista realizará los cambios que fueran necesarios en el transcurso del mes dando aviso oportuno a ambos sectores. Dicho listado será cotejado luego por la Autoridad de Aplicación con la Declaración jurada de la nómina de personal de la empresa, del mes correspondiente. El personal deberá ingresar por el acceso de personal registrándose en guardia de seguridad.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

20.2 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 Alimentación Enteral, deberá utilizar además camisolín esterilizado, el cual se esterilizará en la central de Esterilización del Establecimiento.

Los uniformes serán para uso exclusivo dentro del Hospital, como medida de bioseguridad.

21. 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.
- 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.
- g) Las refacciones del equipamiento de cocina deberá realizarlas personal idóneo autorizado por la Dirección del Hospital. Los costos correrán por cuenta de la empresa. La estructura edilicia (pintura, paredes, pisos, puertas, cerámicos en paredes, ventanas, etc.) serán entregadas finalizado el contrato, en las mismas condiciones en que fueron concedida. El equipamiento, la vajilla, etc.; serán entregados contemplando el deterioro ocasionado por el

22. FACTURACIÓN

La cantidad de raciones solicitadas 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 o sea: REAL SERVICIO PRESTADO.

El desayuno de los pacientes se totaliza luego de la distribución de acuerdo a lo servido, para almuerzo, merienda y cena se totaliza de acuerdo a lo pedido en la planilla totalizadora (previo a la distribución).-

Los desayunos y meriendas y refrigerios se pagan de acuerdo al total de raciones servidas, almuerzo y cenas del personal autorizado se facturaran según las raciones solicitadas previamente por el Hospital.-



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación
de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

23. 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.

TIPIFICACIÓN DE DIETAS RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (PACIENTES y Acompañantes)

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2350 Kcal: H. de C.	55	1292.5	323.12
Prot.	15	352.5	88.12
Líp.	30	705	78.3

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	450c.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	230 g	27,6	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	80 g	56	9,6	-
PAN	180 g	108	18	-
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
GELATINA	21g	18.2	3.5	-
TOTAL		339.8	94,4	74

Selección de Alimentos

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



EX -2021-00812632-NEU-DESPHMS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00**

Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso senda, untable, común y sin sal.
Queso de rallar: Tipo Reggianito o Sardo.

Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril, tortuguita o aguja para puchero), Aves (pollo fresco sin menudos NO congelado), Pescado fresco NO congelado (merluza sin espinas), atún al natural en tozos o lomito.

Huevos: Frescos.

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

Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, cebolla de verdeo, 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, melón.

Frutas deshidratadas: orejon de ciruelas, duraznos y pera.

Pan: Fresco, blanco.

Galletitas: Tipo de agua, vainillas.

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz parboil, avena arrollada tradicional, , 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 sobres individuales de 6,25 gr.

Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas en envases individuales de 25 gr, polvo para preparar flanes, postres 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, condimento para arroz.

Infusiones: té, mate en saquitos.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas o pan sin sal.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/6 de limón.

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (PACIENTES y acompañantes)

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de avena. Puchero.(zapallo, papa, batata, zapallito, acelga, zanahoria) Fruta fresca.(Naranja)	Sopa sémola. Canelones de verdura con queso con salsa roja y blanca. Gelatina con frutas.
2	Sopa fideos soperos. Guiso de fideos con carne cubeteada. Compota de orejones. (Peras)	Sopa Arroz. Hamburguesa napolitana. Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Postre de chocolate.
3	Sopa cabello de ángel. Carne al horno Mechada. Ensalada arroz, zanahoria y arvejas. Postre bicolor.	Sopa avena. Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de frutas.
4	Sopa de fideos soperos. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y	Sopa arroz. Milanesa. Puré de papas.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

	zanahoria. Manzana al horno.	Fruta fresca. (Mandarina)
5	Sopa Cabello de Ángel. Guiso de lentejas. Budín de pan.	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Ensalada de remolacha cocida y tomate. Fruta fresca. (Banana)
6	Sopa arroz. Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones de durazno.	Sopa sémola. Torrejas de acelga y carne la Napolitana. Fideos al pesto. Flan de Vainilla.
7	Sopa cabello de ángel. Pollo a la portuguesa con arroz. Postre de dulce de leche.	Sopa avena. Pan de carne relleno. Papas doradas. Ensalada de tomate y zanahoria. Ensalada de frutas.
8	Sopa arroz. Milanesa. Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta fresca. (banana)	Sopa sémola. Pastel de carne y papa. Flan bicolor.
9	Sopa avena. Tallarines con salsa boloñesa. Fruta fresca. (naranja)	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Jardinera. Manzana al horno.
10	Sopa cabello de ángel. Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria rallada y huevo duro. Ensalada de frutas.	Sopa arroz. Tarta de acelga con queso. Arroz con atún. Flan de dulce de leche.

DESAYUNO Y MERIENDA

Saquito de té o mate	1 unidad
Leche	200 c.c.
Azúcar	2 sobres individuales
Pan	60 g
Mermelada	25 g (1 pote individual)

El paciente podrá solicitar solo té o mate cocido. En estos casos se informará a Nutrición y se realizará el reemplazo correspondiente a la ración de calcio sin costo adicional alguno.

Por cada 400cc de leche no servida se podrá solicitar en el desayuno o en las colaciones:

- 1 vaso de 200 cc de yogur.
- 1 porción de 30gr de queso de barra o cremoso.
- 3 fetas de queso de barra
- 3 cucharadas de queso untable entero.

REGIMEN DE PERSONAL AUTORIZADO

Fórmula calórica de almuerzo y cena

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2029 Kcal: H. de C.	50	1008	252



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

Prot.	20	417,6	104.4
Líp.	30	603	67

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	100 CC	5	3	3
QUESO FRESCO	30 g	-	6	6
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	25 g	-	3	3
CARNE	300 g	-	60	15
HORTALIZAS "A"	300 g	15	3	-
HORTALIZAS "B"	300gr	30	3	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	240 g	29	2,4	-
CEREALES Y LEGUMBRES	80 g	56	10	-
PAN	100 g	60	10	-
AZUCAR	10 g	10	-	-
ACEITE	30 g	-	-	30
POLVO PARA POSTRE	20gr	17		
MANTECA	5 g	-	-	8
TOTAL		257	107.4	70

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: entera, fluida o en polvo. En polvo diluida al 12,5% y/o sobres individuales.

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

Queso de o para rallar: Reggianito o Sardo.

Ricota: de leche entera, de primera calidad.

Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril, bife de chorizo, cuadril, chorizo, costeleta), Aves (pollo), Pescado (atún en aceite en trozos, filet de merluza), Fiambre (paleta cocida de primera calidad).

Huevos: Frescos.

Vegetales A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, Rúcula, pepino, 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, melón

Pan: Fresco, blanco o de salvado.

Galletas: de agua o salvado.

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 sobres individuales de 6,25 gr.

Crema de leche: de primera calidad con un contenido graso del 20% al 40%.

Dulces: 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,



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.

Infusiones: té, yerba, mate cocido en saquito de primera calidad.

Nota: de diciembre a marzo se servirá en comedor de sanos, en lugar de sopa, jugos de frutas (sabor manzana, limonada, naranja o pera).

REGIMEN PERSONAL AUTORIZADO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena. Carne al horno. Verduras cubeteadas al horno. Fruta fresca.	Sopa sémola. Canelones con boloñesa y salsa blanca. Gelatina con frutas.
2	Sopa fideos soperos. Fideos con estofado. Fruta cocida (compota)	Sopa arroz Hamburguesa napolitana Papas y calabazas al horno Postre de leche.
3	Sopa cabello de ángel. Bife a la criolla Puré de papas Postre bicolor	Sopa avena. Pizza Ensalada de lechuga, zanahoria y apio. Ensalada de frutas.
4	Sopa fideos soperos. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Manzana al horno.	Sopa arroz. Milanesa. Ensalada rusa. Fruta fresca
5	Sopa avena. Guiso de lentejas. Fruta fresca.	Sopa fideos soperos. Carne al horno. Ensalada de tomate, remolacha y choclo. Fruta fresca.
6	Sopa arroz. Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Fruta cocida.	Sopa sémola. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Flan de vainilla
7	Sopa cabello de ángel. Pollo con arroz amarillo. Postre de leche.	Sopa avena. Carne al horno Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro Fruta fresca.
8	Sopa arroz. Milanesa. Verduras al horno.(batata, calabaza y cebolla) Fruta fresca	Sopa sémola. Pastel de papas. Ensalada de tomate. Postre de leche (bicolor)
9	Sopa avena. Albóndigas con arroz con salsa filetto. Fruta fresca.	Sopa fideos soperos. Costeleta Jardinera Fruta cocida (manzana al horno)
10	Sopa cabello de ángel. Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria y choclo.	Sopa arroz. Tarta de acelga y verduras Arroz con atún



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

Ensalada de fruta.

