



Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración

Acta N° 033/2023 de fecha 31 de mayo de 2023

RESOLUCIÓN C.A. N° 033-023/2023

POR LA QUE SE RATIFICAN LAS ADENDAS N° 3 Y N° 4 Y SE APRUEBA LA MODIFICACIÓN PARCIAL AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL - SBE N° 23/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI", CON ID N° 421.941.

VISTOS: El Expediente Digital identificado como C.A. N° 1004/2023, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 23 de mayo de 2023, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI1/N° 401/2023, de fecha 22 de mayo de 2023, del Departamento de Licitaciones – Sección Gestión de Ofertas de la Dirección Operativa de Contrataciones, por la que se eleva a consideración de la Máxima Autoridad, la ratificación de las Adendas N° 3 y N° 4 y a consideración la aprobación de la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 23/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI", con ID N° 421.941;

El Expediente Digital identificado como CA/N° 1004/2023 - Anexo 1, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 25 de mayo de 2023, el cual contiene el Correo Electrónico Institucional, de fecha 25 de mayo de 2023, de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, por el que se eleva a consideración de la Máxima Autoridad, el informe solicitado a través de la Nota Interna CA N° 032-0265/2023, de fecha 24 de mayo de 2023, emanada de la Secretaría del Consejo de Administración; y

CONSIDERANDO: Que, las Adendas N° 3 y N° 4, consistieron en prórrogas a la fechas correspondientes al proceso licitatorio de referencia, las cuales obedecieron a la necesidad de adecuar los plazos a las disposiciones legales emanadas del Ente Regulador, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, en atención a las respuestas remitidas por el Administrador del Contrato a las modificaciones sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego. Además se menciona que el plazo de publicación de cada adenda de prórroga es de 1 (un) día de verificación y 5 (cinco) días de publicación;

Que, se realizaron las modificaciones sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego, en respuesta a la Resolución DNCP N° 1554/2023, de fecha 18/05/2023, que hizo lugar

FDO.: DR. VICENTE MARIO BATAGLIA ARAÚJO, PRESIDENTE
LIC. LUDIA CLAUDINA SILVERA LÓPEZ / DR. RICARDO VICENTE OVIEDO MEDINA
ABG. MIGUEL ÁNGEL DOLDÁN MARTINEZ / LIC. GUSTAVO RAMÓN ARIAS
SR. ROBERTO BRÍTEZ FERREIRA. MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración

El presente instrumento es de carácter público, garantizando la transparencia de la gestión pública. Se podrá acceder al mismo de forma libre, conforme a la reglamentación legal vigente que rige la materia, en atención al principio de publicidad de la administración pública, con excepción de aquellos documentos que por su naturaleza, su acceso se encuentre restringido por la Ley.



Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración

Acta N° 033/2023 de fecha 31 de mayo de 2023

RESOLUCIÓN C.A. N° 033-023/2023

parcialmente a las protestas de las firmas Lakmi S.A. y Granos & Aceites S.A., se procede a solicitar se efectúen las siguientes modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones;

Se realizan las siguientes modificaciones;

1. *En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, Capacidad Técnica, se realizan las siguientes modificaciones.*
2. *En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica, se realiza la siguiente modificación.*

Que, por Nota Interna CA N° 032-0265/2023, de fecha 24 de mayo de 2023, la Secretaría del Consejo de Administración, por instrucciones recibidas de la Máxima Autoridad, en Sesión N° 032/2023, de fecha 24 de mayo de 2023, encomendó a través de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, a la Dirección Operativa de Contrataciones, y por su intermedio a las áreas técnicas competentes, procedan a realizar las actividades que correspondan a los efectos de remitir una justificación pormenorizada referente a las modificaciones que se plantean en la propuesta en cuestión, a fin de contar con los elementos suficientes para la toma de decisiones;

Que, por Correo Electrónico Institucional, de fecha 25 de mayo de 2023, el Director de del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi, a través de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, remitió respuesta de justificación a lo solicitado en el párrafo anterior, el cual obra entre los antecedentes del presente acto administrativo;

Por tanto, en uso de sus atribuciones;

**EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DEL
INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL**

RESUELVE:

- 1º) Ratificar la Adenda N° 3, al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 23/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES

FDO.: DR. VICENTE MARIO BATAGLIA ARAÚJO, PRESIDENTE
LIC. LUDIA CLAUDINA SILVERA LÓPEZ / DR. RICARDO VICENTE OVIEDO MEDINA
ABG. MIGUEL ÁNGEL DOLDÁN MARTINEZ / LIC. GUSTAVO RAMÓN ARIAS
SR. ROBERTO BRÍTEZ FERREIRA. MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración

El presente instrumento es de carácter público, garantizando la transparencia de la gestión pública. Se podrá acceder al mismo de forma libre, conforme a la reglamentación legal vigente que rige la materia, en atención al principio de publicidad de la administración pública, con excepción de aquellos documentos que por su naturaleza, su acceso se encuentre restringido por la Ley.



**Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración**

Acta N° 033/2023 de fecha 31 de mayo de 2023

RESOLUCIÓN C.A. N° 033-023/2023

DEL HEQI", con ID N° 421.941, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 01 (una) foja y se adjunta a la presente Resolución.-----

- 2º) Ratificar la Adenda N° 4, al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 23/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI", con ID N° 421.941, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 01 (una) foja y se adjunta a la presente Resolución.-----
 - 3º) Aprobar la Modificación Parcial en el marco de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 23/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI", con ID N° 421.941, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 08 (ocho) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
 - 4º) Establecer que la Gerencia de Abastecimiento y Logística y la Dirección Operativa de Contrataciones, son los responsables de la integridad del expediente físico y su coherencia con la versión digital registrada para el tratamiento por parte del Consejo de Administración.-----
 - 5º) Comunicar a quienes corresponda y archivar.-----
- SC/am/jo.-

**FDO.: DR. VICENTE MARIO BATAGLIA ARAÚJO, PRESIDENTE
LIC. LUDIA CLAUDINA SILVERA LÓPEZ / DR. RICARDO VICENTE OVIEDO MEDINA
ABG. MIGUEL ÁNGEL DOLDÁN MARTÍNEZ / LIC. GUSTAVO RAMÓN ARIAS
SR. ROBERTO BRÍTEZ FERREIRA. MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración**

LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 23/23
“CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE
ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI” ID N° 421.941.

ADENDA N° 3

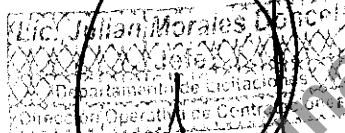
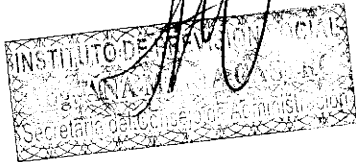
Asunción, de de 2023

AL OFERENTE:

Con relación a la **LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 23/23 “CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI”** con ID N° 421.941, informamos que se realizan las siguientes modificaciones:

Se modifican las fechas Tope de Respuesta, Inicio, Cierre, Etapa Competitiva, Entrega y Apertura Física de las ofertas quedando conforme a lo establecido en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).

Atentamente.-



Resolución C.A. - Página Web IPS

LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 23/23
“CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE
ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI” ID N° 421.941.

ADENDA N° 4

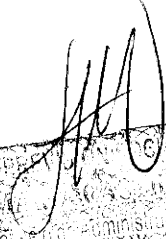
Asunción, de de 2023

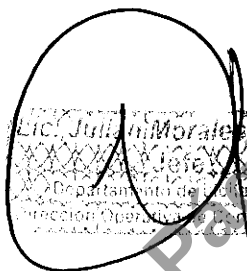
AL OFERENTE:

Con relación a la **LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 23/23 “CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI”** con ID N° 421.941, informamos que se realizan las siguientes modificaciones:

Se modifican las fechas Tope de Respuesta, Inicio, Cierre, Etapa Competitiva, Entrega y Apertura Física de las ofertas quedando conforme a lo establecido en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).

Atentamente.-


INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Julián Morales Donato
Departamento de Contrataciones
Dirección Operativa de Contrataciones


Lic. Julián Morales Donato
Departamento de Contrataciones
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
ing. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Juan Manuel López López
Director
Dirección Operativa de Contrataciones

Resolución C.A. - Parag Web IP

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SBE N° 23/23
“CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS
PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HEQI”
ID N° 421941.

MODIFICACION PARCIAL

1. En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, Capacidad Técnica, se realizan las siguientes modificaciones.

DONDE DICE:

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista o del Gastrónomo, el cual debe contar con amplia experiencia en el rubro de cocina hospitalaria, en el sector público o privado. Deberán acompañar fotocopia de los documentos que acrediten como ser, certificados, referencias, etc.

b. Lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección Suministros Requeridos Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria.

c. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio:

Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta 1 mes anterior a la entrega de ofertas y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.

d Listado de funcionarios especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, establecida en la Sección Suministros Requeridos- Especificaciones Técnicas.

e. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.

f. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con estos requisitos de Recursos Humanos.

