

## ANEXO A

### **Pliego de Especificaciones Técnicas Concesión del Servicio de Alimentación y Nutrición para la Clínica CIES Regional Santa Cruz**

#### **I. OBJETIVO**

Recibir propuestas para otorgar en concesión el servicio de Nutrición de la Clínica CIES Regional Santa Cruz, incluyendo la atención de comedor y el servicio de cafetería.

#### **II. ALCANCE**

La Concesionaria pondrá en funcionamiento el Servicio de Alimentación y Nutrición de CIES – Regional Santa Cruz para la atención de LOS PACIENTES de la Clínica de la Av. Alemana y La Ramada en TODOS SUS TIEMPOS DE COMIDA, asimismo, atenderá el comedor para el PERSONAL de la Institución y el servicio de cafetería para el PERSONAL, FAMILIARES y OTROS de los pacientes.

El servicio de Alimentación y Nutrición y el comedor de la Institución se encuentran ubicados dentro de las instalaciones de la Clínica CIES Regional Santa Cruz, Avenida Alemana y Tercer Anillo Interno, zona norte de la ciudad de Santa Cruz, y la Sucursal de la Ramada ubicada en la Av. Grigotá entre 2do y 1er anillo, frente al mercado La Ramada.

La atención del comedor y del servicio de cafetería de la Clínica CIES Regional Santa Cruz estará a cargo exclusivo de la Concesionaria (Servicio de Alimentación y Nutrición), siempre con la supervisión y coordinación del área médica.

#### **III. REQUISITOS Y CONDICIONES DEL SERVICIO.**

##### **III.1 PRESUPUESTO Y FORMA DE PAGO.**

Se establecen dos presupuestos sobre los que el proponente deberá basar su oferta:

- el primero corresponde al servicio de atención de PACIENTES y
- el segundo el servicio de atención del PERSONAL INSTITUCIONAL.

##### **III. 1. 2 Servicio de Atención de Alimentación y Nutrición a PACIENTES**

El presupuesto para pacientes será por tipo de dieta y tiempo de comida establecido por el proponente que incluye sin restricción a las personas que se detallan en el punto **III. 2.1 personas incluidas en el servicio de atención de pacientes**

##### **III 1. 3 Servicio de Atención de Alimentación y Nutrición a PERSONAL INSTITUCIONAL**

El presupuesto establecido para el ALMUERZO INSTITUCIONAL será cubierto por el PERSONAL de acuerdo a convenio con la CONCESIONARIA.

### III.1.4 Requisitos para el Pago

El pago mensual a la concesionaria se realizará PREVIO un informe de CONFORMIDAD y CUMPLIMIENTO de los TERMINOS de REFERENCIA, revisado por el ÁREA ADMINISTRATIVA de la institución, hasta el 15 de cada mes, previo acuerdo de ambas partes

En el caso de OBSERVACIONES efectuadas por el AREA ADMINISTRATIVA y MÉDICA, se aplicará lo siguiente de acuerdo a la gravedad de los casos y reincidencias en que incurra la concesionaria:

- a) Llamada de atención verbal y/o escrita.
- b) Multa económica equivalente al 10 % de la factura del mes.
- c) Rescisión del contrato.

### III.2 DESCRIPCION DEL SERVICIO

#### III.2.1 Servicio de Atención de Alimentación y Nutrición a PACIENTES

##### **Personas incluidas en el Servicio de atención de PACIENTES**

El servicio principal que prestará la Concesionaria, independiente a la atención del comedor y cafetería, se refiere a la atención de los pacientes conjuntamente parte del personal de la institución, de acuerdo al siguiente detalle:

**PACIENTES.-** ATENCION DIARIA DE DESAYUNO, SOBREALIMENTO EN LA MAÑANA, ALMUERZO, TE, CENA Y DOS LITROS DE REFRESCO COMO MINIMO.  
(INCLUYE COLACION NOCTURNA, SI EL TRATAMIENTO DEL PACIENTE LO REQUIERE Y CON PREVIA AUTORIZACION DEL MEDICO EN COORDINACION CON LA NUTRICIONISTA).