Flan de dulce de leche.

Nota: En todos los casos, el personal podrá optar por fruta fresca de estación o el postre del menú del día.

Podrá solicitar hasta 2 horas antes del horario del comedor, reemplazar el plato principal por el menú general de la sala o alguna dieta.

Los menús se variaran cada tres meses cambiando el orden de las guarniciones o modificando los no aceptados. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición

En aquellos menús en los que se combinan dos guarniciones, la ensalada o guarnición fría deberá servirse en recipientes individuales, tipo ensaladeras.

REFRIGERIOS DEL PERSONAL

Fórmula calórica desayuno, merienda, o refrigerios nocturnos

	VCT	%	Kcal.	Gr.
345.55 Kcal:	H. de C.	85,42	295.2	73.8
	Prot.	13.31	46	11.25
	Líp.	0.39	1.35	0.15

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	15 gr	7.8	5.25	0.15
PAN	60gr	36	6	-
AZUCAR	12.5gr	12.5	-	-
MERMELADA	25gr	17.5	-	-
TOTAL	-	73.8	11.25	0.15

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: en polvo, en sobres individuales.

Pan: Fresco, blanco, pan de salvado, galletitas de agua, de salvado con o sin sal.

Azúcar: Blanco de primera calidad sobres individuales de 6,25 gr.

Edulcorante: en sobres individuales de 0,8 gr .

Mermelada: mermeladas de varios sabores y dulce de leche en envase individual de 25gr.

Queso: queso untable Ilolay

Infusión: saquito de té o mate cocido.

NOTA: Se podrá reemplazar hasta 2 veces por semana en invierno y otoño y 3 veces por semana en primavera y verano todos los ingredientes del refrigerio por 350 grs PN de fruta fresca de estación, correspondiente a 2 unid medianas aproximadamente 182 Kcal

REFRIGERIOS DEL PERSONAL CAPS



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C. GR	PROT. GR	GRASAS. GR
LECHE	20gr	8	5	5.2
GALLETITAS DE AGUA	50gr	35	5	-
AZUCAR	12.5gr	12.5	-	-
MERMELADA/ DULCE DE LECHE	25gr	17.5	-	-
TOTAL	-	73	10	5.2

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: en polvo, entera y descremada. En caja por 500 g.

Galletitas de agua, salvado o light en paquete cerrado, debidamente rotulado con no más del 11% de grasas.

Azúcar: Blanco de primera calidad en sobres individuales por 6.25, debidamente rotulado.

Edulcorante: en sobres individuales de 0,8 gr .

Mermelada/dulce de leche: mermeladas de varios sabores en pote y se completa gramaje con envases individuales de 25gr.

Infusión: saquito de té o mate cocido.

RÉGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2350 Kcal: H. de C.	55	1292	323.12
Prot.	15	352.5	88.12
Líp.	30	705	78.3

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	450 CC	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"	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	180 g	108	18	-
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		327.6	94.5	74.5

Selección de alimentos

Leche: entera, fluida o en polvo.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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

Queso de rallar: Tipo Reggianito o Sardo.

Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial), 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/salvado

Galletitas: Tipo de agua integrales, vainillas.

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

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

Manteca: de primera calidad o extra.

Azúcar: Blanco de primera calidad, sobres individuales de 6,25 g.

Dulces: mermeladas individuales de 25 gr. 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.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/6 de limón.

REGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de avena Puchero (zapallo, papa, batata, zapallito, acelga, zanahoria) Fruta fresca.(Naranja)	Sopa sémola. Canelones de verdura con queso con salsa roja y blanca. Gelatina con frutas.
2	Sopa fideos soperos. Guiso de verduras con carne cubeteada. Compota de orejones. (Peras)	Sopa Arroz. Hamburguesa. Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Postre de chocolate.
3	Sopa cabello de ángel. Carne al horno Mechada. Ensalada remolacha, zanahoria y arvejas.(cocida) Postre bicolor.	Sopa avena. Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de frutas.
4	Sopa de fideos soperos. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Manzana al horno.	Sopa arroz. Milanesa. Puré de mixto. (Papa y calabaza). Fruta fresca. (Mandarina)
	Sopa Cabello de Ángel.	Sopa fideos soperos.



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

5	Guiso de lentejas con calabaza en cubos. Budín de pan.	Carne mechada. Ensalada de remolacha cocida y tomate Fruta fresca. (Pomelo en cubos)
6	Sopa arroz. Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones de durazno.	Sopa sémola. Torrejas de acelga y carne la Napolitana. Fideos al pesto. Flan de Vainilla.
7	Sopa cabello de ángel. Pollo a la portuguesa con arroz integral. Ensalada de lechuga y apio. Postre de dulce de leche.	Sopa avena. Pan de carne relleno. Papas doradas. Ensalada de tomate y zanahoria. Ensalada de frutas.
8	Sopa arroz. Milanesa. Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta fresca. (banana)	Sopa sémola. Pastel de carne con puré mixto. Flan bicolor.
9	Sopa avena. Tallarines con salsa boloñesa. Ensalada de lechuga. Fruta fresca. (Naranja)	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Jardinera. Manzana al horno.
10	Sopa cabello de ángel. Supremas de pollo. Ensalada de zanahoria rallada y huevo duro. Ensalada de frutas.	Sopa arroz. Tarta de acelga con queso. Arroz con atún. Flan de dulce de leche.

DESAYUNO Y MERIENDA

Té o mate	1 saquito.
Leche	200 c.c.
Azúcar	2 sobres individuales
Pan integral	60 g
Mermelada	25 g (potes individuales)

Colación 18 hs a las puérperas: leche con avena tradicional o maicena aromatizada con vainilla o flan, yogur descremado. Variar

DESARROLLO DE MENÚES RÉGIMEN HIPERCALÓRICO/HIPERPROTEICO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2950 Kcal: H. de C.	54	1593	398,25
Prot.	16	472	118
Líp.	30	885	98.3

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



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00**

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	300 g	36	3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	120 g	84	14,4	-
PAN	180 g	108	18	-
MERMELADA	65 g	45,5	-	-
AZUCAR	40 g	40	-	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		404.5	125,2	98

Selección de alimentos:

Leche: entera, fluida o en polvo.

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

Queso de rallar: Tipo Reggianito o Sardo.

Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, 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, 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 1/6 de limón.

RÉGIMEN GENERAL/HIPERCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
--	-----------------	-------------



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

1	Sopa de avena. Puchero (zapallo, papa, batata, zapallito, acelga, zanahoria) Fruta fresca.(Naranja)	Sopa sémola. Canelones de verdura con queso con salsa roja y blanca. Banana con dulce de leche.
2	Sopa fideos soperos Guiso de fideos con carne cubeteada. Compota de orejones. (Peras)	Sopa Arroz. Hamburguesa napolitana. Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Papas y calabazas al horno Postre de chocolate.
3	Sopa cabello de ángel Carne al horno Mechada. Ensalada arroz, zanahoria y arvejas. Postre bicolor.	Sopa avena Tortilla de zapallitos. Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de frutas
4	Sopa de fideos. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Manzana al horno.	Sopa arroz. Milanesa. Ensalada rusa Fruta fresca (Mandarina).
5	Sopa cabello de ángel. Guiso de lentejas. Budín de pan con crema batida.	Sopa fideos soperos. Omelette de queso. Carne mechada. Ensalada de remolacha, tomate y choclo. Fruta fresca. (Banana)
6	Sopa arroz. Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones.(durazno)	Sopa sémola 1 huevo duro. Torrejas de acelga y carne a la Napolitana. Fideos al pesto. Flan de Vainilla con dulce de leche.
7	Sopa cabello de ángel Pollo a la portuguesa con arroz. Postre de dulce de leche.	Sopa avena. Pan de carne relleno. Papas doradas. Ensalada de tomate y zanahoria. Ensalada de frutas.
8	Sopa arroz. Milanesa. Verduras al horno Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta fresca. (banana)	Sopa sémola Pastel de papa (2 porciones) Flan bicolor
9	Sopa avena. Tallarines con salsa boloñesa. Fruta fresca (naranja)	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Jardinera. Manzana al horno merengada.
10	Sopa cabello de ángel. Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria y huevo duro. Ensalada de frutas.	Sopa arroz Churrasco. Tarta de acelga con queso Arroz con atún. Flan de dulce de leche con crema batida



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito
Leche 200 c.c.
Azúcar 10 g
Pan 60 g
Mermelada 25 g
Queso de barra o
Dulce compacto 50 g (en desayuno)
Leche con maicena 200 c.c. (en merienda)

COLACIONES

	10:00 HS	18:00 HS
1	ESPUMÓN DE PERAS	ARRÓZ CON LECHE
2	FLAN	YOGUR ENTERO
3	DURAZNOS NATURAL CON MERENGUE	QUESO Y DULCE
4	BANANA CON DULCE DE LECHE	CREMA PASTELERA
5	PERAS AL NATURAL	MANZANA AL HORNO MERENGADA
6	YOGUR ENTERO	ESPUMÓN DE DURAZNOS
7	AVENA CON LECHE	LICUADO DE PERAS CON CREMA.
8	DURAZNOS CON DULCE DE LECHE	ESPUMÓN DE MANZANA
9	YOGUR	FLAN CON MERENGUE
10	LICUADO DE DURAZNO CON LECHE Y CREMA	CREMA PASTELERA

RÉGIMEN PARA DIABÉTICOS/HIPOCALÓRICO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1700 Kcal: H. de C.	50	850	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	90 g	63	9	9
ACEITE	30 g	-	-	30



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

TOTAL		218,5	92	61,6
--------------	--	-------	----	------

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

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

Queso: descremado untable, semiduro descremado tipo San regim.

Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, cuadril, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza), atún al natural en trozos o lomito.

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.

Fruta deshidratada: orejones de duraznos, ciruela, pera

Galletitas de agua, integrales, con semillas o salvado

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

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

Edulcorante en sobres individuales sin sacarina ni ciclamato.

Polvo para preparar gelatina dietética, flan dietético, mouse dietético.

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

Infusiones: saquitos de té y mate.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán 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 1/6 de limón.

REGIMEN DIABÉTICO/HIPOCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa Verdura. Puchero.(zapallo, papa, zapallito, acelga, zanahoria) Fruta fresca. (naranja)	Sopa sémola. Canelones de verdura con salsa roja. Gelatina diet con fruta.
2	Sopa verduras. Guiso de verduras con carne cubeteada. Compota de orejones. (peras)	Sopa arroz. Hamburguesa Napolitana. Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Compota de manzana diet.
3	Sopa cabello de ángel. Carne al horno mechada. Ensalada de remolacha, zanahoria y arvejas. Gelatina diet.	Sopa verduras. Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de fruta diet.
4	Sopa fideos soperos. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate. Manzana al horno diet.	Sopa verduras. Milanesa. Puré mixto.(papa y calabaza) Fruta fresca (mandarina)



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

5	Sopa verduras. Guiso de lentejas con calabaza en cubos. Fruta al natural diet.(peras)	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Ensalada de remolacha cocida y tomate. Fruta fresca. (pomelo en cubos con edulcorante)
6	Sopa arroz. Milanesa pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones durazno diet.	Sopa verduras. Torrejas de acelga y carne napolitanas. Fideos al pesto. Fruta Fresca. (Naranja)
7	Sopa verdura Pollo a la portuguesa arroz integral + ensalada de apio y lechuga. Gelatina diet.	Sopa verdura. Pan de carne relleno. Ensalada de tomate oreganado + papas doradas. Ensalada de fruta diet
8	Sopa arroz. Milanesa. Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca (1banana chica)	Sopa verduras. Pastel de papa + calabazas perejiladas. Fruta fresca. (pomelo en cubos)
9	Sopa verdura. Tallarines con boloñesa + ensalada de lechuga. Fruta fresca. (naranja)	Sopa verduras. Carne mechada. Jardinera. Manzana al horno diet.
10	Sopa cabello de ángel. Suprema de pollo. Ensalada de zanahoria y huevo duro. Ensalada de fruta diet.	Sopa verduras Tarta de acelga y queso Arroz integral con atún. Duraznos al natural diet

DESAYUNO Y MERIENDA

Té o mate	1 saquito.
Leche descremada	200cc
Edulcorante	2 sobres
Galletitas Integrales	6 unidades
Queso unttable	25gr
O cremoso	

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTOPROTECTOR

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2150 Kcal: H. de C.	58	1247	311,75
Prot.	17	365,5	91,37
Líp.	25	537,5	59,7

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	7,5
QUESO DIET	10 g	-	2	1,2
CLARA DE HUEVO	15 g	-	0,6	
CARNE	240 g	-	48	12
HORTALIZAS "A"	150 g	7,5	1,5	-



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00**

HORTALIZAS "B"	250 g	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	50 g	10	1	-
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	-	-
ACEITE	30 cc	-	-	30
TOTAL		314,1	96,9	62,7

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: semi-descremada.. Fluida o en Polvo. Yogurt entero o descremado.

Queso: semiduro descremado (tipo san regim).

Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, cuadril, picada especial,), 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/fruta en almíbar escurridos y/o lavados, peras en almíbar escurridas y/o lavadas

Galletitas de agua tipo light o vainillas.

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

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.

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 preparaciones y se servirán galletitas sin sal.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/6 de limón, si es solicitado.

RÉGIMEN GASTRO - HEPATOPROTECTOR

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de avena diet. Carne al horno. Puré amarillo. Manzana al horno sin piel.	Sopa sémola diet Canelones diet de verdura con queso diet con salsa blanca diet. Gelatina con manzana cocida.
2	Sopa fideos soperos diet. Pollo al orégano. Polenta con leche descremada. Flan de vainilla con descremada.	Sopa arroz diet. Hamburguesa diet con queso diet. Panaché de verduras. Compota de manzana.
3	Sopa cabello de ángel diet Carne al horno diet. Ensalada remolacha y zanahoria. (cocidas) Postre bicolor con descremada.	Sopa avena diet Tortilla de zapallitos diet. Arroz blanco con queso. Ensalada de frutas al natural.
	Sopa de fideos diet	Sopa arroz diet



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

4	Pollo al horno. Calabazas y zapallitos al natural. Manzana al horno sin piel.	Churrasco diet. Polenta con leche descremada. Duraznos al Natural.
5	Sopa cabello de ángel. Churrasco. Puré de papa y batata. Peras al natural.	Sopa fideos soperos diet. Churrasco de pollo. Budín de acelga. Arroz perejilado con aceite y queso diet. Gelatina.
6	Sopa arroz diet. Arrolladitos de pescado. Budín de calabaza. Manzana al horno sin piel.	Sopa sémola diet. Tortilla de acelga diet. Fideos Tallarín al orégano. Flan de vainilla con descremada.
7	Sopa cabello de ángel diet Pollo al horno diet. Arroz a la florentina (con acelga picada) Postre de vainilla con descremada.	Sopa avena diet Pan de carne relleno diet. Puré de calabaza y zanahoria. Ensalada de fruta al natural.
8	Sopa arroz diet Churrasco. Panaché de verduras. Compota de manzana.	Sopa sémola diet. Pastel mixto. Flan bicolor con descremada.
9	Sopa avena diet Fideos tirabuzón con ssa blanca a la reina (pollo) + soufflé de zapallitos Duraznos al natural	Sopa fideos soperos diet. Carne mechada diet. Jardinera sin arvejas. Manzana al horno sin piel.
10	Sopa cabello de ángel diet Churrasco de pollo. Polenta con leche y queso descremado. Gelatina con merengue	Sopa arroz diet Churrasco diet. Arroz con queso diet. Flan de vainilla con descremada.

DESAYUNO Y MERIENDA

Té	1 saquito.
Leche descremada	200 c.c.
Azúcar	2 sobres individuales
Galletitas	6 unidades
Mermelada	25 g (potes individuales)

RÉGIMEN ASTRINGENTE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1900 Kcal:	H. de C. 50	950	237.5
	Prot. 20	380	95
	Líp. 30	570	63

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE (LPLL)	50cc	2.37	1.56	1.62
QUESO DE BARRA	50g	-	10	10
QUESO DE RALLAR	10 g	-	2	4
HUEVO	12.5	-	1.5	1.5



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00**

CARNE	240 g	-	48	12
HORTALIZAS "B"	60gr	6	0,6	-
HORTALIZAS "C"	60gr	12	1,2	-
FRUTAS	200 g	20	1	-
CEREALES	100 g	70	10	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
DULCE	30 g	24	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	20 g	-	-	20
TOTAL		248,3	87,8	61,1

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: leche con bajo contenido en lactosa, si es en polvo diluida al 12,5%

Quesos: de barra, de rallar: tipo Reggianito o Sardo.

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

Huevos: Frescos.

Vegetales: papa y zanahorias sin tronco.

Fruta (cocida): manzana en compota o puré, banana, duraznos al natural lavados.

Galletitas de agua tipo mayco o granix, galletas sin tacc.