2. VEHÍCULOS

Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

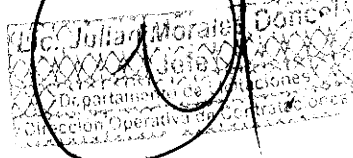
CONTAR POR LO MENOS CON 5 (cinco) CAMIONES REFRIGERADOS - Adjuntar copia autenticada de la Cédula Verde, habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler. En caso de consorcio cualquiera de los miembros puede cumplir con este requisito.

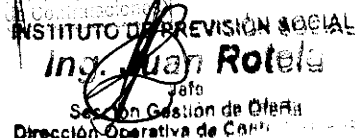
3. Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP-ISO 22000.

Las áreas a considerar son las siguientes:

I Recepción de víveres

II Almacenaje de víveres


Lic. Juliana Morales Doncel
Departamento de Contrataciones
Dirección Operativa de Contratación


Ing. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Ofertas
Dirección Operativa de Contratación

- III Preparación de alimentos
- IV Cocción de alimentos
- V Distribución de alimentos
- VI Lavado de superficies, techos y paredes
- VII Lavado de utensilios
- VIII Lavado de equipos.

En caso de consorcio cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito.

4. Patente Comercial vigente del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. En caso de consorcio: Todos los integrantes deben presentar este documento.
5. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa oferente para la prestación de los Servicio. En caso de Consorcio cualquiera de los integrantes puede cumplir con este requisito.
6. El Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.
7. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con estos requisitos.
8. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital INGAVI del IPS. En caso de Consorcio cualquiera de los miembros podrá cumplir con este requisito.
9. Constancia de Personal registrado en IPS por el oferente: **Como mínimo 34 personales**, en los últimos 6 meses. En caso de consorcio se realizará la sumatoria de todos los personales de cada integrante del consorcio.
10. Manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además del recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.
11. Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos).
- 12. Certificado de Calidad HACCP, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos).**
- 13) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de Provisión de Alimentos Terminados en el rubro de hospitales, con una capacidad mínima de 300 comensales por día por cada establecimiento de salud donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2017 2018 2019 2020 2021). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).
14. Se deberá contar con una cantidad mínima de **34 empleados inscritos en el IPS**, en los últimos 6 meses, para verificar este requisito el Comité Evaluador podrá requerir informes a la Dirección de Aporte Obrero Patronal del IPS.
15. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.

16- Declaración jurada del Oferente de la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Todos los documentos señalados deberán estar vigentes antes del inicio de la Etapa Competitiva.

DEBE DECIR:

1. Recursos Humanos.

a. Curriculum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista o del Gastrónomo, el cual debe contar con amplia experiencia en el rubro de cocina hospitalaria, en el sector público o privado, Deberán acompañar fotocopia de los documentos que acrediten como ser, certificados, referencias, etc., *se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que las constancias o Certificados y referencias, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*

b. Lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección Suministros Requeridos Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria *se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que las constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*

c. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio:

Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta **15 días anterior** a la firma del contrato y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.

Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS MÉDICOS de todo el personal con los estudios exigidos, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.

d Listado de funcionarios especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, establecida en la Sección Suministros Requeridos- Especificaciones Técnicas.

e. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios. *Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS de todo el personal, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*

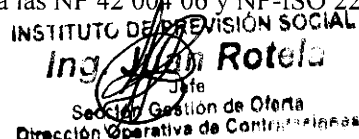
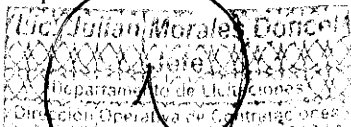
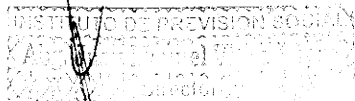
f. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con estos requisitos de Recursos Humanos.

2. VEHÍCULOS

Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

CONTAR POR LO MENOS CON 5 (cinco) CAMIONES REFRIGERADOS - Adjuntar copia autenticada de la Cédula Verde, habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler. En caso de consorcio cualquiera de los miembros puede cumplir con este requisito.

3. Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP-ISO 22000.



Las áreas a considerar son las siguientes:

- I Recepción de víveres
- II Almacenaje de víveres
- III Preparación de alimentos
- IV Cocción de alimentos
- V Distribución de alimentos
- VI Lavado de superficies, techos y paredes
- VII Lavado de utensilios
- VIII Lavado de equipos.