**MEDICO DE GUARDIA.-** DIARIAMENTE ATENCION DE ACUERDO A COLACIÓN NOCTURNA Y UN LITRO DE REFRESCO COMO MINIMO.

**PERSONAL DE ENFERMERÍA.-** DIARIAMENTE ATENCION DE ACUERDO A COLACIÓN NOCTURNA Y UN LITRO DE REFRESCO COMO MINIMO.

**MÉDICOS RESIDENTES.-** DIARIAMENTE ALMUERZO Y AL RESIDENTE DE TURNO DIARIAMENTE ATENCION DE ACUERDO A COLACIÓN NOCTURNA Y UN LITRO DE REFRESCO COMO MINIMO.

**MÉDICOS INTERNOS DE TURNO.-** DIARIAMENTE ATENCION DE ACUERDO A COLACIÓN NOCTURNA Y UN LITRO DE REFRESCO COMO MINIMO.

**Horarios de atención.** La atención DE LOS PACIENTES se distribuye en los siguientes horarios, exigiéndose absoluta puntualidad:

REFRESCO:			A	07:30
DESAYUNO:	DE	07:30	A	08:00
SOBREALIMENTO:	DE	10:00	A	10:30
ALMUERZO:	DE	12:00	A	12:30
TE:	DE	16:00	A	16:30
CENA:	DE	17:30	A	18:30
COLACION:			A	20:30

En caso de la salida del paciente a algún examen, deberá guardarse su tiempo de comida correspondiente, hasta el regreso del mismo.

En el caso de ingreso de nuevos pacientes se distribuirá el tiempo de comida que le corresponda de acuerdo al horario.

En el caso del médico de guardia, enfermera de turno, Médico Residente de turno, deberá guardarse su tiempo de comida hasta su consumo y posterior a horas 19:30 deberá dejarse su colación nocturna en el comedor y/o cafetería.

### **III.2.2 Servicio de Atención de Alimentación y Nutrición a PERSONAL INSTITUCIONAL**

La atención DEL PERSONAL con el ALMUERZO INSTITUCIONAL se llevará adelante en el siguiente horario:

El almuerzo será atendido de LUNES a DOMINGO preferentemente en el comedor de horas 12:00 a 14:00 p.m.; Además en este horario la concesionaria no dejará de atender CAFETERIA, en caso de que así lo requieran los comensales.

En general la atención del Servicio de Nutrición y cafetería será de lunes a domingo, los 365 días del año, incluyendo feriados.

LOS HORARIOS DEBEN SER PUBLICADOS POR LA CONCESIONARIA EN UN LUGAR VISIBLE DEL COMEDOR

### **III.2.3 De los menús para PACIENTES y PERSONAL**

#### **A.- SISTEMA Y TIPO DE SERVICIO**

Se entiende por sistema a la metodología a seguir en el proceso de producción de alimentos, en el caso específico, el sistema de producción de alimentos deberá ser semiconvencional, mismo que implica que todas las preparaciones deberán realizarse dentro de las instalaciones dotadas para este fin, a excepción de la variedad de masas y panadería que podrán adquirirse ya elaboradas. La concesionaria deberá realizar la compra de todos los alimentos en crudo, cuya calidad y estado de conservación podrán ser verificados en cualquier momento durante la vigencia del contrato.

El tipo de servicio hace referencia a la forma de distribución de la alimentación elaborada, en el caso de PACIENTES y el personal incluido en el punto III.2.1, la atención será "EN SITIO" de acuerdo a los horarios establecidos y guardando celosamente la cortesía y las normas de moral y buenas costumbres; en el caso del ALMUERZO INSTITUCIONAL la atención en el comedor debe ser brindada por el personal de la concesionaria.

#### **B.- CARACTERISTICAS DEL MENU**

La concesionaria deberá CADA JUEVES DE SEMANA, presentar un menú para 7 DIAS PARA LOS PACIENTES, en base a una dieta BLANDA AMPLIA; y un menú CORRIENTE para el ALMUERZO INSTITUCIONAL de personal, tomando en cuenta que una vez a la semana deberá ofertarse una preparación especial – ALMUERZO ESPECIAL.

Dichos menús serán revisados por el Jefe Médico de la institución, PUDIENDO MODIFICARLOS si lo considera conveniente y serán devueltos a la concesionaria cada viernes de semana para su Estricto Cumplimiento.

Posteriormente el menú será publicado POR LA CONCESIONARIA cada LUNES ANTES DEL DESAYUNO en la cocina, y en la parte de afuera de la puerta del comedor.