Cereales, granos y derivados: arroz, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas.

Aceite: puro de maíz, girasol.

Dulces: de membrillo/batata, 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 preparaciones y se servirán galletitas sin sal y queso sin sal.

Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

	ALMUERZO	CENA
1	Caldo con cabello de ángel. Carne al horno diet. Puré de papas y zanahorias sin tronco. Manzana al horno sin piel	Caldo con sémola. Churrasco diet. Arroz con aceite y queso. Gelatina con manzana cocida.
2	Caldo con cabello de ángel. Pollo al horno. Polenta con leche (LPLL) y queso. Puré de manzana.	Caldo con sémola. Hamburguesa diet con queso. Arroz con zanahoria rebanada, con aceite y queso. Compota manzana sin jugo.
3	Caldo con cabello de ángel Carne al horno diet. Fideos tirabuzón con aceite y queso. Gelatina.	Caldo con sémola Arroz con aceite y queso + 1 huevo duro Queso y dulce de membrillo.
4	Caldo con cabello de ángel Pollo al horno. Arroz con zanahoria rebanada(sin tronco) Manzana al horno sin piel.	Caldo con sémola Churrasco diet Polenta con leche (LPLL)y queso Duraznos al natural lavados
5	Caldo con cabello de ángel Churrasco.	Caldo con sémola Churrasco 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 1º Piso -Of.5
Tel. 4495590/91 interno 6539

EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

	Fideos tirabuzón perejilados Gelatina.	Arroz con aceite y queso. Banana.
6	Caldo con cabello de ángel Pollo al horno. Polenta con leche (LPLL) y queso. Manzana al horno sin piel.	Caldo con sémola Fideos al orégano con aceite y queso + 1 huevo duro. Queso y dulce de membrillo.
7	Caldo con cabello de ángel Pollo al horno. Arroz con zanahoria rebanada, con aceite y queso Gelatina.	Caldo con sémola Hamburguesa diet con queso. Polenta con leche (LPLL) y queso. Compota manzana.
8	Caldo con cabello de ángel. Churrasco. Fideos tallarín con aceite y queso. Dulce de membrillo.	Caldo con sémola Hamburguesa diet. Arroz perejilado con aceite con queso. Puré de manzana.
9	Caldo con cabello de ángel Churrasco. Fideos tirabuzón con aceite y queso. Durazno al natural lavado.	Caldo con sémola. Carne al horno. Jardinera sin arvejas. Manzana al horno sin piel
10	Caldo con cabello de ángel. Churrasco de pollo. Polenta con leche (LPLL) y queso. Gelatina.	Caldo con sémola. Churrasco diet. Arroz con aceite y queso. Duraznos al natural diet.

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té 1 saquito.
Leche 200cc (parcialmente libre de lactosa)
Azúcar 10 g
Galletitas 6 unidades
Queso de barra 25 g

RÉGIMEN LICUADO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2000 Kcal: H. de C.	50	1000	250
Prot.	20	400	100
Líp.	30	600	67

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE ENTERA	500 cc	25	15	15
YOGUR	360 cc	50	18	10,8
CLARA DE HUEVO	10 g	-	1,2	-
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "A" y B	280 g.	28	2,8	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	30	1	-
CEREALES	70 g	49	7	-
AZUCAR	40 g	40	-	-
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		252	102,8	68,3

SELECCION DE ALIMENTOS:

Leche: entera fluida o en polvo



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

Yogur: entero o descremado, frutado o saborizado o bebible o firme
Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, cuadril, nalga o bola de lomo).
Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza.
Vegetales C: papa, batata
Frutas: manzana, pera, banana, peladas en compota o puré.
Cereales, granos y derivados: Sémola, semolín, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada, arroz, fideos soperos.
Aceite: Girasol o maíz.
Azúcar Blanco de primera calidad.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las Preparaciones.
Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio.

REGIMEN LICUADO

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno diet. Puré papa y batata Fruta cocida licuado (manzana)	Canelón licuado con salsa blanca y roja licuada Licuado de banana con leche
2	Lic. de pollo al horno Polenta cremosa. Flan.	Hamburguesa. Panaché de verduras. Postre de chocolate
3	Lic. de carne al horno Lic. de remolacha y zanahoria cocida. Postre bicolor.	Tortilla de zapallitos lic. Puré mixto (papa y calabaza) Ensalada de frutas licuada.
4	Lic. de pollo al horno. Calabaza y zapallitos al natural lic. Fruta cocida licuado (manzana)	Lic. Milanesa. Puré de papas cremoso. Lic. de durazno.
5	Lic. de churrasco. Puré papa y batata. Peras al natural lic.	Lic. de carne mechada. Lic. De Puré zanahoria + arroz con queso. Lic. de banana.
6	Lic. de rollitos de pescado. Budín de calabaza. Manzana al horno licuada.	Huevo duro picado. Torreja de acelga y carne. Flan de vainilla.
7	Lic. de pollo con portuguesa Puré de papa. Postre de dulce de leche.	Pan de carne relleno Polenta cremosa con queso. Ensalada de frutas al natural licuada
8	Churrasco licuado Panaché de verduras (papa, calabaza, Zapallitos y zanahoria) Banana pisada con dulce de leche.	Relleno del pastel lic. Puré de papas. Flan Bicolor.
9	Acelga procesada con salsa a la reina y queso. Churrasco. Duraznos al natural licuados	Lic de carne al horno. Jardinera. Manzana al horno Lic.
	Churrasco de pollo licuado.	Lic. De churrasco.



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-05737/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

10	Polenta cremosa con queso. Ensalada de frutas lic.	Relleno de tarta de acelga con arroz. Flan de dulce de leche.
----	---	---

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera 150 c.c.

Maicena /avena 10 g

Azúcar 2 sobres individuales

Esencia de vainilla cant. suf.

Yogurt bebible 200 c.c.

O firme

REGIMEN BLANDO CON CARNE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2000 Kcal: H. de C.	58	1102	275,5
Prot.	18	360	90
Líp.	24	480	53

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCREMADA	500 c.c.	25	15	7,5
CLARA DE HUEVO	15 g	-	0,6	
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "A"	40 g	2	0,4	-
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	30 g	30	-	-
ACEITE	20 g	-	-	20
TOTAL		294	91.8	52

SELECCION DE ALIMENTOS

Leche: parcialmente descremada

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

Vegetales A: acelga sin tronco, zapallito sin piel, sin semillas.

Vegetales B: zapallo, zanahoria sin tronco, calabaza.

Vegetales C: papa, batata.

Frutas: manzanas peladas en compota o puré.

Galletitas: de agua tipo light

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 y flan.



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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

REGIMEN BLANDO CON CARNE

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa. Carne al horno. Puré zanahoria y calabaza. Manzana al horno sin piel	Sopa. Churrasco diet. Puré mixto. (calabaza y papa) Gelatina con manzana cocida.
2	Sopa Pollo al horno. Puré papa y zanahoria. Flan con descremada.	Sopa Hamburguesa diet. Panaché de verduras. Compota de manzana.
3	Sopa Carne al horno diet. Calabaza y zanahorias cubeteadas. Bicolor con descremada	Sopa Bife diet Puré papa y calabaza. Compota de manzana.
4	Sopa Pollo al horno. Calabaza y zapallitos al natural. Manzana al horno sin piel	Sopa Churrasco diet. Puré mixto (Papa y calabaza) Duraznos al natural lavados licuados
5	Sopa Churrasco. Puré papa y batata. Peras al natural lavadas licuados	Sopa Churrasco de pollo. Puré amarillo. (zanahoria) Gelatina.
6	Sopa Pollo al horno. Budín de calabaza diet. Manzana al horno sin piel.	Sopa Churrasco diet Puré zanahoria y papa. Flan de vainilla con descremada
7	Sopa Pollo al horno. Puré papa y acelga. Gelatina.	Sopa Pan de carne diet. Puré amarillo.(calabaza y zanahoria) Peras al natural licuadas
8	Sopa Churrasco diet. Papas y zanahorias cubeteadas al natural. Compota de manzana.	Sopa Hamburguesa diet. Puré mixto de papa y calabaza. Bicolor con descremada.
9	Sopa Churrasco diet. Soufflé de zapallitos diet. Duraznos al natural lavados licuados	Sopa Carne al horno Jardinera sin arvejas Manzana al horno sin piel.
10	Sopa Churrasco de pollo. Puré mixto. (papa y calabaza) Gelatina	Sopa Churrasco diet. Puré amarillo.(calabaza y zanahoria) Flan de vainilla con descremada

DESAYUNO Y MERIENDA

Té 1 saquito.
Azúcar 10 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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

Leche descremada 200 c.c.
Galletitas 6 unidades
Mermelada 25 g

REGIMEN BLANDO SIN CARNE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1200 Kcal: H. de C.	75	900	225
Prot.	8	96	24
Líp.	17	204	23

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
HORTALIZAS "A"	40 g	2	0,4	-
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	6
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	20 g	-	-	20
TOTAL		234	26,2	26

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza.