En caso de consorcio cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito.

4. Patente Comercial vigente del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. En caso de consorcio: Todos los integrantes deben presentar este documento.

5. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa oferente para la prestación de los Servicio. En caso de Consorcio cualquiera de los integrantes puede cumplir con este requisito.

6. El Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.

7. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con estos requisitos.

8. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital INGAVI del IPS. En caso de Consorcio cualquiera de los miembros podrá cumplir con este requisito.

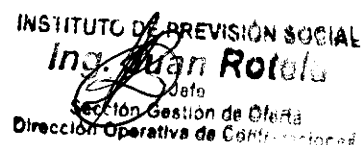
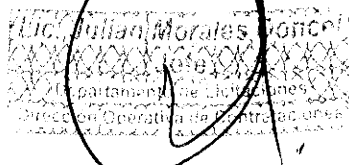
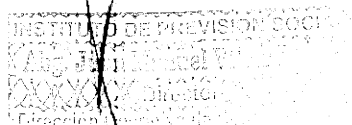
9. Constancia de Personal registrado en IPS por el oferente: **Como mínimo 30 personales**, en los últimos 6 meses. En caso de consorcio se realizará la sumatoria de todos los personales de cada integrante del consorcio.

10. Manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además del recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.

11. Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos).

12) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de Provisión de Alimentos Terminados en el rubro de hospitales, con una capacidad mínima de 300 comensales por día por cada establecimiento de salud donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2017 2018 2019 2020 2021). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).

13. Se deberá contar con una cantidad mínima de **30 empleados inscritos en el IPS**, en los últimos 6 meses, para verificar este requisito el Comité Evaluador podrá requerir informes a la Dirección de Aporte Obrero Patronal del IPS.



14. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.

15- Declaración jurada del Oferente de la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Todos los documentos señalados deberán estar vigentes antes del inicio de la Etapa Competitiva, **a excepción de los documentos indicados en el numeral 1, incisos a), b), c)y e), que podrán ser presentados para la firma del Contrato.**

2. **En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica, se realiza la siguiente modificación.**

DONDE DICE:

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista o del Gastrónomo, el cual debe contar con amplia experiencia en el rubro de cocina hospitalaria, en el sector público o privado, Deberán acompañar fotocopia de los documentos que acrediten como ser, certificados, referencias, etc.

b. Lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección Suministros Requeridos Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria.

c. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio:

Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha **de hasta 1 mes anterior** a la entrega de ofertas y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.

d Listado de funcionarios especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, establecida en la Sección Suministros Requeridos- Especificaciones Técnicas.

e. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.

f. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con estos requisitos de Recursos Humanos.

2. VEHÍCULOS

Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

CONTAR POR LO MENOS CON 5 (cinco) CAMIONES REFRIGERADOS - Adjuntar copia autenticada de la Cédula Verde, habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler. En caso de consorcio cualquiera de los miembros puede cumplir con este requisito.

3. Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP-ISO 22000.

Las áreas a considerar son las siguientes:

I Recepción de víveres

II Almacenaje de víveres

III Preparación de alimentos

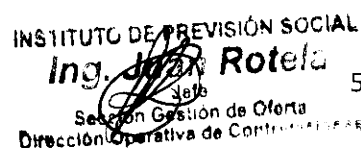
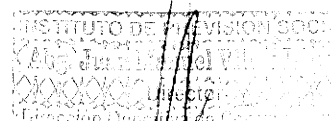
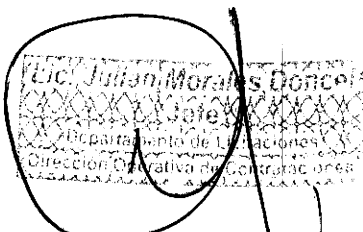
IV Cocción de alimentos

V Distribución de alimentos

VI Lavado de superficies, techos y paredes

VII Lavado de utensilios

VIII Lavado de equipos.



En caso de consorcio cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito.

4. Patente Comercial vigente del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. En caso de consorcio: Todos los integrantes deben presentar este documento.

5. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa oferente para la prestación de los Servicio. En caso de Consorcio cualquiera de los integrantes puede cumplir con este requisito

6. El Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.

7. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con estos requisitos.

8. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital INGAVI del IPS. En caso de Consorcio cualquiera de los miembros podrá cumplir con este requisito.