En caso de emergencia, cualquier cambio en el menú para pacientes y personal deberá coordinarse con la Nutricionista CON 24 HORAS DE ANTICIPACION.

El proponente deberá elaborar un menú semanal completo para la DIETA BLANDA HIPOGRASA para pacientes y menú de dieta CORRIENTE para ALMUERZO INSTITUCIONAL, ambos deberán especificar las preparaciones y el tamaño de las porciones, es decir, el listado de ingredientes incluyendo los condimentos, con las cantidades por persona que serán utilizadas para cada uno de los tiempos de comida y para cada una de las preparaciones ofertadas en el menú, tomando en cuenta el **INCISO a)** del presente acápite, además 1 vez al mes deberá presentar sus respectivos Análisis Químicos.

**En cuanto al ALMUERZO INSTITUCIONAL.**

Podrán incluirse en el menú preparaciones de cocina nacional, INTERNACIONAL Y CRIOLLA además deben incluirse ENSALADAS crudas y cocidas, y opciones de comida baja en grasas.

**En cuanto al servicio de CAFETERIA.**

El proponente deberá presentar un listado de preparaciones y precios (Menú) que se ofertaran como refrigerios, estos podrán incluir: jugos, bebidas calientes, mates, refrescos, postres, sándwich, productos de pastelería, etc., que no expidan aromas intensos que puedan impregnarse en los ambientes de trabajo.

**C.- CALIDAD DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES.**

- a) Todos los alimentos servidos deben ser saludables, libres de adulteración o indicaciones erróneas de marca aptas para el consumo.
- b) La leche y los productos lácteos deberán ser de marcas conocidas y se clasificarán según su fecha de vencimiento no se permitirá la adquisición de leche natural no pasteurizada.
- c) La adquisición de carnes deberá realizarse de un proveedor confiable, en el caso de la carne de res se preferirá el empleo de cortes especiales que garanticen la calidad del producto, los pollos adquiridos no podrán presentar magulladuras o hematomas (moretones) superficiales, los pescados deberán ser frescos y adquirirse de preferencia el mismo día a ser utilizados.
- d) Los alimentos que se consumen crudos como frutas, deberán estar frescos y sin grado alguno de descomposición.
- e) Las verduras y frutas deberán ser minuciosamente lavadas y desinfectadas dejándolas en reposo por tiempo adecuado y con un antiséptico y germicida, por ejemplo DG-6.
- f) Las guarniciones que incluyan tubérculos deberán constar de preferencia de unidades enteras.

- g) No se permitirá la adquisición de víveres a granel, estos deberán comprarse embolsados en paquetes, donde conste su procedencia y vencimiento.
- h) No se admitirá la compra de embutidos sin marca.
- i) Los envases de conservación y enlatados no deberán presentar abolladuras, la fecha de vencimiento deberá ser claramente visible, así como su marca.
- j) Los refrescos podrán ser hervidos de frutas frescas o secas, cereales, especias (canela, etc.), jugos de fruta natural, no estando permitidos ningún tipo de refrescos en polvo.
- k) Deberá especificarse el origen de alimentos y preparaciones elaboradas fuera del servicio de Comedor (pastelería, helados, etc.).
- l) La sal yodada debe llevar la certificación del organismo regulador, con el fin de garantizar el contenido de yodo de la misma.
- m) Se prohíbe el uso de sazoadores, realzadores del sabor, colorantes y/o conservantes que en su composición contengan aditivos químicos que contengan sustancias consideradas cancerígenas o no autorizadas que puedan atentar contra la salud de los pacientes y comensales.

### **III.2.4 Personal de la Concesionaria**

Las empresas interesadas en la presente invitación, podrán contratar el personal que estimen conveniente a fin de brindar un excelente servicio, aclarándose que no existe ninguna relación obrero patronal entre la CIES y la Concesionaria y/o su personal.

El personal mínimo exigido, estará deberá estar constituido por las siguientes personas.

- 1 Nutricionista Dietista
- 1 Chef Cocinero Jefe calificado con estudios de al menos un año en gastronomía y/o hotelería, y experiencia mínima de 3 años en servicios de alimentación.
- 1 Ayudante de cocina con experiencia en servicios de alimentación mínima de 1 año.
- 2 Office para atención de pacientes internados y comensales con experiencia mínima de 6 meses en trabajos similares y en caso de atenciones de eventos y actividades institucionales y de Proyectos deberá contar con personal adicional para no perjudicar el servicio de la Clínica.