Vegetales C: papa.

Fruta: manzana, pera, sin piel en compota o puré. Fruta enlatada (duraznos, pera)

Galletitas: de agua light

Cereales, granos y derivados: sémola, cabello de ángel, arroz, avena, fideos soperos.

Aceite: maíz o girasol.

Azúcar: blanco de primera calidad.

Postre: 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 200 c.c.

Azúcar 10 g

Galletitas 4 unidades

REGIMEN BLANDO SIN CARNE

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa. Puré zanahoria y calabaza. Manzana al horno sin piel	Sopa. Puré mixto. (calabaza y papa) Gelatina.
2	Sopa Puré papa y zanahoria.	Sopa Panaché de verduras.



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

	Puré de manzana.	Compota de manzana.
3	Sopa Calabaza y zanahorias cubeteadas. Gelatina.	Sopa Puré papa y calabaza. Compota de manzana.
4	Sopa Calabaza y zapallitos al natural. Manzana al horno sin piel	Sopa Puré mixto (Papa y calabaza) Duraznos al natural lavados licuados
5	Sopa Puré de calabaza. Peras al natural lavadas licuadas	Sopa Puré amarillo. (zanahoria) Gelatina.
6	Sopa Budín de calabaza diet. Manzana al horno sin piel.	Sopa Puré zanahoria y papa. Gelatina.
7	Sopa Puré papa y calabaza. Gelatina.	Sopa Puré amarillo.(calabaza y zanahoria) Peras al natural lavadas licuadas
8	Sopa Papas y zanahoria cubeteadas al natural. Compota de manzana.	Sopa Puré mixto de papa y calabaza. Gelatina
9	Sopa Puré amarillo (zanahoria y calabaza) Duraznos al natural lavados licuados	Sopa Jardinera sin arvejas Manzana al horno sin piel.
10	Sopa. Puré mixto. (papa y calabaza) Gelatina	Sopa Puré amarillo.(calabaza y zanahoria) Duraznos lavados licuados

REGIMEN PEDIÁTRICO 1 (1 a 4 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	75 g	45	7,5	-
MERMELADA	25 g	17,5	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVO POSTRES	25 g	18,7	2,73	-



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

MANTECA	4 g	-	-	3,2
ACEITE	20 g	-	-	20
TOTAL		215,6	55,55	46,6

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: entera/descremada, fluida o en polvo.

Queso: Tipo cuartirolo argentino.

Queso de rallar: Tipo Reggianito o Sardo.

Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial), aves (pollo), pescado fresco o enlatado al natural en trozos o lomito.

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.

Galletitas: Tipo de agua, vainillas.

Pan: blanco fresco

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz parboil, 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 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 1/6 de limón.

REGIMEN PEDIATRICO 1

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de avena. Puchero.(zapallo, papa, batata, zapallito, acelga, zanahoria) Manzana al horno	Sopa sémola. Canelones de verdura con queso con salsa roja y blanca. Gelatina con frutas.
2	Sopa fideos soperos. Guiso de fideos con carne cubeteada. Compota de orejones. (Peras)	Sopa Arroz. Hamburguesa napolitana. Ensalada de tomate y huevo duro. Postre de chocolate.
3	Sopa cabello de ángel. Carne al horno Mechada. Fideos con aceite y queso. Postre bicolor.	Sopa avena. Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de frutas.



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

4	Sopa de fideos soperos. Pollo al horno. Ensalada de tomate y zanahoria. Manzana al horno.	Sopa arroz. Milanesa. Puré de papas. Fruta fresca. (Mandarina)
5	Sopa Cabello de Ángel. Churrasco Papas fritas. Budín de pan.	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Arroz con aceite y queso. Fruta fresca. (Banana)
6	Sopa arroz. Milanesa de pollo Budín de calabaza. Compota de orejones de durazno.	Sopa sémola. Fideos con manteca y queso Un huevo duro. Flan de Vainilla.
7	Sopa cabello de ángel. Pollo con arroz. Postre de dulce de leche.	Sopa avena. Pan de carne relleno. Papas doradas. Ensalada de frutas.
8	Sopa arroz. Milanesa. Panache de verduras Fruta fresca. (banana)	Sopa sémola. Pastel de carne y papa. Flan bicolor.
9	Sopa avena. Tallarines con salsa blanca a la reina Fruta fresca. (naranja)	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Jardinera. Manzana al horno.
10	Sopa cabello de ángel. Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria rallada y huevo duro. Ensalada de frutas.	Sopa arroz. Tarta de acelga con queso. Arroz con atún. Flan de dulce de leche.

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche	200 c.c.
Te o mate	1 saquito
Azúcar	2 sobres
Pan	25 g
Mermelada	25 g
O queso	

* Con 3 vainillas en merienda en reemplazo de pan y mermelada.

REGIMEN PEDIÁTRICO 2 (mayores de 4 años)

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2000 Kcal: H. de C.	60	1200	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



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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	50 g	35	6	-
PAN	150 g	90	15	-
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	35 g	35	-	-
POLVOS POSTRES	25 g	18,7	2,75	-
ACEITE	30 g	-	-	30
MANTECA	5g	-	-	4
TOTAL		301,3	76,55	60,9

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: entera/descremada, fluida o en polvo, yogur entero o descremado, firme o bebible

Queso: Tipo cuartirolo argentino, Pategrás o similar.

Queso de rallar: Tipo Reggianito o Sardo.

Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza), atún al natural en trozos o lomito.

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.

Nota: 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 1/6 de limón

REGIMEN GENERAL PEDIATRICO 2

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de avena. Puchero.(zapallo, papa, batata, zapallito, acelga, zanahoria) Fruta fresca.(Naranja)	Sopa sémola. Canelones de verdura con queso con salsa roja y blanca. Gelatina con frutas.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

2	Sopa fideos soperos. Guiso de fideos con carne cubeteada. Compota de orejones. (Peras)	Sopa Arroz. Hamburguesa napolitana. Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Postre de chocolate.
3	Sopa cabello de ángel. Carne al horno Mechada. Ensalada arroz, zanahoria y arvejas. Postre bicolor.	Sopa avena. Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de frutas.
4	Sopa de fideos soperos. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Manzana al horno.	Sopa arroz. Milanesa. Puré de papas. Fruta fresca. (Mandarina)
5	Sopa Cabello de Ángel. Churrasco Papas fritas Budín de pan.	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Ensalada de remolacha cocida y tomate. Fruta fresca. (Banana)
6	Sopa arroz. Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones de durazno.	Sopa sémola. Torrejas de acelga y carne la Napolitana. Fideos al pesto. Flan de Vainilla.
7	Sopa cabello de ángel. Pollo a la portuguesa con arroz. Postre de dulce de leche.	Sopa avena. Pan de carne relleno. Papas doradas. Ensalada de tomate y zanahoria. Ensalada de frutas.
8	Sopa arroz. Milanesa. Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta fresca. (banana)	Sopa sémola. Pastel de carne y papa. Flan bicolor.
9	Sopa avena. Tallarines con salsa boloñesa. Fruta fresca. (naranja)	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Jardinera. Manzana al horno.
10	Sopa cabello de ángel. Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria rallada y huevo duro. Ensalada de frutas.	Sopa arroz. Tarta de acelga con queso. Arroz con atún. Flan de dulce de leche.

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche 200 c.c.
Te o mate 1 saquito
Azúcar 10 g
Pan 30 g
Mermelada 25 g
o queso

* En merienda se servirán 3 vainillas en reemplazo del pan y mermelada.

REGIMEN LACTANTE 1 (entre 4 y 6 meses)

VCT entre almuerzo y cena: 450 Cal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	80 c.c.	4	2,4	2,4
HORTALIZAS "A" Y "B"	200 g	20	2	-
HORTALIZAS "C"	50 g	10	0,5	-
FRUTA FRESCA	80 g	9,6	0,8	-
CEREALES	35 g	24,5	4,2	-
AZUCAR	10 g	10	-	-
ACEITE	10 g	-	-	10
TOTAL		76,1	9,7	12,4

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: entera, fluida o en polvo. yogur entero, firme o bebible

Vegetales A: acelga, espinaca.

Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza.

Vegetales C: papa.

Fruta: (Fresca) banana, manzana.

Cereales, granos y derivados: harina de maíz, sémola, fideos cabello de ángel, fécula, avena arrollada.

Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.

Azúcar: blanco de primera calidad.

Dulces: polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.

Condimentos: sal fina.

REGIMEN LACTANTE 1 (entre 4 y 6 meses)

En almuerzo se servirá caldo espesado con cabello de ángel y en cena con sémola.

	ALMUERZO	CENA
1	Puré de papa y batata Puré de fruta	Puré papa y calabaza Gelatina con manzana cocida
2	Polenta cremosa con queso Flan	Panaché de verduras Compota de manzana.
3	Puré de zanahoria y calabaza Postre bicolor	Puré papa y calabaza Puré de frutas
4	Puré de calabaza y zapallitos Manzana al horno pisada.	Polenta cremosa con queso Duraznos al natural licuados.
5	Puré papa y batata. Peras al natural licuadas.	Puré de zanahoria. Gelatina
6	Puré de calabaza. Puré de manzana	Puré zanahoria y papa. Flan vainilla
7	Puré de papa y acelga Gelatina	Papilla de sémola Compota de manzana cortadita.
8	Puré zanahoria y papa Banana pisada.	Papilla de avena Postre bicolor
9	Acelga procesada con salsa blanca Maicena con leche	Puré de papa y zanahoria Manzana al horno licuada.
10	Polenta cremosa con queso Gelatina	Puré amarillo Flan de vainilla

REGIMEN LACTANTE 2 (6 MESES A 1 AÑO)

VCT entre almuerzo y cena: 640 Cal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00**

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	80 c.c.	4	2,4	2,4
CARNE	40 g	-	8	2
HORTALIZAS "A" Y "B"	200 g	20	2	-
HORTALIZAS "C"	50 g	10	1	-
FRUTA FRESCA	80 g	9,6	0,4	-
CEREALES	35 g	24,5	3,5	-
VAINILLAS	60 g	48	4,2	2
AZUCAR	10 g	10	-	-
ACEITE	10 g	-	-	10
TOTAL		124	22,4	16

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, tomate al natural.

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

Vegetales C: batata, papa.

Fruta: (Fresca) banana, manzana., peras y duraznos al natural.

Galletitas: vainillas, bybiscuits.

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

Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.

Azúcar: blanco de primera calidad.

Dulces: polvo para preparar flan, postre y gelatina.

Condimentos: sal fina.

Nota:

- En caso de ser hiposódico, se utilizarán galletitas sin sal.
- En caso de ser astringente se reemplazará la leche por leche sin lactosa.

REGIMEN LACTANTE 2

En almuerzo se servirá caldo espesado con cabello de ángel y en cena con sémola.

REGIMEN LACTANTE 2 (6 meses a 1 año)

En almuerzo se servirá caldo espesado con cabello de ángel y en cena con sémola.

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno picadita. Puré de papa y batata Puré de fruta.	Acelga con salsa blanca a la reina Gelatina con manzana cocida
2	Pollo picado Polenta con leche cremosa. Flan	Panaché de verduras 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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

3	Carne al horno picada Calabazas y zanahorias cubeteadas. Postre bicolor	Arroz con queso Puré de frutas.
4	Pollo picado Calabazas y zapallitos al natural. Manzana al horno.	Polenta cremosa con queso. Duraznos al natural cortaditos.
5	Churrasco picado Puré papas y batata. Peras al natural licuadas.	Acelga con puré amarillo Banana pisada.
6	Pollo picado Puré de calabaza. Manzana al horno.	Fideos tallarín con aceite y queso. Flan de vainilla.
7	Pollo picado Arroz a la Florentina. Postre de dulce de leche.	Papilla de sémola Compota de manzana
8	Bife cortadito Fideos tirabuzón con aceite y queso. Banana	Papilla de avena Postre bicolor
9	Fideos tallarín con queso Maicena con leche	Carne al horno picadita Puré de papa y zanahoria. Manzana al horno licuada.
10	Pollo picadito Polenta cremosa con leche y queso. Gelatina.	Puré amarillo Flan de vainilla.

DESAYUNO Y MERIENDA

Desayuno

Vainillas o baybiscuit 2 unidades
Leche o yogur 200cc

Merienda

Leche con maicena 100cc
Yogur 100cc

DIETA ASTRINGENTE PEDIATRICA 1 Y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche deslactosada en polvo La Serenisima al 12 %, azúcar en sobres individuales, galletitas, te, dulce de membrillo. (con gramaje igual al pediátrico)

Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos Astringente pero con gramaje de carnes, cereales etc igual al pediátrico.

DIETA GASTRO HEPATICA PEDIATRICA1 Y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche en polvo descremada al 12,5%, azúcar en sobres individuales, galletitas, te, mermelada.(con gramaje igual al pediátrico)

Almuerzo y cena: igual al menú GastroHepatico, programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc igual al pediátrico.

LÍQUIDOS

Jugo de compota con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Té solo con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Caldos colados de verduras (250 c.c.) (sopa del gastrico colada)

COLACIONES

COLACIONES SIMPLES (8% del coef 1)



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

Dulce de batata o membrillo (80gr)
Sándwich dulce (30 gr de pan o 4 galletitas, 30 gr de dulce de batata o membrillo)
Sándwich de paleta y queso. (Pan 30g o 4 galletitas, paleta 15g y queso 15g)
Queso fresco común y/o sin sal y/o diet o queso barra o (50gr)
Manzanas o peras asadas con azúcar o edulcorante (200 g.)
Gelatina común o diet sabor frutas (200 c.c.)
Leche entera/descremada o deslactosada, espesada (maicena, sémola, arroz) con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Flan o postre de leche vainilla, chocolate o frutilla (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 (200 gr)
Jugo de naranjas exprimido (200 c.c.)
Fruta fresca (200 g.)
Ensalada de fruta (200 gr)
Puré de fruta con azúcar o edulcorante (200 gr)
4 galletitas o pan con queso (30gr) con o sin sal.
6 vainillas.
Una taza de 200 cc de LPLL
Crema de naranja (200g)

COLACIONES COMPLETAS(15% del coef1)

Sándwich de jamón/milanesa, queso, lechuga, tomate y huevo duro (50 gr pan, 15gr queso, 20gr jamón, 10g de lechuga, 20g de tomate y ¼ de huevo duro)
Yogurt entero o descremado en pote individual, bebible y firme (200 c.c.)
Dulce de batata o membrillo (80 g.) y queso de barra o queso sin sal (50 g.)
Compota de fruta desecada a elección (60 g. de fruta, 200 c.c.)
Flan casero (200 gr)
Pastelera (200gr)
Budín de pan (200 gr)
Postre tricolor (200 gr)
Fruta en almíbar (2 mitades o 150 g.)
Gelatina (cereza, frutilla, durazno, manzana, ananá) o fruta cocida o flan con merengue (200gr)
Omelette de queso con o sin sal (huevo 50 gr queso 20 gr)
Licuado de leche entera /descremada o parcialmente libre de lactosa, 100cc fruta fresca o en almíbar 100gr y azúcar o edulcorante (200 cc)
Espumón de fruta (al natural, compota de fruta o jugo de fruta)

COLACIONES ESPECIALES: (100 % del coef 1)

Alimentos para dietas especiales o estudios (Ej. Celiacos)
Solicitud de pedidos de refrigerios para capacitaciones.
Solicitud de raciones que no se encuadran en ningún coeficiente debido a su esporádica frecuencia, podrán adaptarse dentro de este en función del costo. Podrá fraccionarse para su adecuación.

EXTRAS: (5% del coef 1)

2 Cucharada de aceite (30cc)
2 Rebanadas de pan con o sin sal (25gr)
3 Galletitas grandes con o sin sal (25gr)
Cucharada de dulce de leche (25gr) o pote individual.
Cucharada de queso untable (20g) o pote individual.
Cucharada de crema de leche (25gr)
Cucharada de caramelo (25gr)
Cucharada de manteca (20gr)
Cucharada de mayonesa (16g) o 2 sobres individual.
Cucharada de merengue (20gr)
Leche entera o descremada (200cc)
Jugo de compota con azúcar o edulcorante (400cc)



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

1 mermelada individual de 25g.

ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS

1- VÍVERES SECOS

- 1-1 **ACEITE DE GIRASOL O MAÍZ:** 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. Obtenido de una sola especie, sin cortes de ningún tipo.
- 1-2 **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.
- 1-3 **AJI MOLIDO:** Dulce de primera calidad, provenientes de frutos sanos y limpios, no más del 14 % de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas.
- 1-4 **ALMIDON DE MAÍZ:** Libre de impurezas, productos extraños, materiales terrosos o parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15 %.
- 1-5 **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.
- 1-6 **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 parabolizado. Con fines dietoterápico puede solicitarse arroz integral.
- 1-7 **AVENA ARROLLADA:** Proveniente de granos mondados y laminados convenientemente, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. Humedad máxima 13 %.
- 1-8 **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. O en terrones empaquetados en origen.
- 1-9 **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.
- 1-10 **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.
- 1-11 **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.
- 1-12 **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.
- 1-13 **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.
- 1-14 **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



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 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.
- 1-15 **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.
- 1-16 **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.
- 1-17 **GARBANZOS, POROTOS Y LENTEJAS:** limpios, enteros, libres de cuerpos extraños o parásitos, tamaño uniforme, grandes o medianos, última cosecha. Hasta el 13% de humedad.
- 1-18 **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. Sabores: frutilla, cereza, manzana, ananá, y durazno.
- 1-19 **GELATINA CON SABOR A FRUTAS DE BAJO CONTENIDO GLUCIDICO:** en polvo, no contendrá glúcidos agregados. Obligadamente declarará la fórmula nutricional. Para uso dietoterápico. Sabores igual al anterior.
- 1-20 **HARINA DE MAIZ:** de aspecto uniforme, finamente granulada, no más de 12% de humedad. Sin harina de otros cereales, cuerpos extraños o insectos. Debe ser harina de maíz de cocción rápida 1 minuto.
- 1-21 **HARINA DE TRIGO:** blanca, tipo III, sin impurezas, productos extraños o parásitos, con no más del 15% de humedad; cenizas máximo 0,65%.
- 1-22 **LAUREL:** seco, hojas sanas, limpias y secas. Libre de productos extraños.
- 1-23 **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.
- 1-24 **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.
- 1-25 **LECHE DESLACTOSADA EN POLVO:** Marca La Serenisima.
- 1-26 **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.
- 1-27 **MEDALLONES:** (duraznos descaroizados enteros) grado: común. Para la adquisición de este producto se requerirá autorización expresa de la Zona Sanitaria.
- 1-28 **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. Se puede solicitar jalea
- 1-29 **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.
- 1-30 **OREGANO:** hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 1-31 **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.
- 1-32 **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.
- 1-33 **PIMENTON:** de primera calidad, libre de parásitos y cuerpos extraños provenientes de frutos sanos y limpios, contenido máximo del 12% de humedad. Deberá expendirse en envases de origen.
- 1-34 **PIMIENTA:** blanca, molida.
- 1-35 **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.
- 1-36 **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.
- 1-37 **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.
- 1-38 **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.
- 1-39 **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.
- 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. Marca Vitina.
- 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.



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 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.
- 1-46 **YERBA MATE:** con no más del 30% de tallos, sin productos extraños, que no esté ardida, aletrada o agotada, con palos.

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.
Cuadril	4, 500 a 5 kg por pieza
Tortuguita	900 a 2,500 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 ATUN:** enlatado, al natural, en trozos o lomito, lata en perfecto estado sin abolladuras ni aire.

- 2-3 FILETE DE MERLUZA:** fresco desespinado, en óptimo estado de conservación, provisto en recipientes en perfectas condiciones de higiene. Peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.

- 2-4 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.

- 2-5 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.

- 2-6 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. De Marcas reconocidas, de consistencia firme

- 2-7 HUEVOS:** limpios y sanos, grado "C". Peso mínimo por unidad: 48 grs.

- 2-8 LECHE:** fresca o en polvo 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 centimales. Densidad 1028/1035 a 15°C, grasa: 3% mínimo, propia de la leche; acidez: 14º/18º Dornic. La temperatura del producto en el momento de la recepción deberá ser menor de 8°C.

- 2-9 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.

- 2-10 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.



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 2-11 QUESO DE BARRA PASTA SEMIDURA:** sin o con pocos ojos, elaborado con leche entera. Piezas medianas (3 a 5 kg.) con maduración mínima de 45 días.
- 2-12 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.
- 2-13 QUESO CUARTIROLO ARGENTINO DESCREMADO O PORT SALUT LIGHT CON Y SIN SAL:** de pasta tierna blanquecina o blanco amrillenta, de sabor suave, sin cáscara. Piezas de 2, 5 Kg. Tenor graso de 13 %.
- 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:** 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 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.
- 2-18 ACELGA O ESPINACA:** hojas o plantas sin raíz, limpias, verdes. En atados.
- 2-19 AJOS:** bulbos blancos o colorados, sanos tamaño grande y uniforme.
- 2-20 ALBAHACA:** deshidratada.
- 2-21 APIO:** verde o blanco, en plantas sin raíz, con hojas sanas y frescas.
- 2-22 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.
- 2-23 BERENJENAS:** fruto sano, en buen estado de madurez. Tamaño uniforme, peso promedio por unidad de 130 a 150 g.
- 2-24 CEBOLLA:** variedad: valenciana, o blanca; cabeza sana, limpia, libre de brotes, peso promedio por unidad 130 a 150 g.
- 2-25 CHAUCHAS:** vaina verde, tierna, sana y limpia.
- 2-26 LECHUGA:** en plantas sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.
- 2-27 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.
- 2-28 PEREJIL:** tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atados.
- 2-29 PIMIENTO:** variedad: dulces, rojos o verdes, frescos, sanos y limpios, pericarpio grueso y liso, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
- 2-30 PUERRO:** bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, fresco, sano y sin raíz.
- 2-31 REMOLACHA:** raíz sana, limpia, fresca, libre de hojas, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 100 a 150 g.
- 2-32 REPOLLO:** sano, limpio, tierno, fresco, cabeza libre de hojas externas.
- 2-33 TOMATE:** fresco, sano, de tamaño uniforme, liso, en óptimo estado de madurez. Peso promedio por unidad 100 a 150 g.
- 2-34 ZANAHORIAS:** raíz limpia, sana y fresca, libre de hojas, peso mínimo por unidad 70 a 100 g.
- 2-35 ZAPALLITOS:** variedad: redondo o alargado, fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 2-36 ZAPALLO:** fruto sano, fresco, en óptimo estado de madurez, peso mínimo por unidad 3 a 4 kg.
- 2-37 BANANA:** peso mínimo por unidad 150 g. No se admitirán frutas sueltas.
- 2-38 CIRUELA:** tamaño uniforme en su madurez fisiológica. Peso aproximado por unidad 50 a 60 g.
- 2-39 DURAZNOS:** tamaño uniforme, peso aproximado por unidad no menor de 150 g. Variedad: blancos o amarillos.
- 2-40 LIMONES:** piel fina, tamaño uniforme, peso por unidad no menor de 100 g.
- 2-41 MANDARINAS:** tamaño uniforme, peso promedio por unidad 100 g.
- 2-42 MANZANAS:** tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g. Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Gran Smith.
- 2-43 NARANJAS:** tamaño uniforme, peso por unidad entre 180 a 200 g.
- 2-44 PERAS:** tamaño uniforme, peso por unidad 150 a 180 g.

Nota: todas las frutas, sanas, limpias, en su madurez fisiológica.

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA EL SECTOR DE ALIMENTACION ENTERAL

1- LA ELABORACIÓN Y EL PROCESAMIENTO DE LAS FÓRMULAS:

Se llevará a cabo en el sector de elaboración de fórmulas Lácteas y 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 fórmulas serán de uso exclusivo para tal fin.

La elaboración de las fórmulas será en el marco de lo establecido en el presente pliego y según indicaciones del sector Nutrición.

El establecimiento proveerá los productos nutroterápicos que se utilizarán para la elaboración de las fórmulas de alimentación enteral. Será a cargo de la empresa prestataria la provisión de leche entera o descremada en polvo, leche parcialmente libre de lactosa (la Serenisima cartón naranja), leche fluida prematura y maternizada, aceite y azúcar.

La elaboración se realizará según lo solicitado en la planilla de de alimentación enteral elaborada por el sector Nutrición.

Se facturará la elaboración de las fórmulas por litro (15% del coef 1) que incluye el fraccionamiento, es decir descartables como frascos de alimentación utilizados, sean de 120cc, 250cc, 500cc o 600cc.

Podrá solicitarse también, leche maternizada o fluida en tetra pack cerrado para ser entregada en los distintos sectores al área de enfermería. Ésta se totalizará a fin de mes por litro entregado (45% del coef.1). Se solicitaran conjuntamente biberones o frascos de alimentación enteral estériles cerrados que se facturarán por unidad. (5% del coef.1). En todas las oportunidades deberá certificarse la entrega con orden firmada de enfermería o del médico solicitante.

2-LA DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS A PACIENTES.

Las fórmulas de alimentación enteral y las fórmulas lácteas se fraccionaran en frascos o biberones descartables de 120cc, 25cc, 500cc o 600cc según sea solicitado; provistos por la empresa.