9. Constanza de Personal registrado en IPS por el oferente: **Como mínimo 34 personales**, en los últimos 6 meses. En caso de consorcio se realizará la sumatoria de todos los personales de cada integrante del consorcio

10. Manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además del recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.

11. Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos))

12. Certificado de Calidad HACCP, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos))

13) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de Provisión de Alimentos Terminados en el rubro de hospitales, con una capacidad mínima de 300 comensales por día por cada establecimiento de salud donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2017 2018 2019 2020 2021). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).

14. Se deberá contar con una cantidad mínima de **34 empleados inscritos en el IPS**, en los últimos 6 meses, para verificar este requisito el Comité Evaluador podrá requerir informes a la Dirección de Aporte Obrero Patronal del IPS.

15. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.

16- Declaración jurada del Oferente de la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Todos los documentos señalados deberán estar vigentes antes del inicio de la Etapa Competitiva.

DEBE DECIR:

1. Recursos Humanos.

a. Curriculum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista o del Gastrónomo, el cual debe contar con amplia experiencia en el rubro de cocina hospitalaria, en el sector público o privado, Deberán acompañar fotocopia de los documentos que acrediten como ser, certificados, referencias, etc., ***se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que las constancias o Certificados y referencias, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.***

b. Lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección Suministros Requeridos Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria ***se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que las constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.***

c. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de

que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio:

Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta **15 días anterior** a la firma del contrato y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.

Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS MÉDICOS de todo el personal con los estudios exigidos, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.

d Listado de funcionarios especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, establecida en la Sección Suministros Requeridos- Especificaciones Técnicas.

e. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios. ***Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS de todo el personal, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.***

f. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con estos requisitos de Recursos Humanos.

2. VEHÍCULOS

Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

CONTAR POR LO MENOS CON 5 (cinco) CAMIONES REFRIGERADOS - Adjuntar copia autenticada de la Cédula Verde, habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler. En caso de consorcio cualquiera de los miembros puede cumplir con este requisito.

3. Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP-ISO 22000.

Las áreas a considerar son las siguientes:

- I Recepción de víveres
- II Almacenaje de víveres
- III Preparación de alimentos
- IV Cocción de alimentos
- V Distribución de alimentos
- VI Lavado de superficies, techos y paredes
- VII Lavado de utensilios
- VIII Lavado de equipos.

En caso de consorcio cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito.

4. Patente Comercial vigente del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. En caso de consorcio: Todos los integrantes deben presentar este documento.

5. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa oferente para la prestación de los Servicio. En caso de Consorcio cualquiera de los integrantes puede cumplir con este requisito.

6. El Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato.

7. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con estos requisitos.

8. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital INGAVI del IPS. En caso de Consorcio cualquiera de los miembros podrá cumplir con este requisito.

9. Constancia de Personal registrado en IPS por el oferente: **Como mínimo 30 personales**, en los últimos 6 meses. En caso de consorcio se realizará la sumatoria de todos los personales de cada integrante del consorcio.

10. Manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además del recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.

11. Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, en la elaboración y distribución de alimentos e Ingredientes frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito. (Se entiende como alimentos frescos (perecederos) y envasados (no perecederos).

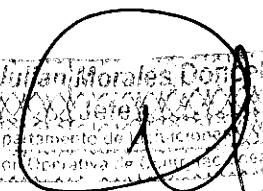
12) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de Provisión de Alimentos Terminados en el rubro de hospitales, con una capacidad mínima de 300 comensales por día por cada establecimiento de salud donde conste el desempeño satisfactorio del oferente, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2017 2018 2019 2020 2021). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).

13. Se deberá contar con una cantidad mínima **de 30 empleados inscritos en el IPS**, en los últimos 6 meses, para verificar este requisito el Comité Evaluador podrá requerir informes a la Dirección de Aporte Obrero Patronal del IPS.

14. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.

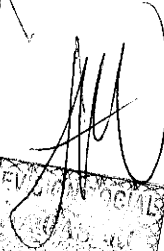
15. Declaración jurada del Oferente de la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Todos los documentos señalados deberán estar vigentes antes del inicio de la Etapa Competitiva, **a excepción de los documentos indicados en el numeral 1, incisos a), b), c) y e), que podrán ser presentados para la firma del Contrato.**


Lic. Julian Morales
Abastecimiento de Alimentos
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Secretaría de Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contratación


INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Juan Carlos Vial
Director
Dirección Operativa de Contratación


INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Juan Carlos Vial
Secretaría del Consejo de Administración