El uniforme del personal debe constar de 3 mudas semanales para sus funciones diarias y debe tener los siguientes componentes:

- Turbantes para el preparado y servido de los alimentos
- Ponchillos para las funciones dentro el área en el momento de la preparación
- El personal de cocina deberá usar el cabello recogido
- El uniforme debe además llevar el logo de la institución.

El personal contratado por la Concesionaria deberá mantener las instalaciones a su cargo en óptimas condiciones de higiene y prestar un servicio satisfactorio, cordial y eficiente en todo momento.

Todos los empleados deberán estar sobrios y conscientes, bajo ningún motivo se admitirá que se presenten al trabajo en estado de ebriedad.

Todo el personal de la Concesionaria (incluido el propietario o representante) deberá contar con Carnet sanitario vigente, expedido por el Centro de Salud Piloto dependiente del SEDES Santa Cruz. La renovación del carnet Sanitario es de carácter OBLIGATORIO, el incumplimiento será pasible a sanciones.

El personal de la Concesionaria deberá portar necesariamente una credencial de identificación que especifique el nombre de la empresa, el nombre y cargo del empleado.

Todo el personal de la Concesionaria deberá contar en todo momento con el uniforme de trabajo adecuado a la función que desempeña.

En caso de que algún empleado esté encargado de la manipulación de alimentos y de acuerdo a normas utilizara un barbijo.

Los garzones deberá, estar bien vestidos y limpios, teniendo cuidado de que sus vestimentas no se hayan impregnado con los aromas propios de la preparación de alimentos.

Deberá contar con personal suficiente y apropiado, cualquier cambio de su personal deberá contar con los requisitos exigidos en el pliego y deberá presentarse los papeles al ÁREA ADMINISTRATIVA. Además que deberá comunicarse el cambio con una semana de anticipación.

### **III.2.5 Condiciones, Normas de higiene y manipulación de alimentos**

La Concesionaria servirá alimentos preparados en óptimas condiciones de limpieza, para lo cual deberá regirse estrictamente a las Normas de Higiene, incluyendo estas.

#### **A.- HIGIENE DE SU PERSONAL:**

- a) Uso de uniformes y ropa limpia.
- b) No deben tener olor a sudor.
- c) No deben fumar en las áreas pertenecientes al Servicio de Nutrición, los almacenes, el comedor o las piezas de los pacientes.
- d) Deben tener las uñas cortas y limpias.
- e) No deben llevar anillos, brazaletes, collares, relojes de pulsera, etc. al preparar los alimentos.

#### **B.- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

Que se aplica a todas las fases de la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, así como el equipo, menaje, utensilios y vajilla:

- a) El personal de cocina debe lavarse las manos antes de manipular cualquier alimento.
- b) Los alimentos a ser utilizados deberán ser de primera calidad y estar en excelentes condiciones de higiene
- c) Las preparaciones servidas deben estar adecuadamente cocidas y exentas de objetos extraños (cabellos, insectos, etc.).

- d) Los utensilios y superficies de trabajo deberá estar completamente limpios.
- e) Usar utensilios en lugar de las manos, en la medida que sea posible, cuando sea necesario el empleo de las manos, deberá hacerse con guantes desechables.
- f) Mantener los alimentos alejados de cualquier sustancia tóxica y rotular adecuadamente estas sustancias.
- g) El almacenamiento de los alimentos debe garantizar su mantenimiento y limpieza, siendo necesario clasificarlos según su vencimiento, así como realizar selección y eliminación periódica de los alimentos en mal estado
- h) Limpieza del equipo y de las instalaciones a su cargo. La Concesionaria realizará la limpieza en horario regular, debiendo cumplir con las normas más exigentes de saneamiento común para una empresa de servicios de alimentación.
- i) La empresa concesionaria no debe suministrar alimentos a familiares en las habitaciones de internación ni otras instalaciones de la clínica.

### **C.- PROGRAMA DE LIMPIEZA**

El proponente deberá incluir dentro de su plan de trabajo, un programa de limpieza, que especifique los métodos, frecuencia y horario en los que se realizará la misma, sugiriéndose el siguiente esquema.