La distribución de las mismas se hará desde el sector de elaboración al sector de internación que corresponda, colocando las mismas en la heladera del sector de enfermería. El enfermero que reciba las formulas deberá firmar la conformidad recepción verificando la calidad y cantidad de fórmulas recibidas.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

3- HORARIOS.

Párale funcionamiento dependerá del número de fórmulas solicitadas, siempre en el turno mañana. La entrega de las mismas al sector de internación deberá realizarse entre las 15:00 h y 15:30 h.

Dentro de los horarios establecidos se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicaran las penalidades previstas, en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobables y que solo 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 dentro del sector de elaboración de fórmulas.

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 (suma, restas, porcentajes etc.)
- limpieza escrupulosa de su persona y vestuario.

5- SUPERVISION

Se podrá supervisar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las fórmulas como así también la higiene de los locales, maquinarias y uniformes del personal.

6- SOLICITUD DE RACIONES.

Las fórmulas se solicitarán mediante el parte diario de alimentación enteral, elaborado por el sector Nutrición, antes de las 14hs.

Los tetra pack de leche fluida prematura y maternizada se solicitarán mediante una orden en la que se exprese claramente nombre del paciente, sector, tipo de fórmula, cantidad, fecha y hora, firma o sello del solicitante.

De igual modo se procederá en la solicitud de biberones o frascos de alimentación enteral. Desde el hospital se podrá solicitar a la Empresa Prestataria la provisión excepcional de productos nutroterápicos y/ o fórmulas líquidas. Los mismos se facturarán según el Kairos actualizado.

(Extraído de la NORMA PROVINCIAL DE ELABORACION DE ALIMENTACION ENTERAL)

Equipamiento del Sector:

- Balanza electrónica con resolución a partir de 0,5 gr hasta 1 o 2 kg
- Minipimer

Elementos:

- Detergente
- Lavandina
- Esponjas amarilla
- Rejillas
- Toallas de papel descartables (con dispenser)
- Jabón líquido con dispenser
- Tacho de residuos con tapa de pie
- Bolsas de residuos negras
- Gasa estéril o colador de malla fina
- Dos cacerolas o hervidores de acero inoxidable con tapa de 2 o 3 litros de capacidad



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- Envases descartables específicos para alimentación enteral (tipo Enterofix) con rótulos autoadhesivos.
- Jarras de vidrio milimetradas.
- Marcador indeleble

(Los elementos de limpieza serán de uso exclusivo del sector)

Productos Especiales: Serán provistos por el Hospital Cutral-Có/ Plaza Huincul.:

- Leche entera en polvo (en caso de ocasional desabastecimiento del hospital, deberá proveerla la empresa prestataria y ser de primera marca y calidad)
- Leche sin lactosa
- Maltodextrina
- Azúcar bifodogénica
- Caseinato de calcio
- Triglicéridos de cadena mediana
- Monoestearato de glicerilo.
- Formulas en polvo completas para reconstituir.

Será provisto por la empresa prestataria:

- Aceite de maíz o girasol de primera marca y calidad.
- Azúcar blanco de primera marca y calidad.
- Leche deslactosada.
- Leche fluida maternizada y prematura.

Procedimientos de elaboración de la Alimentación Enteral:

- 1- Recepción de los productos para la elaboración de las alimentaciones enterales y material esterilizado.
- 2- Limpieza e higiene de los mismos.
- 3- Repasar mesadas y pileta con agua desinfectante (ver agua desinfectante).
- 4- Lavado de manos antiséptico (ver técnica).
- 5- Rotular los envases (con marcador indeleble) con el nombre del paciente, sector tipo de preparado y fecha de elaboración.
- 6- Colocar en la Jarra de vidrio milimetrada la cantidad de agua necesaria y los nutroterápicos en las cantidades indicadas en la planilla elaborada por el Servicio de Nutrición.
- 7- Homogeneizar hasta que no queden grumos. Completar con agua, hasta obtener el volumen indicado. Volver a licuar.
- 8- Llenar los envases descartables utilizando la gasa esteril o el colador para retener grumos.
- 9- Tapar los envases. Colocar inmediatamente en la heladera.
- 10- Distribuir en las heladeras de los sectores

Técnica del lavado de Manos Antiséptico

Lavado de manos:

- Retirar siempre anillos y pulseras.
- Las uñas deben estar cortas y sin esmaltes.
- Las mangas de los uniformes deben ser cortas.
- Las manos deben lavarse con jabón común o antiséptico: antes de tocar comida, después del contacto con alguna fuente de microorganismos,



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057837/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

aunque se hayan utilizado guantes o manoplas (ej: fluidos corporales, piel lastimada, mucosas y objetos del medio ambiente)

Técnica:

- 1- Mojar las manos con agua corriente, si se utiliza jabón líquido. Si el jabón es en barra, tomarlo con las manos secas
- 2- Aplicar el jabón y distribuirlo por toda la superficie de las manos y dedos
- 3- Friccionar entre 10 y 15 segundos fuera del chorro de agua corriente
- 4- Enjuagas profundamente
- 5- Secar perfectamente con toallas de papel descartable
- 6- Con la misma toalla cerrar la canilla (para evitar tocarlo con las manos limpias)

Utilización de productos para el lavado de manos

- Si el jabón es en barra, debe cortarse en pequeñas pedacitos y descartarse después de cada uso
- Si el jabón está en dispensadores, éstos deben ser preferentemente descartables
- Si el envase no es descartable, debe ser vaciado cada 24 hs, lavado, enjuagado y secado antes de volver a llenarlo.
- Las piletas de lavado de manos deben ser profundas, amplias, de superficies lisas, no porosas, en lo posible de acero inoxidable (que es un material noble cuyo acabado final no se salta ni cuarteo) y de puntas redondeadas.
- Las canillas deben proveer agua tibia. Si el regulador de temperatura no es central, las canillas deben ser del tipo mezclador. El agua muy fría o muy caliente favorece la irritación de la piel
- Las toallas deben ser descartables, de papel resistente, y estar colocadas en dispensadores adecuados que permitan la extracción o el corte sin necesidad de manipularlas

Agua desinfectante:

Agregar 12,5 cc de lavandina

Completar con agua hasta el litro.

Comienza a actuar como desinfectante a los 20 minutos



**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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

ANEXO

MANUAL DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS

Frecuencia de limpieza y desinfección

Diaria	3 veces por Semana	Semanal	Observaciones
Superficies de trabajo			En el transcurso de la jornada, en función de las necesidades, deben ser desinfectadas con agua y lavandina y al finalizar la tarea, lavar con agua y detergente.
Canastos			En el transcurso de la jornada, en función de las necesidades, deben ser desinfectadas con agua y lavandina y al finalizar la tarea, lavar con agua y detergente.
Procesador de Fórmulas			
Carro de transporte			En el transcurso de la jornada, en función de las necesidades, deben ser desinfectadas con agua y lavandina y al finalizar la tarea, lavar con agua y detergente.
Batidor			
Anafe			
Cestos de Residuos			
Pisos			Al iniciar la actividad se desinfectan con agua con lavandina y al finalizar la tarea, lavar con agua y detergente.
Utensilios y Elementos de Trabajo			
	Heladera		
	Estantes		
		Descongelar Heladera	
		Paredes y puertas	
		Campana	

IMPORTANTE:

- No se realizará limpieza en seco como barrer, sacar el polvo, etc.
- Los elementos de limpieza son de uso exclusivo de cada sector.
- Para 990 ml de agua, se colocarán 10 ml. de lavandina

PERSONAL DE SALA

Los distribuidores de alimentos y comidas que estarán en relación con los pacientes deberán atenerse a las siguientes normas:

- 1) Todos sus equipos y utensilios, estarán perfectamente limpios y ordenados.



EX -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

- 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, mobiliarios, 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 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,



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 -2021-00812632-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-057337/2021
APERTURA: 20/10/2021

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 360/21
HORA: 10:00

	antes de almacenarlos.
Bandeja de alimentación y utensillos	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%.

Uso de la lavandina:

Se debe partir siempre de soluciones concentradas de hipoclorito de sodio (lavandina) que generalmente es de 60 g/lt., que tiene PH alcalino, favoreciendo su conservación a 25° con ausencia de luz y no más de dos semanas.

- No debe ser preparada con agua caliente.
- La lavandina se descompone por acción de la luz.
- El efecto germicida de la lavandina sobre los microorganismos es prácticamente instantáneo.
- El tiempo de exposición para una desinfección segura oscila entre 30 minutos y una hora.
- Para las mesadas, utilizar solución al 1% y dejar actuar por lo menos 10 minutos antes de enjuagar.