INFORME DE EVALUACION HOSPITAL DE LOMA PYTA N° 01/2013

CONTRATACION POR CONCURSO DE OFERTA HOSPITAL DE LOMA PYTA N° 01/2013

SERVICIO DE COMEDOR PARA PROVISIÓN DE DESAYUNO ALMUERZO Y CENA PARA PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES. ID Nº 251.119

En la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, a los nueve días del mes de mayo del año dos mil trece, siendo las 08:00 horas, en la Oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones del Hospital de Loma Pyta, se reúnen las siguientes personas: Lic. Lorena Aguilera A., Administradora, Lic. Cesar E. Stumpps L., Jefe de Suministros, Lic. María Isabel Ocampos, Coordinadora del área de Nutrición a los efectos de realizar la evaluación en el proceso de Contratación por Concurso de Oferta Hospital de Loma Pyta N°01/2013 "SERVICIO DE COMEDOR PARA PROVISION DE DESAYUNO ALMUERZO Y CENA PARA PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES".----------

Iniciado el acto se procede a la lectura del Acta de Apertura N° 01 de fecha 12 de abril del 2013.----------

Posteriormente, y procediendo al análisis respectivo se verifica que es necesaria una readecuación, mejoramiento y ampliación de las especificaciones técnicas, en razón a que se han divisado errores ejemplificados en el siguiente párrafo En el pliego de bases y condiciones en la página 11 se establece que para los

"....**Ítem 2 y 3 Almuerzo y Cena:**

- El precio del Menú (almuerzo y cena) debe ser económico, fijo y único para todos los platos solicitados e incluye:
- 1 plato de fondo con un peso mínimo de 500 gramos por porción;
- 2 panes tipo Felipito o viena de 100 gr., o mandioca y
- 1 vaso de jugo natural de 250 ml (frutas de estación)..."

Y en el menú en la página 12 el pliego establece cuanto sigue

Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5	Menú 6
Almuerzos					
Caldo de verduras con tortillitas de acelga	Albondiguitas de Carne con papa	Estofado de Pollo con arroz blanco	Fideo con salsa boloñesa	Bori bori con queso	Pollo a la plancha con puré de papa
Jugo de Frutas Cítricas	Jugo de Frutas Cítricas	Jugo de Frutas Cítricas	Jugo de Frutas Cítricas	Jugo de Frutas Cítricas	Jugo de Frutas Cítricas

Se duplicó la incorporación del Jugo de frutas, donde en su lugar se debería haber establecido el postre. Y con el pliego actual no se visualiza en ningún punto de la especificaciones técnicas el postre al margen de eso se duplica el jugo de frutas cítricas **en los menús establecidos para el personal de guardia,** como así también según recomendaciones de la Lic. María Isabel Ocampos no se contemplan todas las dietas hospitalarias básicas acorde al grupo etario y patologías; en cuanto al grupo etario solo se establecen las de adultos y adultos mayores, no así la de puérperas y niños considerando que el Hospital es un Materno Infantil, a su vez teniendo en cuenta las patologías solo se establecen las dietas astringentes, dietas blandas, dieta líquida y dieta para el diabético no así la dieta para hipertensos, la dieta hipocalórica, hipercalórico básicas.. A su vez según criterio del comité evaluador las medidas de conservación de los alimentos a ser entregados a los pacientes deben ser readecuadas considerando que la entrega debe ser en recipientes herméticos a fin de establecer el buen proporcionamiento de las raciones y evitar el riesgo de contaminación por el exceso de manipulación en el momento de distribución de los alimentos.-

En conclusión el comité evaluador considera que lo según lo mencionado precedentemente que lo solicitado no reúne las necesidades básicas íntegramente, y que es conveniente mejorar el pliego de bases y condiciones, con el fin subsanar los errores y a su vez mejorar la calidad nutricional de los alimentos a ser repartidos a los pacientes y al personal de nuestra institución teniendo en cuenta el menú cíclico para funcionarios y para pacientes que contemple las dietas hospitalarias básicas, a su vez implementar menús acorde al grupo etario pertinente, (pediatría, adulto mayor, puérperas) y patologías (hipertensos, diabéticos, renales etc.) como así también modificar el rubro de imputación presupuestaria en atención a la Ley de Presupuesto 2013 puesto que se consideró imputar en el rubro 310, debiendo ser 280.

Por consiguiente, atento los requerimientos planteados para la realización de este llamado y considerando lo estipulado en el Art. 31 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, que expresa cuanto sigue: "Las Convocantes podrán cancelar una licitación por caso fortuito o fuerza mayor. De igual manera, podrán cancelarla cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad de adquirir o arrendar los bienes, contratar la prestación de los servicios o ejecutar las obras, o que de continuarse con el procedimiento de contratación, se pudiera ocasionar daño o perjuicio a los organismos, las entidades y a las municipalidades, en todos los casos de cancelación de la licitación los oferentes no tendrán derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna, este Comité Permanente de Evaluación sugiere:----------

a) Cancelar el presente proceso de contratación.----------

b) Realizar un segundo llamado de Contratación por Concurso de Ofertas, con las modificaciones planteadas. ----------

Se manifiesta que todo lo actuado se encuadra dentro de lo dispuesto en la Ley N° 2.051 "De Contrataciones Públicas y sus Decretos Reglamentarios.----------

Finalizado el acto, previa lectura y ratificación de su contenido, siendo las 09:00 horas del mismo día, en prueba de conformidad, suscriben el presente informe los abajo firmantes en tres ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.---

LIC. CESAR E. STUMPPS L.
Jefe de Suministros

Lic. Lorena Aguilera A.
Administradora

Lic. María Isabel Ocampos
Coord. Área Nutrición

Vº Bº

Dr. Carlos Manuel Arslanian Ortega
Director
Hospital Mat. Inf. Loma Pyta