- a) Limpieza diaria del servicio cocina y comedor a la finalización de la jornada de trabajo.
- b) Limpieza general y desinfección semanal del equipo y ambiente físico de la cocina y áreas adyacentes.
- c) Limpieza semanal de cámaras y desagües.
- d) Las paredes, vidrios, puertas, así como todo el equipo debe mantenerse completamente limpio.
- e) Mantener los techos, pisos, esquinas, paredes, puertas y ventanas, interruptores de luz, etc. limpios y secos, así como los espacios de los estantes.
- f) Eliminación de desechos:
  - Los basureros deberán mantenerse limpios y tapados.
  - La Concesionaria deberá sacar la basura de la cocina en el momento en que los tachos de basura estén llenos o por lo menos a la finalización de la jornada de trabajo.
  - Toda la basura deberá estar en bolsas plásticas negras, gruesas y bien cerradas que serán trasladadas al contenedor de basura correspondiente.

### **III.2.6 Alimentación ESPECIAL**

La Concesionaria deberá estar dispuesta a preparar alimentación especial para los funcionarios de la CIES quien en coordinación con el Servicio Médico prescribirá alimentación especial en caso de enfermedad.

### **III.2.7 Prohibiciones**

Queda Prohibido:

- a) La utilización de vajilla de madera o plástico

- b) El expendio de bebidas alcohólicas.
- c) La atención en horarios diferentes a lo establecido.
- d) La atención de personas ajenas a las especificadas en el presente pliego.
- e) La visita inapropiada de cobradores.
- f) El ingreso a las instalaciones del comedor o cocina de personas ajenas al servicio.
- g) El ingreso de alimentos, víveres y otros en horarios de atención de consulta externa (lunes a viernes de 7:30 a 20:00 y sábado de 7:30 a 18:00, domingos de 7:30 a 12:00), debiendo realizarlo fuera de estos horarios.

### **III.2.9 Control y Supervisión del Servicio**

La supervisión y control de calidad de los servicios proporcionados por la Concesionaria, así como el cumplimiento de los términos de referencia y del contrato suscrito entre el CIES Regional Santa Cruz y la Concesionaria, estará a cargo del Comité de Calidad.

### **III.2.10 Eventos especiales.**

La realización de eventos especiales será coordinada mediante nota remitida por la autoridad competente de la Institución a la Concesionaria. La concesionaria deberá presentar el detalle del servicio al ÁREA ADMINISTRATIVA y la factura correspondiente.

### **III.2.11 Atención de acontecimientos del personal del CIES**

La Concesionaria podrá atender acontecimientos y reuniones especiales del personal del CIES en las instalaciones de la Institución a solicitud de los interesados y con autorización previa del Área Administrativa - Financiera.

La atención de los eventos mencionados, se realizara bajo coordinación de la Concesionaria con el área solicitante de la atención, así como su respectivo pago.

## **IV. ACTIVOS FIJOS.**

### **IV.1 ACTIVOS DE CIES REGIONAL SANTA CRUZ**

CIES Regional Santa Cruz proporcionará al concesionario los ambientes adecuados para la atención del servicio en buenas condiciones de funcionamiento la Concesionaria quien asumirá la responsabilidad de su cuidado y se comprometerá a usarlos en forma adecuada. A la conclusión del servicio, deberá devolver el ambiente en las mismas condiciones que se realizó la entrega al inicio de sus funciones.

Las dependencias constan de:

- Amplia cocina, 1 ambiente para uso de acuerdo a necesidad (almacén) y comedor con capacidad para 3 mesas con 4 sillas (12 Personas).
- Adecuación a futuro del área de la terraza del 3er piso para cafetería (6 mesas).

## **VI.2 ACTIVOS DE CONCESIONARIO**

La Concesionaria deberá proveer los muebles y enseres, el equipamiento necesario para el funcionamiento de todas las áreas mencionadas y para la cocina, vajilla y /o menaje complementario, electrodomésticos, le serán de propiedad de la concesionaria y otros según el siguiente detalle, mismos que serán presentados a la CIES bajo inventario.

### **A. Vajilla**

- a) Vasos de vidrio para pacientes y personal
- b) Jarras de vidrio para pacientes y enfermería
- c) Vajilla de porcelana
- d) Paneros de vidrio o porcelana
- e) Postreras de vidrio
- f) Conservadores para colación de los médicos de guardia
- g) Bandejas en buen estado para la distribución de alimentos al personal
- h) Alcuza Salseras, etc. en cantidad suficiente
- i) Servilleteros en cantidad suficiente
- j) Carro térmico de distribución de alimentos para pacientes internados que conserve la temperatura adecuada.

### **B.- Utensilios y Menaje de Cocina**

Deben ser de acero inoxidable y encontrarse en buen estado, en cantidad suficiente.

### **C. Equipamiento Indispensable**

- a) 1 Cocina de 4 hornallas a gas con horno
- b) 1 Cocina de 3 hornallas a gas sin horno
- c) 1 Horno
- d) 2 Refrigerador
- e) 1 Frizer para la Conservación de carnes
- f) 2 Licuadoras
- g) 1 Batidora
- h) 1 Horno de Microondas
- i) 2 Tachos de basura metálicos con tapa para desechos.

### **D. Responsabilidad y obligaciones de la Concesionaria.**

Obtendrá todas las licencias, permisos y/o certificados sanitarios necesarios para el funcionamiento de su empresa, mismo que deberán ser presentados al ÁREA ADMINISTRATIVA en los primeros 30 días de vigencia del contrato, impostergablemente.

Cumplirá con todas las regulaciones y disposiciones emanadas por, GERENCIA Y ADMINISTRACIÓN.

Pagará y cubrirá por cuenta propia y directa responsabilidad lo siguiente:

- a) Impuestos de Ley aplicables a la ejecución y cumplimiento del contrato.
- b) Sueldos y salarios, aguinaldos, bonos, beneficios sociales, riesgos profesionales, accidentes laborales, seguro médico, etc., derivados de la relación obrero patronal de la Concesionaria con sus empleados.

Deberá cubrir los gastos de luz, agua y gas, de acuerdo a registro de los medidores instalador en el área.

#### **E. Mantenimiento y/o reparación de equipos e instalaciones**

Toda la vajilla o utensilios en mal estado, la Concesionaria tiene la obligación de reemplazarlos y desecharlos inmediatamente.

El CIES Regional Santa Cruz, realizará el mantenimiento periódico de las instalaciones, sistema eléctrico, sistema de agua potable y sistema de evacuación de aguas, en caso de suscitarse fallas en los mismos, la Concesionaria deberá informar y solicitar por escrito el mantenimiento correspondiente al Área Administrativa.

#### **V. SANCIONES**

En caso de que algún paciente o comensal sufriera daños en su salud y se comprobase que estos fueron causados por deficiencias en la higiene de la alimentación servida y/o el personal de la Concesionaria, alimentos en mal estado, o sustancias o procesos de elaboración inapropiados; la Concesionaria deberá hacerse responsable de los gastos por daños y perjuicios ocasionados.

El incumplimiento a los términos de referencia en general y a las normas de higiene y manipulación de alimentos en particular, (según lo especificado en los puntos III.2.3 y III.2.5) será pasible a sanciones acordes con la gravedad del hecho y sujetas a lo establecido en el punto III.1.4

#### **VI. DOCUMENTOS DE RESPALDO SOLICITADOS**

La propuesta técnica deberá incluir:

- a) Menús semanales Blanda Hipograsa y Corriente, con desglose de ingredientes y cantidades por ración, y para la adjudicación se solicitara si fueses necesario el Análisis Químicos Nutricionales del Menú.
- b) Currículum documentado de la empresa proponente y de sus empleados.
- c) Fotocopias del carnet sanitario y de identidad vigente de su personal.
- d) Compromiso de responsabilidad por las instalaciones, que recibirá del CIES Regional Santa Cruz, Firmado por su Gerente.

#### **VII. PREVISION Y GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

Se realizará bajo la modalidad de retención del 7% de cada pago mensual el cual será devuelto al finalizar el contrato de la Concesión del Servicio de Nutrición, Precia coordinación y aprobación de las Gerencias, dependiendo el servicio

#### **VIII. AGENTE DE SERVICIO**

Si el proponente resulta adjudicado, una vez recibida la notificación de adjudicación deberá designar un agente de servicio de su personal de planta, cuyo nombre deberá hacer conocer mediante nota escrita con anticipación a la firma del contrato y que será el nexo operativo permanente por parte de la Concesionaria para con la Institución.

#### **IX. RECEPCIÓN DE COTIZACIONES Y/O PROPUESTAS TÉCNICAS**

La recepción de cotizaciones y/o propuestas técnicas se efectuará en el domicilio señalado por la entidad convocante.